

Úřední věstník

Evropské unie

C 125



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 55

28. dubna 2012

Oznámení č.

Obsah

Strana

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2012/C 125/01	Směnné kurzy vůči euru	1
2012/C 125/02	Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 27 členských států použitelných od 1. května 2012 (<i>Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1)</i>)	2
2012/C 125/03	Sdělení Komise týkající se dostupného množství některých produktů v odvětví mléka a mléčných výrobků pro druhé pololetí roku 2012 v rámci určitých kvót otevřených Unií	3

Účetní dvůr

2012/C 125/04	Zvláštní zpráva č. 3/2012 „Vyřešila Komise úspěšně nedostatky zjištěné v řídicích a kontrolních systémech členských států?“	4
---------------	---	---

CS

Cena:
3 EUR

(Pokračování na následující straně)

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2012/C 125/05	Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.....	5
2012/C 125/06	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

Opravy

2012/C 125/07	Oprava sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/42/ES ze dne 17. května 2006 o strojních zařízeních a o změně směrnice 95/16/ES (Úř. věst. C 87 ze dne 23.3.2012)	16
---------------	--	----

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

27. dubna 2012

(2012/C 125/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3229	AUD australský dolar	1,2679
JPY japonský jen	106,75	CAD kanadský dolar	1,2996
DKK dánská koruna	7,4385	HKD hongkongský dolar	10,2652
GBP britská libra	0,81530	NZD novozélandský dolar	1,6168
SEK švédská koruna	8,9024	SGD singapurský dolar	1,6396
CHF švýcarský frank	1,2014	KRW jihokorejský won	1 499,22
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	10,2584
NOK norská koruna	7,5880	CNY čínský juan	8,3200
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,5155
CZK česká koruna	24,870	IDR indonéská rupie	12 151,76
HUF maďarský forint	287,25	MYR malajsijský ringgit	4,0220
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	55,923
LVL lotyšský latas	0,6995	RUB ruský rubl	38,8750
PLN polský zlotý	4,1788	THB thajský baht	40,719
RON rumunský lei	4,3878	BRL brazilský real	2,4916
TRY turecká lira	2,3280	MXN mexické peso	17,3961
		INR indická rupie	69,4650

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

Oznámení Komise o aktuální úrokové sazbě pro navrácení státní podpory a o referenční a diskontní sazbě pro 27 členských států použitelných od 1. května 2012

(Zveřejněno v souladu s článkem 10 nařízení Komise (ES) č. 794/2004 ze dne 21. dubna 2004 (Úř. věst. L 140, 30.4.2004, s. 1))

(2012/C 125/02)

Základní sazby jsou vypočteny v souladu se sdělením Komise o revizi metody stanovování referenčních a diskontních sazeb (Úř. věst. C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti na použití referenční sazby se musí připočítat příslušné marže tak, jak je uvedeno v tomto sdělení. Pro diskontní sazbu to znamená, že je nutné připočítat marži ve výši 100 základních bodů. Nařízení Komise (ES) č. 271/2008 ze dne 30. ledna 2008, kterým se mění nařízení (ES) č. 794/2004, předpokládá, že nebude-li zvláštním rozhodnutím stanoveno jinak, sazba pro navrácení státní podpory bude rovněž vypočtena připočtením 100 základních bodů k základní sazbě.

Upravené sazby jsou vyznačeny tučně.

Předchozí sazby byly zveřejněny v Úř. věst. C 53, 23.2.2012, s. 11.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2012	...	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Sdělení Komise týkající se dostupného množství některých produktů v odvětví mléka a mléčných výrobků pro druhé pololetí roku 2012 v rámci určitých kvót otevřených Unií

(2012/C 125/03)

Počet dovozních licencí přidělených na první polovinu roku 2012 v rámci určitých kvót uvedených v nařízení Komise (ES) č. 2535/2001 ⁽¹⁾ nedosáhl celého množství dostupného v rámci uvedených kvót. Zbývající množství jsou stanovena v příloze. Budou dostupná ode dne 1. července do 31. prosince 2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 341, 22.12.2001, s. 29.

