

Úřední věstník

Evropské unie

C 312



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 53
17. listopadu 2010

Oznámení č.

Obsah

Strana

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 312/01	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU – Případy, k nimž Komise nevznáší námitku ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5963 – Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Případ COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

CS

Cena:
3 EUR

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP, kromě produktů, na něž se vztahuje příloha I Smlouvy

⁽²⁾ Text s významem pro EHP

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2010/C 312/06	Směnné kurzy vůči euru	11
---------------	------------------------------	----

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2010/C 312/07	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	12
2010/C 312/08	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	13
2010/C 312/09	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	14
2010/C 312/10	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	15
2010/C 312/11	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	16
2010/C 312/12	Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu	17

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO)

2010/C 312/13	Oznámení o otevřeném výběrovém řízení	18
---------------	---	----



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, kromě produktů, na něž se vztahuje příloha I Smlouvy)

(2010/C 312/01)

Datum přijetí rozhodnutí	23.6.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	NN 12b/06
Členský stát	Belgie
Region	Vlaanderen
Název (a/nebo jméno příjemce)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Právní základ	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Podpora rostlinných produktů
Forma podpory	Parafiskální poplatky
Rozpočet	7 560 000 EUR
Míra podpory	Až 100 %
Délka trvání programu	2000–2013
Hospodářská odvětví	Zemědělství; zpracování a uvedení na trh
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	23.6.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	NN 12c/06
Členský stát	Belgie
Region	Flanders
Název (a/nebo jméno příjemce)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Právní základ	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Propagace drůbeže, vajec a králíků
Forma podpory	Parafiskální poplatky
Rozpočet	4 643 044 EUR
Míra podpory	Do výše 100 %
Délka trvání programu	2002–2013
Hospodářská odvětví	Zemědělství; zpracování a uvádění na trh
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	23.6.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	NN 12d/06
Členský stát	Belgie

Region	Flanders
Název (a/nebo jméno příjemce)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Právní základ	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Propagace nejdých zahradnických produktů
Forma podpory	Parafiskální poplatky
Rozpočet	12 162 308 EUR
Míra podpory	Do výše 100 %
Délka trvání programu	2003–2013
Hospodářská odvětví	Zemědělství; zpracování a uvádění na trh
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	23.6.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	NN 12e/06
Členský stát	Belgie
Region	Flanders
Název (a/nebo jméno příjemce)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Právní základ	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Propagace ovoce a zeleniny, chleba a ekologických produktů
Forma podpory	Parafiskální poplatky

Rozpočet	33 217 732 EUR
Míra podpory	Do výše 100 %
Délka trvání programu	2000–2013
Hospodářská odvětví	Zemědělství; zpracování a uvádění na trh
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Povolení státní podpory podle ustanovení článků 107 a 108 SFEU**Případy, k nimž Komise nevznáší námitku****(Text s významem pro EHP)****(2010/C 312/02)**

Datum přijetí rozhodnutí	15.9.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 221/09
Členský stát	Německo
Region	Nünchritz
Název (a/nebo jméno příjemce)	Wacker Chemie GmbH
Právní základ	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Název opatření	Individuální podpora
Cíl	Regionální rozvoj
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Celková částka plánované podpory 97,5 mil. EUR
Míra podpory	11,72 %
Délka trvání programu	2010–2013
Hospodářská odvětví	Chemický a farmaceutický průmysl
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	12.10.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 135/10
Členský stát	Rakousko
Region	Linz-Wels
Název (a/nebo jméno příjemce)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Právní základ	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Název opatření	Individuální podpora
Cíl	Ochrana životního prostředí
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Celková částka plánované podpory 146,27 mil. EUR
Míra podpory	100 %
Délka trvání programu	1.1.2011–31.12.2020
Hospodářská odvětví	Ocelářství
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	29.9.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 178/10
Členský stát	Španělsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Právní základ	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Služby obecného hospodářského zájmu
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Předpokládané roční výdaje 400 mil. EUR
Míra podpory	—
Délka trvání programu	do 31.12.2014

Hospodářská odvětví	Zásobování elektřinou, vodou a plynem, Těžba uhlí
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	28.6.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 257/10
Členský stát	Dánsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Právní základ	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiell stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiell stabilitet.
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Podpora na nápravu vážných poruch ve fungování hospodářství
Forma podpory	Záruka
Rozpočet	Celková částka plánované podpory přibližně 600 000 mil. DKK
Míra podpory	—
Délka trvání programu	1.7.2010–31.12.2010
Hospodářská odvětví	Finanční zprostředkovatelství
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Finansiell Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

Datum přijetí rozhodnutí	30.9.2010
Odkaz na číslo státní pomoci	N 407/10

Členský stát	Dánsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Danish winding-up scheme
Právní základ	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Podpora na nápravu vážných poruch ve fungování hospodářství
Forma podpory	Jiné formy účasti soukromého kapitálu, Půjčka za zvýhodněných podmínek, Záruka
Rozpočet	—
Míra podpory	—
Délka trvání programu	1.10.2010–31.12.2010
Hospodářská odvětví	Finanční zprostředkovatelství
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Další informace	—

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_cs.htm

—————

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5963 – Econocom/ECS)

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 312/03)

Dne 22. října 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 32010M5963. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 312/04)

Dne 12. listopadu 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 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 32010M6001. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Případ COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV)

(Text s významem pro EHP)

(2010/C 312/05)

Dne 28. října 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 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 32010M5936. 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 euro ⁽¹⁾

16. listopadu 2010

(2010/C 312/06)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,3612	AUD	australský dolar	1,3874
JPY	japonský jen	113,21	CAD	kanadský dolar	1,3817
DKK	dánská koruna	7,4547	HKD	hongkongský dolar	10,5546
GBP	britská libra	0,85100	NZD	novozélandský dolar	1,7655
SEK	švédská koruna	9,3753	SGD	singapurský dolar	1,7682
CHF	švýcarský frank	1,3408	KRW	jihokorejský won	1 539,11
ISK	islandská koruna		ZAR	jíhoafrický rand	9,5426
NOK	norská koruna	8,1670	CNY	čínský juan	9,0355
BGN	bulharský lev	1,9558	HRK	chorvatská kuna	7,3941
CZK	česká koruna	24,607	IDR	indonéská rupie	12 197,34
EEK	estonská koruna	15,6466	MYR	malajsijský ringgit	4,2612
HUF	maďarský forint	276,95	PHP	filipínské peso	59,566
LTL	litevský litas	3,4528	RUB	ruský rubl	42,3215
LVL	lotyšský latas	0,7092	THB	thajský baht	40,652
PLN	polský zlotý	3,9372	BRL	brazilský real	2,3504
RON	rumunský lei	4,2925	MXN	mexické peso	16,7370
TRY	turecká lira	1,9801	INR	indická rupie	61,6800