PŘÍLOHA

Produkty pocházející z Moldavské republiky	
Číslo kvóty	Množství (kg)
09.4210	1 500 000
Máslu pocházející z Nového Zélandu	
Číslo kvóty	Množství (kg)
09.4195	27 608 000
09.4182	22 581 800
Produkty pocházející z Norska	
Číslo kvóty	Množství (kg)
09.4179	5 180 000

ÚČETNÍ DVŮR

Zvláštní zpráva č. 3/2012 „Vyřešila Komise úspěšně nedostatky zjištěné v řídicích a kontrolních systémech členských států?“

(2012/C 125/04)

Evropský účetní dvůr Vás tímto informuje o vydání zvláštní zprávy č. 3/2012 „Vyřešila Komise úspěšně nedostatky zjištěné v řídicích a kontrolních systémech členských států?“.

Zpráva je k dispozici k nahlédnutí či stažení na internetové stránce Účetního dvora <http://eca.europa.eu>

Výtisk zprávy lze získat zdarma po zaslání žádosti Účetnímu dvoru na adresu:

Evropský účetní dvůr
oddělení „Audit: příprava zpráv“
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

nebo vyplněním elektronické objednávky přes EU Bookshop.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2012/C 125/05)

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

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„MELA ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER APFEL“

č. ES: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

CHOP () CHZO (X)

1. Položka specifikace produktu, již se změna týká:

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☐ Souvislost
- ☒ Označování
- ☐ Vnitrostátní požadavky
- ☐ Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn):

- ☒ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu.
- ☐ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006).
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006).

3. Změna (změny):

3.1 Popis produktu:

Bod 2 (2.1) specifikace produktu stanoví, že pro vypěstování jablka „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ lze použít mutanty nebo klony uvedených odrůd.

K odrůdám již uvedeným ve stávající specifikaci produktu se doplňují dvě odrůdy Pinova a Topaz. Odrůda Pinova se v Alto Adige pěstuje od roku 1985, odrůda Topaz od roku 1992. V současnosti patří v Alto Adige k nejběžnějším odrůdám jablek.

V bodě 2 (2.2) specifikace produktu se konstatuje, že je třeba přesně určit období, během něhož se musí měřit obsah cukru a pevnost plodu. Ukazatele jakosti měřené v tomto časovém rámci se mají považovat za platné po celý obchodní cyklus produktu, protože díky moderním postupům uchovávání nedochází v pevnosti plodu ani v obsahu cukru k žádnému významnému snížení jakosti.

Specifikace produktu nyní také zahrnuje pro ovoce obchodní kategorii II, pokud bylo pěstováno ekologickou metodou.

V bodě 2 (2.2) v odstavci týkajícím se odrůdy GALA se považovalo za vhodné odstranit odkaz na „Royal Gala a podobné“, protože „Royal Gala“ je spíše zapsaná ochranná známka než odrůda.

V bodě 2 (2.2) v odstavci týkajícím se odrůdy RED DELICIOUS se považovalo za vhodné odstranit odkaz na „Red Chief“, protože „Red Chief“ je spíše zapsaná ochranná známka než odrůda.

V bodu 2 (2.2) v odstavci týkajícím se odrůdy STAYMAN WINESAP bylo uvedeno označení „Stayman“ místo správného znění „Staymanred“.

3.2 Metoda produkce:

V bodě 5 (5.1) byl odstraněn odkaz na „integrovanou produkci a/nebo ekologické zemědělství“. Změněný odstavec nyní umožňuje používat rovněž alternativní, moderní pěstební postupy s malým dopadem na životní prostředí.