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

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/07)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí ukončit rybolov, jak je uvedené v této tabulce:

Datum a čas ukončení	21.8.2010
Doba trvání	21.8.2010–31.12.2010
Členský stát	Dánsko
Populace nebo skupina populací	LIN/03.
Druh	mník mořský (<i>Molva molva</i>)
Oblast	IIIa; vody EU oblastí IIIb, IIIc a IIId
Druh(-y) rybářských plavidel	—
Číslo jednací	552777

Internetový odkaz na rozhodnutí členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/08)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	30.9.2010
Doba trvání	30.9.2010–31.12.2010
Členský stát	Francie
Populace nebo skupina populací	GFB/89-
Druh	Mníkovec velkooký (<i>Phycis blennoides</i>)
Oblast	Vody Společenství a vody, které nespádají pod svrchovanost nebo do jurisdikce třetích zemí, oblastí VIII a IX
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	664718

Odkaz na internetovou adresu s rozhodnutím členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/09)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	11.8.2010
Doba trvání	11.8.2010–31.8.2010
Členský stát	Portugalsko
Populace nebo skupina populací	ALF/3X14-
Druh	Pilonoš (<i>Beryx</i> spp.)
Oblast	Vody Společenství a vody, které nespadají pod svrchovanost nebo do jurisdikce třetích zemí, oblastí III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII a XIV
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	562857

Odkaz na internetovou adresu s rozhodnutím členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/10)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	30.9.2010
Doba trvání	30.9.2010–31.12.2010
Členský stát	Francie
Populace nebo skupina populací	HER/5B6ANB
Druh	Sleď obecný (<i>Clupea harengus</i>)
Oblast	Vody EU a mezinárodní vody oblastí Vb, VIb a VIaN
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	664718

Odkaz na internetovou adresu s rozhodnutím členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/11)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	6.10.2010
Doba trvání	6.10.2010–31.12.2010
Členský stát	Portugalsko
Populace nebo skupina populací	ANF/8C3411
Druh	Řasovití (<i>Lophiidae</i>)
Oblast	VIIIc, IX a X; vody EU oblasti CECAF 34.1.1
Druh(y) rybářských plavidel	—
Referenční číslo	656215

Odkaz na internetovou adresu s rozhodnutím členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

Informace sdělené členskými státy ohledně ukončení rybolovu

(2010/C 312/12)

V souladu s čl. 35 odst. 3 nařízení Rady (ES) č. 1224/2009 ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky ⁽¹⁾ bylo přijato rozhodnutí o ukončení rybolovu, jak je uvedeno v této tabulce:

Datum a čas ukončení	28.9.2010
Doba trvání	28.9.2010 – 31.12.2010
Členský stát	Nizozemsko
Populace nebo skupina populací	BLI/245-
Druh	Mník modrý (<i>Molva dypterygia</i>)
Oblast	Vody Společenství a vody oblastí II, IV a V, které nespádají do svrchovanosti nebo do jurisdikce třetích zemí
Druh(y) rybářského plavidla	—
Referenční číslo	634062

Odkaz na internetovou adresu s rozhodnutím členského státu:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÝŘAD PRO
VÝBĚR PERSONÁLU (EPSO)

OZNÁMENÍ O OTEVŘENÉM VÝBĚROVÉM ŘÍZENÍ

(2010/C 312/13)

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO) pořádá následující otevřené výběrové řízení:

EPSO/AST/111/10 – Asistenti pro sekretářské práce (AST 1) v těchto jazycích: (DA) Dánština, (DE) Němčina, (EN) Angličtina, (ES) Španělština, (FR) Francouzština, (MT) Maltština, (NL) Nizozemština, (PT) Portugalština, (SV) Švédština

Toto oznámení o výběrovém řízení se zveřejňuje v *Úředním věstníku Evropské Unie*, řada C 312 A ze dne 17. listopadu 2010 pouze v dánštině, němčině, angličtině, španělštině, francouzštině, maltštině, nizozemštině, portugalštině a švédštině.

Veškeré informace jsou k dispozici na internetové stránce úřadu EPSO <http://eu-careers.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 312/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„BŒUF DE VENDÉE“

č. ES: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název:**

„Bœuf de Vendée“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

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

Třída 1.1: Čerstvé maso (a droby)

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

Dotýčnými zvířaty jsou jalovice, mladé krávy nebo vykastrování samci o hmotnosti jatečně upraveného těla nejméně 380 kg, zmasilosti (S) EUR a stupni protučnělosti 2 a 3, jejichž stáří při porážce se musí pohybovat mezi 30 a 96 měsíci.

K produkci Bœuf de Vendée jsou určena čistokrevná nebo navzájem křížená masná plemena nebo kříženci matek smíšených plemen s otci masných plemen.

Žádost se týká čerstvého masa, které se prodává jako jatečně upravené tělo, čtvrcené nebo rozřezané.

Maso Bœuf de Vendée se vyznačuje jasně červenou barvou, jemnou a hebkou strukturou a čistou a lahodnou chutí hovězího masa.

Hodnota pH a teplota se měří 24 hodin po porážce. Hodnota pH musí být nižší než 6 a teplota nižší než 6 °C. Tyto podmínky pH a teplotní podmínky jsou nezbytné pro zahájení dlouhé doby zrání. Pokud nejsou dodrženy, maso se špatně uchovává a není chutné.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Každé jateční tělo Bœuf de Vendée nebo jeho část provází až na řeznický stůl osvědčení o původu, které upřesňuje spotřebiteli druh zvířete: jalovice, kráva nebo vykastrovaný samec.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Nepoužije se.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Od narození do odstavení je povinné přirozené kojení. Telata jsou odstavována mezi 6. až 9. měsícem. Po odstavení mohou zvířata přejít na pastvu v závislosti na dostupnosti píce.

V letním období je možno doplňovat píci o přídatné krmivo a koncentráty.

Původ krmiv je přísně regulován: nejméně 80 % pochází z hospodářství, zbytek musí pocházet z oblasti CHZO. Tato praxe je prokázána místními a tradičními zvyklostmi, jakož i specifickou jakostí vendéské píce. Mírnost oceánských vlivů spojená s velmi vysokým slunečním osvětlením umožňuje sklízet píci ve větším množství, dříve a v dobré energetické a proteinové kvalitě. Je tak zaručeno zásobování píci dokonale přizpůsobené potřebám Bœuf de Vendée.

Cyklus louky-chlív je povinný a v životě zvířat musí proběhnout nejméně dvakrát. Cyklus probíhá následovně: chlív v zimě a pastvina v létě od dubna do října. Doba strávená na pastvině činí nejméně čtyři měsíce.

Celkové průměrné roční zatížení nesmí překročit dvě velké dobytčí jednotky na hektar hlavní krmné plochy u zvířat a krmných ploch vyhrazených chovnému hovězímu dobytku.

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

Telení, odchov a výkrm se povinně uskutečňují v rámci jednoho hospodářství.

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

Nepoužije se.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Produkt prodávaný pod názvem „Bœuf de Vendée“. Na označení se uvede logo CHZO a údaj „Chráněné zeměpisné označení“. Na osvědčeních o původu, provázejících jateční těla nebo jejich části až na řeznický stůl, je povinně uveden druh zvířete: vykastrovaný samec, kráva nebo jalovice.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast CHZO „Bœuf de Vendée“ zahrnuje celý departement Vendée, k němuž se připojují sousední malé přírodní oblasti, velmi podobné svými zemědělskými, zeměpisnými, historickými, sociálními a kulturními podmínkami.

Dotyčná zeměpisná oblast je následující:

— celý departement Vendée,

— departement Loire Atlantique, všechny obce následujících kantonů: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- departement Maine a Loire, všechny obce následujících kantonů: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- departement Deux-Sèvres, všechny obce následujících kantonů: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

a) Přírodní faktory

Vendée má zvláštní polohu po stránce klimatické a geologické. Po stránce klimatické se Vendée vyznačuje výrazným oceánským vlivem a slunečním osvitem vysoce převyšujícím celostátní průměr, tj. 2 100 hodin za rok, velmi vhodným pro pěstování píce a umožňujícím dlouhodobý pobyt zvířat na pastvinách. Po stránce geologické se departement Vendée, který tvoří jižní kraj Armorického masivu, vyznačuje dosti hlubokými bahnitými půdami, rovněž velmi vhodnými pro pěstování píce.

b) Agronomické faktory

Specifickým charakteristickým rysem departementu Vendée je jeho potenciál pro pěstování píce v důsledku jeho zvláštní polohy co do podnebí a geologie. Časné zvýšení teplot již koncem dubna až začátkem května, jakož i hojný jarní sluneční osvit umožňují výrobu zavádle siláže obvykle s více než 30 % sušiny a začátkem června časnou sklizeň sena vynikajících nutričních vlastností (výživnost a obsah dusíkatých látek). Roční výnosy těchto píce při první senoseči často převyšují 5 tun sušiny na hektar. Tytéž zvláštní podmínky umožňují rovněž zasít krmnou kukuřici za vynikajících podmínek k dosažení pravidelné hojné sklizně. V neposlední řadě ve Vendée díky zeměpisné šířce pravidelně panují dostatečné teploty pro dozrání této silážové kukuřice, tj. s podílem sušiny při sklizni převyšujícím 33 % a s vysokým obsahem zrna převyšujícím 50 %. Výnosy pravidelně dosahují řádově 11 tun sušiny na hektar při pěstování bez zavlažování a 15 tun při pěstování se zavlažováním.

Takto zaručená hojná produkce s vysokou energetickou a proteinovou hodnotou dokáže uspokojit potřeby zvířat od narození až do porážky. Právě na těchto základech se více než jinde rozvinul vendéský systém chovu a výkrmu s velkou spotřebou píce.

c) Historické a lidské faktory

Bœuf de Vendée provází život vendéských rolníků již od nejstarších dob. Jako jedno z prvních domácích plemen bylo využíváno na maso a mléko, později jako tažné.

Je součástí historie pachtu za odvod části sklizně, později pachtu za pevně stanovené pachtovné a bylo jednou ze základních položek všech smluv o pronájmu pozemků pro stanovení výše nájemného. Chov hovězího dobytka je tak úzce spojen s vendéským zemědělstvím. Znalosti a zkušenosti chovatelů, zejména zvládnutí systému chovu a výkrmu, představují základní součást vazby Bœuf de Vendée na původ, jak je podrobně uvedeno v bodě 5.2. písm. b).

Vystavováním Bœuf de Vendée na četných regionálních trzích již od konce 19. století bylo možno navázat obchodní vazby se všemi významnými spotřebitelskými oblastmi na západě Francie, a to až do Paříže.

Specifickým charakteristickým rysem Vendée, úzce spojeným s historickým chovem a výkrmem hovězího dobytka, je významná síť mnoha jatečních zařízení nacházejících se v těsné blízkosti chovných hospodářství.

5.2 Specifičnost produktu:

Specifičnost produktu se zakládá na jeho kvalitě určené zvláštními znalostmi a zkušenostmi, jakož i na dobré pověsti Bœuf de Vendée.

a) Stanovená kvalita

Bœuf de Vendée se po porážce nabývá podoby jatečně upravených těl, velmi těžkých s velmi dobrou zmasilostí, charakteristických pro tento region. Jatečně upravená těla váží v průměru o 120 kg více než jatečně upravená těla ve všech ostatních oblastech produkce hovězího masa ve Francii.