V bodě 5 (5.3) druhém odstavci byl odstraněn odkaz na průměrnou hodnotu pH. Tento odkaz se s ohledem na specifikaci produktu nepovažuje za podstatný. Je třeba poznamenat, že měření pH je jedním z rozborů půdy, na jehož základě se později stanoví používání hnojiv uvedené ve specifikaci produktu.

V bodě 5 (5.3) třetím odstavci byl odstraněn odkaz na listovou analýzu. Informace získané z rozboru půdy jsou pro výběr hnojiv do té míry dostačující, aby bylo zajištěno, že rostlina dostane správné množství živin. Listová analýza se obecně používá pouze v případě zjevného nedostatku takových živin, jako jsou dusík, zinek nebo železo; nemá však žádný význam pro plánované plošné hnojení.

V bodě 5 (5.5) čtvrtém odstavci byla zavedena možnost komplexního hubení plevelů v oblastech, kde jsou sady pokryty sítěmi na ochranu před chroustem obecným (*Melolontha melolontha*). To umožňuje zabránit vývoji larev a omezit poškození úrody.

V bodě 5 (5.5) byl odstraněn odkaz na zvláštní způsob zavlažování. Bude tak možné plánovat postup zavlažování podle konkrétních povětrnostních podmínek. Jako příklad lze uvést, že zavlažovat je třeba i později než v září, aby se předešlo možným škodám způsobeným mrazem v období velkého sucha.

Znění bodu 5 (5.7) bylo upraveno tak, že maximální produkce v objemu 68 t/ha se týká čerstvého ovoce na prodej a je vypočtena jako průměr celkové produkce v Alto Adige pro všechny odrůdy.

Hodnoty skladování uvedené v bodě 5 (5.8) druhém odstavci byly zrušeny v důsledku probíhajících technologických změn v tomto oboru, včetně trvalých změn kritických ukazatelů procesu skladování, jako je teplota a vlhkost.

V bodě 5.9 bylo na základě doby sklizně různých odrůd jablek uvedených ve specifikaci produktu upřesněno období, po němž je možné jablka „Mela Alto Adige“ / „Südtiroler Apfel“ uvádět na trh. Období pro uvádění na trh bylo prodlouženo s ohledem na podzimní odrůdy, které se sklízí v druhé polovině září. Je třeba rovněž zdůraznit, že v Alto Adige bylo v posledních letech zaznamenáno zlepšení ve skladovacích postupech (AC-ULO a DCA), které spolu s dodržováním správné zemědělské praxe a pozorností, jež je při sklizni věnována správnému stadiu zralosti, pomáhají udržovat vysokou úroveň jakosti ovoce, a to i po delší dobu.

Specifikace produktu byla aktualizována i pokud jde o balení, v souladu s ustanoveními článku 4 nařízení (ES) 501/2006.

Bylo pozměněno znění bodu 5 (5.10): konkrétně byl odstraněn seznam povolených druhů balení, neboť to je již upraveno platnými nařízeními.

3.3 Označování:

V zájmu větší jasnosti a přesnosti bylo pozměněno znění bodu 8. Konkrétně je možno se rozhodnout mezi názvem „Mela Alto Adige“ Indicazione geografica protetta (v italštině) nebo „Südtiroler Apfel“ geschützte geografische Angabe (v němčině), a to jak na prodejním obalu, tak na označeních na bednách i na jednotlivých plodech. V daném bodě je stanovena minimální velikost písma názvu „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ uvedeného na bednách, na prodejním obalu i na jablkách.

Kromě toho je povoleno používat název spolu s kolektivními ochrannými známkami, pokud nemají propagační obsah nebo nemohou uvést spotřebitele v omyl.

Byl odstraněn odkaz na procentní podíl ovoce nesoucího označení, aby producenti mohli pružněji reagovat na neustálé změny, které si žádá odvětví uvádění ovoce a zeleniny na trh.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MELA ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER APFEL“

č. ES: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

CHOP () CHZO (X)

1. Název:

„Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

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:

Chráněné zeměpisné označení „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ je určeno pro ovoce ze sadů nacházejících se v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 níže těchto odrůd, mutantů a/nebo klonů: Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap, Pinova, Topaz.