Zvířata se rodí, jsou chována a vykrmována v jednom a tomtéž hospodářství v oblasti určené pro CHZO. Poslední etapa výkrmu trvá nejméně 4 měsíce, což umožňuje docílit optimální protučnosti: stupně 2 a 3. Správného stupně protučnosti je dosaženo správným dávkováním živin a proteinů v krmných dávkách po dobu poslední etapy výkrmu, která trvá alespoň 4 měsíce. Za tímto účelem obdrží každé zvíře podle svého stavu na začátku poslední etapy výkrmu známku. Zvířata jsou porážena poté, co je dosaženo stupně protučnosti 2 nebo 3.

Z těžkých jatečně upravených těl (v průměru více než 450 kg) o váze nejméně 380 kg se získávají objemné kusy měkkého masa, velmi žádaného tradičními řezníky i spotřebiteli-milovníky hovězího masa.

b) Jiná charakteristika: znalosti a zkušenosti lidí

Znalosti a zkušenosti chovatelů představují základní součást vazby Bœuf de Vendée na původ.

Tyto systémy produkce, pro Vendée tolik příznačné, charakterizují chovatelé a krmiči, kteří neustále dbají na zvládnutí procesu produkce od narození až po porážku. Často se říká: „Vše, co se ve Vendée narodí, se tam i vykrmí“. Kolem chovu se na tomto území vytvořila celá kultura. V ní se rodí znalosti a zkušenosti, které jsou již známé a uznávané daleko za hranicemi Francie. Systém vendéského typu se tak vyznačuje výkrmem zvířat narozených v hospodářství pící vyprodukovanou v témže hospodářství. V současnosti má jeden vendéský chovatelsko-výkrmný podnik v průměru 60 krav bez tržní produkce mléka na ploše 70 ha.

Spojení chovatelských a výkrmných činností v témže hospodářství představuje výhody po technické, zdravotní, ekonomické a obchodní stránce, které příznivě ovlivňují kvalitu konečného produktu.

Chovatelé využívají pouze zvířat masných plemen (bez tržní produkce mléka) nebo jejich kříženců. Potenciál těchto zvířat by byl nulový bez hojné a kvalitní potravy (výživnost a dusíkaté látky). Díky podnebí a kvalitě půdy je zaručeno množství i kvalita zdrojů píce spolu s velkou samostatností hospodářství. Znalosti a zkušenosti chovatelů v produkci píce a obilovin, jejich kombinování podle nutričních hodnot a etapy fyziologického vývoje zvířat od narození až po porážku plně charakterizuje produkt Bœuf de Vendée.

Telata zůstávají u matky až do odstavení zhruba 8 měsíců. Poté procházejí nejméně 2 roky následujícím cyklem: chlév v zimě a pastvina v létě od dubna do listopadu. Spásané traviny a obyčejná píce tvoří podstatnou část krmných dávek. Poslední etapa výkrmu probíhá buď na pastvě, nebo u krmných žlabů.

Chovatel zvolí dobu a způsob přidělu krmiva podle stavu zvířete na počátku výkrmu, což mu umožní získat nejkvalitnější možný produkt, vykrmený podle libosti, avšak nikoli nadměrně. Každých 14 dní zvíře ohmatá, aby posoudil, jak proces probíhá, a ke konci rozhodl o optimálním datu porážky.

Systém chovu a výkrmu v rámci regionu je místní specifičností, která umožňuje dosáhnout velké váhy jatečně upravených těl a optimální kvality jatečně upravených těl z hlediska množství tuku.

c) Dobrá pověst

V roce 1878 zavedli bratři Batiotové do Vendée plemeno Charolais, aby zvýšili kvalitu masa a pracovní sílu tamního skotu. Rozvojem velkých měst, Nantes, Angers, Paříže, se rozvíjí obchodování a dobrá pověst „pocitivých vendéeských krmičů“ významně přispívá k proslulosti tohoto hovězího masa.

Se 167 000 kravami bez tržní produkce mléka se jedná o jeden ze tří předních regionů produkce v Evropě. V rámci Francie je Vendée v současnosti prvním departementem v produkci hovězího masa. Vendée sama o sobě dodává více než 5 % celostátní produkce při méně než 1 % zemědělské plochy.

Řezníci jako velcí znalci vyhledávají tento druh produktu, aby uspokojili své nejnáročnější zákazníky. Z tohoto druhu jatečně upravených těl mohou k velkému potěšení svých zákazníků vyřezávat měkké, šťavnaté, objemné a chuťově bohaté díly, zejména na úrovni žeber a roštěnce.

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

Souběhem všech přírodních, klimatických a agronomických faktorů působících ve Vendée při produkci hojných a kvalitních píceňin ve spojení se znalostmi a zkušenostmi chovatelů se získávají těžká jatečně upravená těla, což je významná specifičnost Vendée.

Specifičnost produktu ve spojení se zeměpisnou oblastí spočívá totiž ve skutečnosti, že existují zvláštní zemědělsko-půdně-klimatické souvislosti, umožňující současně zhodnocovat travnaté plochy pastvou stád bez tržní produkce mléka až do odstavení telat po osmi měsících a rovněž pěstovat píceňiny a obilniny s vysokou výživnou a proteinovou hodnotou na hlubokých bahnitých půdách díky teplému a slunečnému podnebí, příznivému pro fotosyntézu nezbytnou k dosažení řádné vyžrálosti zejména travin a krmné kukuřice. Tato široká dostupnost píceňin, jakož i jejich kvalita, které tvoří specifičnost krmiva Bœuf de Vendée, spojená s tím, že vendéští chovatelé vybírají ta nejlepší zvířata, která jsou porážena na jatcích v blízkosti hospodářství, umožňují získat těžká, optimálně protučnělá jatečně upravená těla.

Měkké, šťavnaté a chutné maso zvířat Bœuf de Vendée je výsledkem péče věnované každé etapě produkce.

Chovatelé díky svým znalostem a zkušenostem vybírají samice nebo vykastované samce. Vyloučení jsou nekastrovaní samci nebo mladý skot a všechna zvířata mladší než 30 měsíců. Výkrm zvířat po dosti dlouhou dobu umožňuje pronikání tuku do svalových vláken (nitrosvalový tuk), které masu dodává prorostlost a chrání je před vysušením při tepelné úpravě, na rozdíl od libového, takzvaného „suchého“ masa. Maso je tak měkké, šťavnaté a rozpívá se.

Po porážce se pro systém označení Bœuf de Vendée vybírají jen ta nejkvalitnější jatečně upravená těla. Známkují se přísežným pověřencem podle kvality zmasilosti, stupně protučnělosti a barvy masa (zjištěných vizuální kontrolou a pohmatem). Toto třídění jatečně upravených těl je nezbytnou etapou k nabytí jistoty, že maso bude měkké, šťavnaté a chutné. Jatečně upravená těla vyhovující všem kritériím mají nárok na označení Bœuf de Vendée. Jsou provázena osvědčením o původu.

Doba zrání nejméně 10 dnů zaručuje měkkost masa.

Tato důležitá kritéria jsou fakticky rozhodující pro řezníky i spotřebitele. Umožnila Bœuf de Vendée, aby si mezi druhy hovězího masa, které se v regionu prodávají, získalo trvale dobrou pověst.

Díky této měkkosti, šťavnatosti a chutnosti masa Bœuf de Vendée se spotřebitelé i řezníci pravidelně zásobují u distributorů zapojených do systému označení. Důkazem toho je, že 60 % současných odbytí uskupení se od zahájení systému označení v prvních letech 21. století nezměnilo.

Bœuf de Vendée tudíž představuje celý řetězec znalostí a zkušeností, v němž je nutné úspěšné zvládnutí všech článků produkce (produkce píce, chov a výběr), porážky, bourání a distribuce ve prospěch kvality a ochrany původu.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

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 312/15)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XIGALO SITEIAS)

č. ES: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Ξυγαλο Σητείας“ (Xygalo Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας“ (Xigalo Siteias)

2. Členský stát nebo třetí země:

Řecko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.3 – Sýry

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

Sýr Xygalo Siteias je produktem mléčného kysání. Je bílý, těstovité a/nebo zrnité struktury a bez pevného povrchu. Má čerstvou, nakyslou, mírně slanou chuť a vyznačuje se příjemnou charakteristickou vůní. Maximální obsah vlhkosti je 75 % a maximální obsah soli je 1,5 %, přičemž obsah tuku v sušině se pohybuje od 33 % do 46 % a minimální obsah bílkovin je 31,5 %.

Sýr Xygalo Siteias se vyrábí z kozího nebo ovčího mléka nebo směsi obou, pokud není množství kozího mléka dostatečné, přičemž obsah tuku v ovčím mléku se upraví tak, aby se obsah tuku konečného výrobku udržel pod 46 % (v sušině). Směs mléka následně projde procesem (nepovinné) pasterizace a je zchlazena na 25 °C. Sůl (NaCl) se přidává v maximálním množství 2 % hmotnosti, stejně jako neškodné acidické kultury bakterií a malé množství přírodního syřidla ze zvířecích žaludků (zejména tehdy, bylo-li mléko pasterizováno). Poté se mléko nechá přirozeně kvasit v nádobách pro potravinářské použití, které stojí na jednom místě a jsou přikryté, nikoliv však hermeticky uzavřené, po dobu sedmi až deseti dnů při teplotě 15 až 20 °C. Nadbytečný tuk a máslo se z povrchu sýřeniny odstraní. Zrání pokračuje v těchto nádobách přibližně po dobu jednoho měsíce při teplotě 10 až 15 °C. Sýřenina se po celou dobu procesu kysání a zrání nemíchá. Nakonec se produkt oddělí od syrovátky, která se usadila na dně nádob, přemístí se do potravinářských soudků a uchovává se při teplotě nižší než 4 °C. Není-li mléko pasterizováno, sýr Xygalo Siteias musí být před uvolněním ke spotřebě uchováván v chladu po dobu alespoň dvou měsíců, aby mohly být provedeny odběry, které mají potvrdit, zda výrobek neobsahuje žádné nežádoucí mikroorganismy.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

K výrobě sýru Xygalo Siteias se používá čerstvé mléko ze zdravých ovcí a koz, které jsou chovány tradičním způsobem v (někdejší) kraji Siteia a které se zcela přizpůsobily zdejšímu klimatu a vegetaci regionu a pochází výlučně z plemen koz v Řecku původních a z místních plemen ovcí (zejména plemeno Siteia, plemena Psiloriti a Sfakia a jejich kříženci).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Mléko by se mělo nadojit po uplynutí alespoň deseti dnů poté, co zvíře porodilo, a následně ho zemědělec přepraví do výroby sýrů nebo zůstane ve speciálních chladicích boxech a pravidelně se odváží (zpravidla se o to postará výroba sýrů) ve vhodném vozidle či chladicí cisterně.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Ovce a kozy se chovají extenzivně nebo maximálně polointenzivně tradičním způsobem v nížinách nebo středohorských oblastech s nadmořskou výškou do 1 000 metrů. V říjnu a listopadu (kdy jsou nově narozená zvířata kojena) jsou v důsledku prořídle přirozené vegetace a zvýšených nároků na krmení zvířata ze 30 až 40 % (v závislosti na odlišných podmínkách v každém roce) krmena olivovými listy a sušeným krmivem (např. jetelem, senem, kukuřicí).

Od prosince přibližně do dubna (vyšší produkce mléka poté, co byla nově narozená mláďata odstavena) se zvířata živí místní planě rostoucí vegetací (kterou tvoří traviny a křoviny, většinou aromatické a původní) s hojnějším výskytem během období zimních a jarních dešťů, jako jsou šalvěj (*Salvia fruticosa* a *Salvia pomifera*), skalní růže (Cist krétský – *Cistus creticus*), vřes (*Erica manipuliflora*), sápa vlnatá (*Phlomis lanata*), čilimka vlnatá (*Calycotome villosa*), dub (*Quercus coccifera*) a další. Až do začátku března je ještě krmivo doplňováno větvíčkami a listy z každoročního prořezávání a čištění olivovníků. V průběhu tohoto zimního období jsou zvířata navíc krmena sušeným krmivem v množství obvykle nepřesahujícím 20 % celkové spotřeby, aby byly potřeby zvířat pokryty i ve dnech, kdy silně prší, sněží nebo mrzne.