Název (CHZO) „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ může být použito pouze pro jablka vyznačující se vnitřními a vnějšími jakostními vlastnostmi určenými pro každou odrůdu níže uvedenými parametry (týkajícími se vnějšího vzhledu, obchodní kategorie, velikosti a chemických a fyzikálních vlastností). Další minimální normy jakosti stanovené pro různé odrůdy a třídy jsou uvedeny v příslušných platných právních předpisech Společenství.

Obsah cukru v plodech a jejich pevnost vyjádřená v kg/cm^2 , měřeno do dvou měsíců po sklizni, musí splňovat minimální hodnoty uvedené níže pro každou odrůdu.

Braeburn:

- barva slupky: zelená až světle zelená,
- další vybarvení slupky: pruhy v barvě od oranžovočervené po tmavě červenou pokrývající více než 33 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Brix,
- pevnost: alespoň 5,5 kg/cm^2 .

Elstar:

- barva slupky: žlutá,
- další vybarvení slupky: jasně červená pokrývající více než 20 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm^2 .

Fuji:

- barva slupky: světle zelená až žlutá,
- další vybarvení slupky: světle až tmavě červená pokrývající více než 50 % povrchu (alespoň 30 % červené plochy musí být v barvě tmavě červené),
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 12,5 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm^2 .

Gala:

- barva slupky: žlutozelená až zlatožlutá,
- další vybarvení slupky: červená na alespoň 20 % povrchu (standardní Gala); na více než 50 % u červených klonů,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 60 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm^2 .

Golden Delicious:

- barva slupky: světle zelená až žlutá,

- další vybarvení slupky: růžová v určitém prostředí,
- rzivost: až 20 % povrchu může být pokryto rzivostí, nejvýše na 20 % plodu; u ekologicky pěstovaných jablek je rzivost povolena podle kritérií rzivosti pro ovoce kategorie II,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Granny Smith:

- barva slupky: sytě zelená,
- další vybarvení slupky: možné lehce růžové plošky,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Brix,
- pevnost: alespoň 5,5 kg/cm².

Idared:

- barva slupky: žlutě zelená,
- další vybarvení slupky: stejnoměrná světle červená pokrývající více než 33 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Jonagold:

- barva slupky: žlutě zelená,
- další vybarvení slupky: jasně červená u odrůdy Jonagold: s červenými proužky pokrývajícími více než 20 % povrchu; u odrůdy Jonagored: červená pokrývající více než 50 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Morgenduft:

- barva slupky: světle zelená až žlutá,
- další vybarvení slupky: stejnoměrně jasně červená alespoň na 33 % povrchu; u odrůdy Dallago: tmavá zářivě červená alespoň na 50 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Red Delicious:

- barva slupky: žlutozelená,
- další vybarvení slupky: zářivě tmavě červené proužky alespoň na 75 % povrchu; u červených klonů na více než 90 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- barva slupky: žlutozelená,
- další vybarvení slupky: rovnoměrně červená se světlým pruhováním na více než 33 %; u odrůdy Red Stayman (Staymanred): na více než 50 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Pinova:

- barva slupky: světle zelená až žlutá,
- další vybarvení slupky: s červenými proužky pokrývajících více než 10 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 65 mm,
- obsah cukru: vyšší než 11 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

Topaz:

- barva slupky: světle zelená až žlutá,
- další vybarvení slupky: s červenými proužky pokrývajících více než 33 % povrchu,
- obchodní kategorie: Extra a I; u ekologických produktů také II,
- velikost: minimální průměr 60 mm,
- obsah cukru: vyšší než 10,5 °Brix,
- pevnost: alespoň 5 kg/cm².

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Jablka „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ musí být pěstovaná a sklizená v oblasti produkce uvedené v bodě 4.

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

Aby se zabránilo poškození produktu, např. poškození slupky, pohmoždění vedoucí k zhnědnutí dužniny a jiným škodám, příprava a balení musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. Toto omezení je dáno do značné míry zkušeností zpracovatelů, kteří ve vymezené oblasti Alto Adige působí více než 40 let, již získali během zpracování produktů po sklizni.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Slova „Mela Alto Adige“ Indicazione geografica protetta (v italštině) nebo „Südtiroler Apfel“ geschützte geografische Angabe (v němčině) musí být uvedena na etiketách umístěných na bednách, na prodejním obalu nebo na jednotlivých plodech. Minimální velikost písma slov „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ na etiketách, které mají být připevněny na bednách nebo prodejním obalu, musí být 2 mm. Minimální velikost písma uvedených slov na etiketách nalepených na plodech musí být 0,8 mm.

Spolu s chráněným zeměpisným označením lze použít i označení a/nebo obrázky s uvedením názvů společností, obchodních názvů nebo loga konsorcií nebo jednotlivých společností za předpokladu, že nemají propagační obsah a není pravděpodobné, že by uvedly spotřebitele v omyl.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Produkční oblast jablek „Mela Alto Adige“ nebo „Südtiroler Apfel“ je součástí autonomní provincie Bolzano (Alto Adige/Jižní Tyrol) a tvoří ji celkem 72 obcí.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Klimatické podmínky v Alto Adige jsou velmi vhodné pro pěstování jablek: během roku bývá totiž zaznamenáno více než 300 slunečných dnů. Koncem léta a na podzim se tu vyskytují výrazné teplotní rozdíly mezi dnem a nocí – během dne mohou teploty dosáhnout až 30 °C a v noci klesnou na 8 až 10 °C. Největší část produkce pochází ze zemědělských podniků, které se nacházejí v nadmořské výšce více než 500 metrů nad mořem. Neobyčejně úrodné půdy jsou lehké, dobře odvodněné a bohaté na kyslík. To umožňuje optimální růst kořenů. Půdy mají průměrný nebo vysoký obsah humusu.

5.2 Specifičnost produktu:

Jablka „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ se vyznačují obzvláště výraznou barvou a chutí, pevnou dužinou a vysokou trvanlivostí; to je dáno kombinací půdních a klimatických faktorů a dovedností pěstitelů.

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

Pěstitelské postupy používané v Alto Adige díky optimální rovnováze mezi vegetací a produkcí ovoce umožňují vypěstovat vysoce kvalitní jablka. Jablka „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ se pěstují za použití technik a metod, které mají malý dopad na životní prostředí. Systémy produkce jablek „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ se snaží co nejlépe využít přírodních půdních a klimatických výhod produkční oblasti. Kombinace vysokého počtu hodin slunečního svitu, chladných nocí a malým množstvím srážek je zárukou ovoce obzvlášť výrazné chuti a barvy. Nadmořská výška sadů mezi 200 a 1 100 metry nad mořem a lehká, dobře provzdušněná půda zaručují výraznou vůni, pevnou dužinu a následnou vysokou trvanlivost ovoce. Vyvážená výživa, určená k posílení jakosti ovoce a omezení vzniku fyziologických chorob, je založena na rozboru půdy.

Díky příznivým půdním a klimatickým podmínkám přešlo v průběhu času pěstování jablek v Alto Adige od čistě místních odrůd na odrůdy z jiných zemí, dobře přizpůsobené mikroklimatu, což bývá ověřeno z různých zdrojů. Již od středověku bylo v horských usedlostech (*masi*) v Alto Adige rozšířeno pěstování některých odrůd jablek a hrušek, jež sloužilo jako zdroj potravy pro rodiny žijící v těchto usedlostech. Od poloviny 19. století se pěstování ovoce stalo výnosnou obchodní činností s odběrateli ve Vídni, Innsbrucku, Mnichově, Varšavě a Petrohradě. V tomto období také došlo v Alto Adige k modernizaci pěstování ovoce. V roce 1831 publikoval učitel Johann Jakob Pöll první učebnici pěstování ovoce a v roce 1872 bylo pěstování ovoce zavedeno v právě zřízeném zemědělském institutu San Michele all'Adige jako plnohodnotný vyučovací předmět. Katalog Zemědělského sdružení v Bolzanu