Od května a po celé léto (snížená produkce mléka) se většina stád živí různými obilovinami pocházejícími z místních polí, zasetými zemědělci k tomuto účelu, a pasou se na pastvinách pokrytých místní vegetací. V závislosti na odlišných podmínkách v každém roce může být zvířatům doplňkově podáváno sušené krmivo z jiných oblastí (např. seno, jetel, kukuřice) pokrývající 30 až 40 % spotřeby.

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

Produkce i zpracování mléka a výroba sýru Xygalo Siteias se musí uskutečnit ve stanovené zeměpisné oblasti.

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

Balení se musí provádět ve stanovené oblasti v zájmu zachování kvality produktu (která se zhoršuje, je-li produkt přepravován bez obalu), jinak se značně zvýší riziko, že nebalený produkt bude vystaven okolnímu vzduchu, což vede ke kontaminaci nežádoucími mikroorganismy a tím ke zhoršení organoleptických vlastností a k výraznému zkrácení již tak omezené doby trvanlivosti (maximálně šest měsíců od data výroby).

Sýr Xygalo Siteias je k prodeji balen v potravinářských obalech o objemu maximálně 5 kg. Relativně velké 5 kg obaly jsou určeny pro gastronomická zařízení, kde se velká množství spotřebují okamžitě, takže zde nedochází ke znehodnocení kvality produktu.

Objem musí být omezen, aby konečný spotřebitel spotřeboval produkt v přiměřené době poté, co ho rozbálí, a nedošlo tak ke ztrátě žádných jeho organoleptických vlastností. Jelikož je sýr Xygalo Siteias měkký a roztíratelný, nemá vlastní ochrannou vrstvu, jako mají sýry tvrdé.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Označení produktu na obalu musí jasně viditelným a čitelným písmem uvádět:

- název produktu „ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ nebo „ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (a/nebo latinkou „XYGALO SITEIAS“ nebo „XIGALO SITEIAS“), po kterém následují slova „chráněné označení původu“ nebo ekvivalent v jiném jazyce (v jiných jazycích) s použitím latinky nebo jiného písma,
- název a adresu výrobního podniku i podniku, kde byl produkt zabalen.

Pokud bylo při výrobním procesu použito čerstvé (nepasterizované) mléko, musí být na obalu uvedeno také zvláštní označení v souladu s příslušnými vnitrostátními právními předpisy nebo právními předpisy Společenství.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Region, v němž se sýr Xygalo Siteias vyrábí, se skládá z oblastí někdejšího (před rokem 1997) okresu Siteia v prefektuře Lassithi na Krétě, které dnes (od roku 2008) odpovídají obcím Siteia, Makry Yialos, Itanos, Lefki a všem jejich samosprávným oblastem. Jedná se v podstatě o poloostrov zahrnující celou východní část Kréty, který je pohořími Thrypti a Orno izolován od zbytku ostrova a ze severu, jihu a východu omýván mořem.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Geologický reliéf – podnebí

Rozloha okresu Siteia je 786 km². Z větší části je tvořen středohorským terénem (nadmořská výška 300 až 1 000 m. n. m. s malou náhorní plošinou), přičemž nížina zaujímá méně než 20 % rozlohy (pod 300 m. n. m.) a nachází se zde i několik horských oblastí (1 000 až 1 500 m. n. m.); reliéf se nevyznačuje strmými výběžky, které lze vidět v západní a střední části Kréty, což umožňuje na většině míst chovat ovce a kozy (zejména ve středohorských oblastech a v menším rozsahu i v nížinách).

Region Siteia se vyznačuje nižšími srážkami, silnějším větrem a vyššími teplotami než jiná místa na Krétě se stejnou nadmořskou výškou.

Průměrný roční úhrn srážek nikdy na žádném místě nepřekročí 1 100 mm; ve středohorských a centrálních oblastech se pohybuje od 500 mm do 800 mm, na severovýchodě a jihu od 300 mm do 500 mm a na jihovýchodě je srážkový úhrn nižší než 300 mm.

Roční průměrná teplota na severním pobřeží dosahuje 18,67 °C a je nejméně o 1 °C vyšší než na jihu, přičemž roční teplotní rozpětí je 17 °C. Ve středohorských oblastech, kde se chovají hospodářská zvířata ve výšce okolo 600 m. n. m., je předpokládaná roční průměrná teplota okolo 16,50 °C a teplotní rozpětí je asi 20 °C. Průměrné teploty ve stejné nadmořské výšce v západní části Kréty jsou o 1 °C až 1,5 °C nižší.

Převládající směr větru je severozápadní. V červenci a srpnu má vítr vyšší intenzitu, a snižuje tak jinak vysoké teploty během poledních hodin. V zimních měsících a na jaře fouká příležitostně vítr z jihu, který činí podnebí mírnějším a teplejším.

Počet hodin slunečního svitu je velmi vysoký, pohybuje se od 2 700 hodin ročně na severu až k více než 3 000 hodin na jihu (nejvíce v Řecku).

Flóra – pastviny

Díky tomuto zvláštnímu reliéfu a podnebí zde roste i zvláštní flóra. Olivovníky (*Olea europaea*) jsou pěstovány extenzivně až do nadmořské výšky kolem 600 m. n. m. a vinná réva (*Vitis vinifera*) se pěstuje až do nadmořské výšky asi 1 000 m. n. m. K dnešnímu dni bylo v oblasti Siteia identifikováno více než 700 rostlinných druhů. Pro srovnání – na celé Krétě je známo asi 1 800 druhů, přičemž se jedná o oblast více než desetkrát větší.

Hlavním typem vegetace v nekultivovaných oblastech jsou křoviny: velké plochy jsou pokryty keři, např. astividou trnitou (*Sarcopoterium spinosum*), kručinkou (*Genista acanthoclada*), tymiánem (*Thymus capitatus*), šalvějí (*Salvia fruticosa* a *Salvia pomifera*) a ebenem krétským (původní *Ebenus cretica*).

Oblasti s nejvyšší koncentrací původních rostlin se přesně kryjí s těmi, v nichž se nachází nejvíce volně se pasoucích ovcí a koz, které se živí hojnými a rozmanitými původními a aromatickými rostlinami, keři a bylinami.

Na skalnatých svazích převládá vyšší křovinatá vegetace přístupná zejména kozám a jen v menší míře ovcím, tvořená řečíkem lentiškem (*Pistacia lentiscus*), dubem kermesovým („prinos“ – *Quercus coccifera*), olivovníkem obecným („argoulida“ – *Olea europaea sylvestris*), rohovníkem obecným (*Ceratonia siliqua*) a čilímkou vlnatou (*Calycotome villosa*).

Plemena ovcí a koz – způsob chovu – produkované mléko

Vyskytuje se zde místní plemeno, ovce Siteia, které je podkmenem malých horských ovcí z Egejských ostrovů. Toto plemeno je přizpůsobeno oblastem s řídkou vegetací a omezeným množstvím srážek, jako je tomu v oblasti Siteia, a nechová se výhradně na mléko, ale i na maso a vlnu.

Ovce Siteia tvoří většinu ovcí chovaných v oblasti Siteia (28 000–30 000 zvířat v letech 1995–2000). V posledních 30 letech se začaly chovat i malé počty plemen Psiloriti a Sfakia, která jsou rovněž uzpůsobena k životu ve středohorských podmínkách. Tato plemena jsou dále křížena s plemenem ovčí Siteia, aby se zvýšila produkce mléka posledně jmenovaného plemene. Ovce Siteia se dokonale přizpůsobily prostředí, v němž se chovají; to dokazuje jejich odolnost vůči piroplasmóze (kterou se nakazí téměř jedno z 1 000 zvířat za rok, přičemž pouze v 25 % případů zvíře umírá). Podle nejnovějších studií ovce Siteia v oblasti Siteia produkují relativně menší množství mléka na jedno zvíře, tj. 106–115 kg ročně na jednu ovci při polointenzivním způsobu chovu a 72–80 kg při extenzivním způsobu chovu, zatímco průměrná produkce za celou Krétu je 110–150 kg, resp. 78–98 kg ročně na jednu ovci.

Kozy chované v oblasti Siteia (18 000–20 000 kusů zvířat) jsou plemena původně žijící v Řecku, která se dokonale přizpůsobila životu v nepřístupných oblastech s řídkou křovinatou vegetací.

Ovce a kozy v oblasti Siteia jsou chovány tradičním způsobem v extenzivních či maximálně polointenzivních hospodářstvích, méně v nížinách a více ve středohorských oblastech (nadmořská výška 300 m. n. m.–1 000 m. n. m.) s využitím opakujícího se ročního chovného cyklu (viz také odstavec 3.4) a na pastvinách s množstvím původních a aromatických rostlin, které dávají mléku charakteristické chuťové vlastnosti. K reprodukci ovcí a koz dochází přirozeným pářením ve stádech, čímž se zachovávají vlastnosti místních plemen.

Extenzivní hospodaření znamená hospodaření, kdy se ovce a kozy pasou na otevřených „extenzivních“ pastvinách a živí se místní vegetací (s přirozeným výsevem nebo umělým osevem po zásahu člověka). Několik stád střídá pastviny podle ročního období a v zimních měsících se stáda shánějí do nižších nadmořských výšek (v listopadu až). K ochraně a sledování zvířat se využívají tradiční ohrady, které jsou většinou obehnané kamennými zdmi a jsou bez střechy. Polointenzivní hospodaření využívá zastřešená místa, kde mohou ovce a kozy během chladných zimních měsíců podle potřeby přebývat a být krmeny a dojeny; po většinu roku se však díky mírnému podnebí v oblasti Siteia pasou na otevřených pastvinách. V průběhu posledních dvaceti let mnoho zemědělců postavilo zařízení pro ustájení a dojení hospodářských zvířat, a přešlo tak na polointenzivní hospodaření, v němž kombinují pozitivní prvky extenzivního a intenzivního způsobu chovu.

Tradice regionu Siteia v chování hospodářských zvířat a výrobě sýru

Z historického hlediska byl region Siteia již od rané doby minojské spojován s tradicí chovu hospodářských zvířat a výrobě sýru, jenž se udržuje mezi místními obyvateli. Níže jsou uvedeny důkazy a svědectví pro dané označení.

- keramické nádoby na přípravu sýru, perforované u dna, vykopané z minojského domu v Palaiokastri (hlavním městě současné samosprávné oblasti Itanos) v Siteii,
- mince z města Praissos, nejmocnějšího města v oblasti v klasické a helénské době, znázorňující kozu, což je známkou jejího významu pro hospodaření tohoto regionu,
- písemné smlouvy alespoň od roku 1347 až do roku 1450 týkající se častého nakládání sýrů v přístavu Siteia na lodi směřující do Benátek, Egypta (Alexandrie), na Kypr a do jiných míst,
- zmínka o oblasti Siteia jako o jednom ze sedmi krétských regionů, kde ve 13. až 14. století vzkvétal chov ovcí a koz,
- zmínka o „dobrém sýru“ jako hlavním produktu regionu Siteia v 19. století,
- stabilní pozice okresu Siteia jako jednoho z osmi krétských okresů, kde se v 19. a 20. století chovala hospodářská zvířata, a produkce největšího (vyjádřeno v absolutních hodnotách) množství sýru a vlny ze všech krétských okresů v letech 1847 a 1929,
- zmínka o produkci tvrdého a měkkého sýru, másla a vlny ve statistických údajích prefektury Lassithi (s největším okresem Siteii) v letech 1937 až 1938,
- výroba sýru Xygalo v oblasti Siteia, zejména během horkých letních měsíců, z malého množství nízkotučného ovčího a kozího mléka ženami v domácnosti a chovateli hospodářských zvířat

v kamenných salaších nazývaných *mitata*. Používali k tomu speciální keramické nádoby, malé hliněné hrnky (nazývané *kouroupia*), které měly ve spodní části otvor, aby se mohla syrovátka slít, aniž by došlo k poškození kalové syřeniny;

- písemná zmínka o Xygalu již z roku 1957 jako o produktu z oblasti Siteia vyráběného alespoň v jedné středohorské zemědělské osadě (Mysirgio v někdejší obci Mitato, *mitato* v krétském nářečí znamená výrobu sýru),
- zakládání první moderní jednotky na zpracování mléka v oblasti Siteia v 70. letech 20. století,
- skutečnost, že dnes v oblasti Siteia fungují dva provozy, které využívají označení schváleného zařízení pro výrobu mléka a mléčných výrobků a které vyrábějí tradiční mléčné výrobky a sýry podle dlouhodobých tradic a speciálních postupů zpracování mléka používaných místními chovateli hospodářských zvířat a výrobci sýrů.

5.2 Specifičnost produktu:

Sýr Xygalos Siteias je speciální produkt vyráběný na základě dlouhodobé tradice chovu hospodářských zvířat a výroby sýru v zeměpisné oblasti Siteia s využitím speciální výrobní technologie a mléka se zvláštními vlastnostmi, které lze přisoudit místním plemenům koz a ovcí, tradičnímu způsobu chovu hospodářských zvířat, podnebí a vegetaci.

Proslulí řečtí degustátoři popisují sýr Xygalos Siteias jako „chutný jemný sýr s těstovitou strukturou vyráběný výlučně v oblasti Siteia, s bohatou a mírně nakyslou chutí“. Své místo v regálech supermarketů a na jídelních lístcích restaurací východní Kréty našel již na počátku 90. let 20. století a již od roku 1999 byl výslovně popisován jako specialita v (tradičních, ale i labužnických) restauracích v Aténách a Soluni.

CONCREDE (Conserving Cretan Diet (Zachování krétských stravovacích návyků) – iniciativa podporovaná krétskými regionálními úřady), která uděluje certifikát restauracím nabízejícím pokrmy odpovídající tradiční krétské kuchyni, doporučuje na internetu sýr Xygalos jako vynikající předkrm pod označením „Xygalos Steiako“.

Odlišení od jiných roztíratelných sýrů

Hustota sýru Xygalos (75 % vlhkosti) je stejná jako u sýru Galotyri pocházejícího z Epiru a západního Řecka a sýru Katiki z Domokosu, avšak sýr Xygalos je méně slaný. Sýr Kopanisti z Kyklad a sýr Anevato jsou hustější (maximální obsah vlhkosti je 56 %, resp. 60 %) a také obsahují více soli než sýr Xygalos. Hustota sýru Pihogalos z Hanie se nachází mezi hodnotami výše uvedených sýrů (maximální obsah vlhkosti je 65 %).

Do sýru Xygalos se přidává sůl, která se rozpustí v mléce před procesem kysání, a dodá tak konečnému scezenému výrobku jemnější a mírně slanou chuť. U ostatních produktů (Kopanisti, Anevato, Pihogalos, Katiki) se sůl přidává do scezené syřeniny po odfiltrování syrovátky. Pouze u sýru Galotyri se sůl přidává do mléka, ale až 24 hodin po začátku procesu kysání.

Vlastností, která významně odlišuje sýr Xygalos od ostatních podobných produktů, je jeho nižší obsah tuku, který musí být (v sušině) minimálně 33 % a maximálně 46 % hmotnosti.

Naopak u sýru Pihogalos z Hanie je minimální obsah tuku mnohem vyšší (50 % hmotnosti) a u ostatních sýrů je to 40 %, 43 % nebo dokonce až 45 %. Nízkého obsahu tuku je dosaženo použitím vysokého podílu kozího mléka a/nebo odtučněním mléka nebo odstraněním tuku ze sýru Xygalos během výroby. U ostatních podobných sýrů neexistuje žádná ekvivalentní fáze, kdy dochází k odstranění tuku. Tyto sýry naopak procházejí fázemi homogenizace.

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 souhrnu existují čtyři hlavní faktory, které jsou rozhodující pro kvalitu a vlastnosti sýru Xygalos Siteias a které vážou tento produkt k zeměpisné oblasti (prostředí a lidem) a zároveň jej odlišují od jiných podobných produktů:

- použití vysoce kvalitního mléka poskytovaného výlučně místními plemeny (ovce Siteia a v menší míře ovce Psiloriti a Sfakia a jejich kříženci a kozy původem z Řecka) chovanými tradičními metodami chovu hospodářských zvířat (extenzivní nebo maximálně polointenzivní hospodaření)

ve stanovené oblasti, která se přizpůsobila jejímu specifickému podnebí (vyznačujícím se malým množstvím srážek, vysokým počtem hodin slunečního svitu, relativně vysokými průměrnými teplotami, avšak bez výrazných výkyvů v průběhu dne, silným větrem atd.),

- výskyt původních a aromatických rostlin na přirozených pastvinách v označené oblasti, které chovatelé hospodářských zvířat používají ke krmení ovcí a koz, přičemž optimálně využívají svých zkušeností s geologií terénu v průběhu všech ročních období, znalostí zvláštních klimatických podmínek a zvláštní vegetace této oblasti, což přispívá k produkci mléka a propůjčuje produktu Xygalo Siteias neobyčejnou kvalitu a příjemné organoleptické vlastnosti,
- používání speciální technologie k výrobě sýru Xygalo Siteias, která se vyznačuje těmito hlavními rysy:
 - regulace obsahu tuku odtučením mléka již na počátku nebo produktu po první fázi procesu kysání tak, aby byl produkt co nejméně tučný,
 - přidání soli do celé dávky mléka ještě před procesem kysání, což vede jen k minimálně slané chuti,
 - absence míchání sýřeniny v průběhu celého procesu kysání/zrání, který probíhá v přirozeném prostředí, takže se vytváří mikroflóra nutná k přirozenému procesu kysání,
 - a správné oddělení sýru Xygalo Siteias od syrovátky (ve vhodný čas a v náležité jakosti) po jeho uzrání tak, aby se sýřenina rozpadla co možná nejméně,
- dochování starověkého názvu základního produktu přirozeného kysání mléka „Οξύγαλα“ (Oxygala neboli kyselé mléko), mírně změněného místním nářečím oblasti Siteia na „Ξύγαλο“ (Xygalo), jehož výrobní postup je mimořádně podobný postupu v době helénské a římské. V současnosti mají v zeměpisné oblasti Kréty a v Řecku obecně podobné produkty názvy, které jsou značně odlišné, zatímco jiné mléčné výrobky mají mnohem kratší historii.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

JINÉ AKTY

Evropská komise

2010/C 312/14	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	19
2010/C 312/15	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin	25



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