z roku 1856 již obsahuje na 193 odrůd jablek, které je možno pěstovat. V nejdůležitějším historickém díle o pěstování ovoce a zeleniny v Alto Adige od Karla Madera z roku (1894 a 1904) se uvádí, že na celém území Alto Adige je velmi rozšířeno téměř 40 odrůd.

Kombinace těchto faktorů životního prostředí a po staletí se vyvíjející lidské činnosti, jež zahrnuje vzájemně propojené pěstování jablek a ochranu půdy a životního prostředí, příznačná pro místní systém produkce, přispívá k dobré pověsti jablek „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ jak na domácím, tak na mezinárodním trhu.

V současné době pracuje v odvětví produkce jablek 8 000 pěstitelů, převážně sdružených v družstvech, 2 500 zaměstnanců v úpravách pro trh a 12 000 lidí pracuje při sklizni.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Vnitrostátní řízení o námitce zahájilo ministerstvo zveřejněním návrhu na změnu chráněného označení původu „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 164 ze dne 16. července 2011.

Úplné znění specifikace produktu je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

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

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

(2012/C 125/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu 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

„SPARGEL AUS FRANKEN“/„FRÄNKISCHER SPARGEL“/„FRANKEN-SPARGEL“

č. ES: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Název:

„Spargel aus Franken“/„Fränkischer Spargel“/„Franken-Spargel“

2. Členský stát nebo třetí země:

Německo

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:

Označení „Spargel aus Franken“ se vztahuje výhradně na jedlé výhonky rostliny *asparagus officinalis* L, vypěstované a sklizené na území Frank jako bílý chřest, jehož podkategorií je fialový chřest, a jako zelený chřest, jehož podkategorií je fialovozelený chřest.

Bílý chřest se pěstuje v hrůbcích. Je tak chráněn před sluncem a jeho výhonky zůstávají světlé. V závislosti na odrůdě a světelné propustnosti půdy může bílý chřest v oblasti hlavičky nabývat i růžového až fialovopurpurového zabarvení. Pro bílý a fialový chřest se rovněž užívá označení světlý chřest.

Pazoušky zeleného chřestu vyrůstají ze země. Díky slunečnímu světlu dochází prostřednictvím fotosyntézy k tvorbě chlorofylu, což způsobuje zelené zabarvení stonků. V závislosti na odrůdě může zelený chřest rovněž částečně nabývat fialového zabarvení.

Aby bylo učiněno zadost požadavkům na jakost i výjimečným vlastnostem franského chřestu, vyrábí se chřest podle zásad správné zemědělské praxe a po zpracování a zabalení se prodává v souladu s platnými obchodními normami EU.

„Fränkischer Spargel“ se oproti chřestu jiného původu vyznačuje tím, že vykazuje kromě vnějších vlastností (dle obchodních norem) také vnitřní charakteristiky (mírná vláknitost, mírně aromatická chuť, nízká tendence k tvorbě hořkých látek) a že se pěstuje a sklízí pouze v zeměpisné oblasti Franky.

Aby zajistili vnitřní jakost chřestu, řídí se producenti při výběru odrůdovými pokusy Svobodného státu Bavorsko a vybírají takové odrůdy, které těmto specifikacím obzvláště vyhovují. O doporučeních ohledně odrůd jsou pěstitelé každý rok informováni. Kromě toho je průběžnou sklizní, která se přizpůsobuje aktuálním povětrnostním podmínkám, a vhodnou manipulací po sklizni zaručena čerstvost produktu zcela nezávisle na odbytišti.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

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

Produkce chřestu od pěstování po sklizeň musí proběhnout v zeměpisné oblasti Franky.

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

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Zeměpisná oblast Franky zahrnuje všechny oblasti pěstování chřestu ve vládních obvodech Dolní Franky, Střední Franky a Horní Franky ve Svobodném státě Bavorsko Spolkové republiky Německo.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

„Fränkischer Spargel“ se pěstuje v typických franských jílovitých oblastech keuperu, v písčitých půdách Jury, Severobavorské pahorkatiny a keuperu, Franských plošin, Spessartu a Rhönu v nadmořské výšce mezi 200 až 300 metry. Podmínky pěstování se dále vyznačují 1 500 hodinami slunečního svitu v ročním průměru, průměrnou teplotou 10 °C a 600 mm srážek ročně. Díky slunečnímu svitu a teplotám se půda brzy ohřeje. Srážky jsou s 40 až 60 mm měsíčně rovnoměrně rozloženy, tudíž i růst probíhá rovnoměrně. Podmínky pro růst chřestu ve Frankách lze zjistit díky projektu Spargel-Temperaturservice, který provádí měření teploty v hrůbcích.

Na základě těchto zeměpisných specifíků jsou vládní obvody Dolní Franky, Střední Franky a Horní Franky tradičně známé svým vysoce rozvinutým pěstováním chřestu. Pro sklizeň bílého chřestu se například stále používá tradiční metoda „blind Stechen“. Pazoušek chřestu se při ní od rostliny odděluje dlouhým nožem, aniž by se ořezal celý výhonek.

Tradiční způsob pěstování je doložen již zmínkami v tiscích Florina z let 1702 až 1722 (Bavorská státní knihovna Mnichov). Další historické zdroje o původu pěstování chřestu ve Frankách pocházejí z let 1799 až 1858 z oblasti Bamberku (Horní Franky) a dokládají pěstování chřestu už kolem roku 1860 v okrese Kitzingen (Dolní Franky). V dějinách Markt Eggolsheimu (Horní Franky) z roku 1876 se hovoří o pěstování chřestu v tomto regionu v roce 1670.

V průběhu staletí se pěstování chřestu ve Frankách vyvinulo ve významný hospodářský faktor s kulinářským a kulturním přesahem, jakým je dnes. V roce 2000 se chřest ve Frankách pěstoval na 670 hektarech (Horní Franky 77,18 hektaru, Střední Franky 264,62 hektaru, Dolní Franky 327,61 hektaru), což činí 41 % celkové plochy pro pěstování chřestu v Bavorsku.

5.2 *Specifičnost produktu:*

Cení se především mírná vláknitost franského chřestu, jeho mírně aromatická chuť a nízká tendence k tvorbě hořkých látek. Již v časopise „Die Gartenlaube“ v ročníku 1858 (otištěném v „Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch“, W. Ludwig Verlag, 1992) je chřest označen za „klasicky oslavovaný“.

„Spargel aus Franken“ si získal velkou regionální i nadregionální popularitu a dobrou pověst. To je patrné mimo jiné z médií, která prezentují „Spargel aus Franken“ jako vyhledávanou delikatesu. Od roku 1998 se každé dva roky volí oficiální franská chřestová královna. Franské chřestové královně i regionálním franským chřestovým princeznám se dostává mnoho pozornosti. Z mnoha chřestových slavností ve Frankách je nejznámější „Spargelmarkt“ v Norimberku. O zahájení sezóny, při kterém

symbolické první seřiznutí chřestu nezřídka provádí bavorský ministr zemědělství, referují každoročně nejen regionální noviny, ale i média v jiných částech Bavorska. Sklizeň chřestu končí každý rok tradičně 24. června, na svátek sv. Jana.

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

Specifická jakost a výjimečná chuť chřestu „Spargel aus Franken“ je podmíněna jedinečnou kombinací půdních podmínek, podnebí a historicky daných výrobních znalostí pěstitelů franského chřestu, která se vyskytuje pouze v tomto regionu.

Zkušenosti pěstitelů chřestu byly předávány z generace na generaci. Tato výjimečná znalost o chřestu je doplněna moderním výzkumem (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau a Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), pěstitelskými zkouškami v regionu (Albertshofen a Eckental), školeními pro producenty („Dny chřestu“) a informacemi pro pěstitele (oběžníky sdružení výrobců chřestu „Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.“ i informace zemědělských úřadů v Kitzingenu a Fürthu). Tyto zkušenosti a znalosti se odrážejí v jakosti chřestu „Spargel aus Franken“.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Markenblatt č. 12 ze dne 20. března 2009, díl 7a-aa, s. 4

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/1200>

OPRAVY

Oprava sdělení Komise v rámci provádění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/42/ES ze dne 17. května 2006 o strojních zařízeních a o změně směrnice 95/16/ES

(Úřední věstník Evropské unie C 87 ze dne 23. března 2012)

(2012/C 125/07)

Strana 3:

místo:

„CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Stroje pro zemní práce - Bezpečnost - Část 4: Požadavky pro rýpadlo-nakladače	Toto je první zveřejnění	EN 474- 4:2006+A1:2009 Pozn. 2.1	31.7.2012
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Stroje pro zemní práce - Bezpečnost - Část 5: Požadavky pro hydraulická lopatová rýpadla	Toto je první zveřejnění	EN 474- 5:2006+A1:2009 Pozn. 2.1	31.7.2012“

má být:

„CEN	EN 474-4:2006+A2:2012 Stroje pro zemní práce - Bezpečnost - Část 4: Požadavky pro rýpadlo-nakladače	Toto je první zveřejnění		
CEN	EN 474-5:2006+A2:2012 Stroje pro zemní práce - Bezpečnost - Část 5: Požadavky pro hydraulická lopatová rýpadla	Toto je první zveřejnění“		

Strana 13:

místo:

„CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Bezpečnost manipulačních vozíků - Vozíky s proměnným vyložením a vlastním pohonem	Toto je první zveřejnění	EN 1459:1998+ A2:2010 Pozn. 2.1	1.2.2013“
------	--	-----------------------------	---------------------------------------	-----------

má být:

„CEN	EN 1459:1998+A3:2012 Bezpečnost manipulačních vozíků - Vozíky s proměnným vyložením a vlastním pohonem	Toto je první zveřejnění“		
------	--	------------------------------	--	--

CENY PŘEDPLATNÉHO NA ROK 2012 (bez DPH, včetně poštovního za obvyklou zásilku)

Úřední věstník EU, řady L + C, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	1 200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, tištěné vydání + roční DVD	22 úředních jazyků EU	1 310 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada L, pouze tištěné vydání	22 úředních jazyků EU	840 EUR ročně
Úřední věstník EU, řady L + C, měsíční DVD (souhrnný)	22 úředních jazyků EU	100 EUR ročně
Dodatek k Úřednímu věstníku (řada S), DVD, jedno vydání týdně	mnohojazyčné: 23 úředních jazyků EU	200 EUR ročně
Úřední věstník EU, řada C – Výběrová řízení	jazyky, kterých se týká výběrové řízení	50 EUR ročně

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

Každá jazyková verze má samostatné předplatné.

V souladu s nařízením Rady (ES) č. 920/2005, zveřejněným v Úředním věstníku L 156 ze dne 18. června 2005, které stanoví, že orgány Evropské unie nejsou dočasně vázány povinností 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 DVD.

Předplatné *Úředního věstníku Evropské unie* opravňuje na požádání k obdržení různých příloh Úředního věstníku. Předplatitelé jsou na vydávání příloh upozorňováni prostřednictvím „oznámení čtenářům“ zveřejňovaného v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Prodej a předplatné

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

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

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

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS