

Úřední věstník

Evropské unie

C 239



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 56

20. srpna 2013

Oznámení č.

Obsah

Strana

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2013/C 239/01	Směnné kurzy vůči euru	1
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

JINÉ AKTY

Evropská komise

2013/C 239/02	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	2
---------------	--	---

Poznámka pro čtenáře (pokračování na vnitřní straně zadní obálky)

CS

Cena:
3 EUR

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

19. srpna 2013

(2013/C 239/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,3344	AUD australský dolar	1,4592
JPY japonský jen	130,72	CAD kanadský dolar	1,3786
DKK dánská koruna	7,4571	HKD hongkongský dolar	10,3490
GBP britská libra	0,85290	NZD novozélandský dolar	1,6453
SEK švédská koruna	8,7120	SGD singapurský dolar	1,7026
CHF švýcarský frank	1,2352	KRW jihokorejský won	1 492,06
ISK islandská koruna		ZAR jihoafrický rand	13,5749
NOK norská koruna	7,9040	CNY čínský juan	8,1704
BGN bulharský lev	1,9558	HRK chorvatská kuna	7,5430
CZK česká koruna	25,855	IDR indonéská rupie	14 090,74
HUF maďarský forint	300,71	MYR malajsijský ringgit	4,3863
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	58,457
LVL lotyšský latas	0,7028	RUB ruský rubl	43,9800
PLN polský zlotý	4,2503	THB thajský baht	41,873
RON rumunský lei	4,4610	BRL brazilský real	3,2158
TRY turecká lira	2,6055	MXN mexické peso	17,3238
		INR indická rupie	84,5580

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

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2013/C 239/02)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾****„PATATA DELL'ALTO VITERBESE“****č. ES: IT-PGI-0005-01038-13.09.2012****CHZO (X) CHOP ()****1. Název**

„Patata dell'Alto Viterbese“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**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 „Patata dell'Alto Viterbese“ je určeno pro hlízy druhu *Solanum tuberosum* (lilek brambor) získané z odrůd Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona a Agria pěstovaných v oblasti vymezené v bodě 4, které mají při uvedení ke spotřebě tyto vlastnosti:

Fyzické:

— tvar: oválný až souměrně protáhlý,

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

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

- velikost: mezi 40 a 75 mm,
- slupka: žlutá, hladká,
- dužina: žlutá,
- jedlá část: ne méně než 97 %.

V případě produktů určených k okamžité spotřebě nejsou stanovena omezení týkající se tvaru a velikosti. Takový produkt se prodává bez slupky a nakrájený podle požadavků trhu.

Chemické (na 100 gramů jedlé části):

- obsah vody: mezi 75 a 85 %,
- škrob: minimálně 10 g.

Povolené jakostní odchylky:

Jakákoli vada do hloubky maximálně 3 mm se považuje za povrchovou a nebere se v úvahu. Výjimku tvoří povrchová strupovitost a případy, kdy je zasaženo více než 15 % povrchu hlízy.

V každém balení určeném k uvedení na trh jsou kromě toho povoleny tyto jakostní odchylky:

- vnější vady hlíz:
 - nezralé, neúplné, seschlé a zdeformované: 1 % hmotnosti,
 - nazelenalé: 3 % hmotnosti,
 - povrchová strupovitost: 3 % hmotnosti,
 - mechanické poškození: 3 % hmotnosti,
 - poškození způsobená plísněmi: 2 % hmotnosti,
- vnitřní vady hlíz:
 - narezavělé skvrny: 3 % hmotnosti,
 - subepidermální skvrny: 5 % hmotnosti,
 - dutiny: 3 % hmotnosti,
- vady způsobené zpracováním:
 - přilepená zemina: 1 % hmotnosti,
 - uvolněná zemina a jiné nečistoty: 0 % hmotnosti.

Jakostní odchylky nesmí v žádném případě překročit 10 % celkové hmotnosti. Nepřipouští se žádná odchylka, pokud jde o cizorodé pachy a chutě.

U produktu určeného k okamžité spotřebě nejsou přípustné skvrny na zabaleném produktu překračující 5 % hmotnosti.

Povolené odchylky velikosti:

V případě produktu určeného k prodeji na trhu v čerstvém stavu se u každého balení toleruje 5 % hlíz menších nebo větších, než je stanovená velikost.

3.3 Suroviný (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

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

Všechny fáze pěstování produktu „Patata dell'Alto Viterbese“ se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti produkce vymezené v bodě 4.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Produkt může být ihned uváděn ke spotřebě v původním stavu nebo jej lze skladovat v chladících zařízeních bez přístupu světla při teplotě 5–8 °C a relativní vlhkosti mezi 88 a 93 %. Hlízy se nesmí v chladárnách uchovávat déle než 9 měsíců.

Brambory lze ošetřit proti klíčení pomocí plynu.

Zpracování produktu pro okamžitou spotřebu:

Brambory se omyjí vodou, přičemž se z nich odstraní zemina a případně další nečistoty.

Poté jsou mechanicky oškrábány a prochází prvním tříděním, kde se odstraní hlízy nevhodné k potravinářským účelům a případné nečistoty, které na nich zůstaly (kaménky, rostlinné zbytky atd.).

Dále se produkt krájí nebo se dále zpracovává vcelku.

Po druhém třídění, které se provádí ručně nebo strojově, se hlízy ponoří do ozonizované vody, aby se zpomalila oxidace.

Poté se produkt váží a balí do určených potravinářských obalů.

Produkt „Patata dell'Alto Viterbese“ se balí do některého z těchto druhů balení:

- V čerstvém stavu: balení vert-bag; girsac (síťový úplet s PET páskou po celé délce balení), sáčky a lepenkové krabice po: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg a 5 kg; sítky po: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg a 2,5 kg; sáčky po: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg a 10 kg; lepenkové krabice po: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg; dřevěné bedny po: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg a 25 kg; koše po: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg; tácky po: 0,5 kg, 0,750 kg a 1 kg; vaničky po: 0,5 kg, 0,750 kg a 1 kg.
- K okamžité spotřebě: uzavřené plastové potravinářské sáčky s ochrannou atmosférou po 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg a 10 kg; uzavřené plastové potravinářské sáčky s vakuově baleným produktem po 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg a 10 kg; uzavřené plastové potravinářské sáčky s produktem ponořeným ve vodě po 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg a 10 kg; uzavřené plastové potravinářské kbelíky s produktem ponořeným ve vodě po 5 kg a 10 kg.

Po opuštění výrobní linky a před odesláním se produkt skladuje v chladících zařízeních při teplotě 3 až 5 °C.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Produkt se nesmí prodávat nezabalенý, s výjimkou případu, kdy je každá jednotlivá hlíza označena etiketou.

Na etiketách umístěných na baleních se kromě grafického symbolu Unie, příslušných údajů a informací odpovídajících požadavkům právních předpisů uvede i označení „Patata dell'Alto Viterbese“, po němž následuje zkratka I.G.P. (CHZO) nebo nápis Indicazione geografica protetta (chráněné zeměpisné označení).

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Obce spadající do oblasti s předmětným CHZO se nacházejí v provincii Viterbo a jsou to: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano a Proceno.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce brambor s CHZO „Patata dell'Alto Viterbese“ se nachází v nejsevernější části regionu Lazio v provincii Viterbo a rozkládá se mezi jezerem Bolsena a sousedními regiony Umbrií a Toskánskem. Celek spadající do sopečného komplexu Vulsino se vyznačuje půdou sopečného původu bohatou na draslík a mikroklimatem ovlivněným jezerem Bolsena.

Sopečný původ zásadním způsobem ovlivňuje charakter půdy v oblasti, jež vykazuje některé zvláštnosti, jako je přítomnost lávových a pyroklastických útvarů nebo vysoce propustná bahnito-písčitá struktura s nízkou hustotou. Jde o kyselou půdu s hodnotami pH mezi 5,0 a 6,5, které se brambory dobře přizpůsobily, neboť se jedná o plodinu dobře snášející kyselé prostředí. Půda má vysoký obsah draslíku (600–1 000 ppm) a mikroelementů.

Na podnebné podmínky má vliv jezero Bolsena, impozantní vodní nádrž, jež zmírňuje teploty, a tak vytváří pro pěstování brambor „Patata dell'Alto Viterbese“ mimořádně příznivé mikroklima.

Průměrné srážky v oblasti se pohybují od 850 do 1 200 mm/rok a soustředí se do podzimního a jarního období, zatímco v létě převládají sucha.

Průměrné roční teploty kolísají mezi 13,5 °C a 15,5 °C.

Jednotnost půdně-klimatických vlastností oblasti potvrzuje i mapa fytoklimatu Lazia, podle níž oblast produkce brambor s CHZO „Patata dell'Alto Viterbese“ představuje jedinou oblast: mesaxerický region podhorského termotypu a nižšího hyperhumidního ombrotypu.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt „Patata dell'Alto Viterbese“ se vyznačuje těmito vlastnostmi:

intenzivní výhradně žlutou barvou dužiny,

stejnou barvou slupky bez poškození,

intenzivní a příjemnou chuť,

neobyčejnou všestranností, pokud jde o gastronomické využití.

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

Vlastnosti brambor s CHZO „Patata dell'Alto Viterbese“ jsou podmíněny prostředím, v němž se pěstují (půda, podnebí, technika pěstování, druh skladování), čímž je jasně dána souvislost tohoto produktu s oblastí produkce.

Produkt vděčí za svůj úspěch chemickému složení půdy, hodnotě jejího pH a přítomnosti mikroelementů a minerálů spolu s vlivem jezera Bolsena.

Na jaře (v dubnu/květnu), kdy začíná vegetativní růst brambor, se teploty v oblasti s CHZO pohybují mezi 12 až 14,5 °C, což je pro tuto fyziologickou fázi rostliny optimální. V letním období teploty v oblasti díky vlivu jezera Bolsena postupně narůstají od 17 °C až po přibližně 24 °C (v červenci). V té době brambory završí celý svůj biologický cyklus a začínají dozrávat. Takovéto optimální klimatické podmínky v oblasti (teploty do 24 °C) umožňují lepší přesun uhlohydrátů a minerálů směrem do hlíz.

Nedostatek srážek během srpna (jejich roční průměr se pohybuje mezi 800 a 1 200 mm) spolu s vysokými teplotami dosahujícími až 30 °C podporuje zrání a konečné dozrávání brambor.

Kromě toho sucho ve fázi sklizně brambor „Patata dell'Alto Viterbese“ podmiňuje jejich jakostní vlastnosti, jako je stejnou barvu slupky a celkový vzhled hlíz (v důsledku deště se na slupce objevují tmavé skvrny).

Soubor vlastností brambor „Patata dell'Alto Viterbese“ ovlivněných působením prostředí se zasloužil o výbornou pověst produktu doloženou řadou dokumentů (průvodní faktury zboží, atd.), které jsou rovněž důkazem ustáleného historicko-kulturně-sociálního pouta mezi produktem a územím, na němž se pěstuje. Odborné časopisy, fotografie, vyprávění místních autorů a filmová svědectví dokládají přítomnost produktu „Patata dell'Alto Viterbese“ již od počátku 20. století. O současné pověsti brambor „Patata dell'Alto Viterbese“ vypovídají četné publikace, články a recepty. Mezi nejdůležitější publikace patří dvě díla vydaná společenstvím Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, a to „L'alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell' Alta Tuscia“ (2008) a „I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia“ (2001), v nichž je bramborám „Patata dell'Alto Viterbese“ uváděným jako typický produkt oblasti věnován zvláštní oddíl, kde se popisují jejich chuťové vlastnosti a využití v místních receptech. Produkt „Patata dell'Alto Viterbese“ byl zmíněn i u příležitosti enologické a gastronomické události „Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale“, která se konala dne 9. října 2004 v Orvietu. Těmto bramborám je věnována i jedna část průvodce „Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo“ od Itala Arietiho (vyd. Primaprint editori ve Viterbu, IV. vydání, 2005). V časopise *Informatore Agrario* se v článku s názvem „Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione“ (str. 22–27, listopad–prosinec 2008) uvádí, že brambory „Patata dell'Alto Viterbese“ jsou typickým produktem regionu Lazio. Je třeba rovněž vzpomenout i odkazy na brambory „Patata dell'Alto Viterbese“ zveřejněné na internetových stránkách, v nichž se vzhledem k jejich tvárné konzistenci uvádějí jako ideální k přípravě noků (*gnocchi*).

Významné postavení produktu v místních zvyklostech dokládá tradice lidových slavností (*sagre*), které jsou mu věnovány: od slavnosti „Sagra degli Gnocchi“ pořádané od roku 1977 v S. Lorenzo Nuovo až po slavnost „Sagra della Patata“ konané od roku 1985 v obci Grotte di Castro, jichž se aktivně účastní místní obyvatelstvo. Je třeba rovněž upozornit na akci zaměřenou na propagaci brambor „Patata dell'Alto Viterbese“, kterou pořádají místní zemědělská sdružení ve formě pomologických výstav pěstovaných i experimentálních odrůd, jejíž pátý ročník se konal v roce 2001. Kulturní spojitost rovněž posiluje široké využití brambor v řadě receptů typických pro místní gastronomickou tradici, jako je polévka „minestra con „l'orloge““, nazvaná podle způsobu krájení brambor, tradiční pokrm chudých sedláků z Alto Viterbese na bázi brambor a těstovin „pasta e patate“ a omeleta z brambor „frittata di patate“, v níž se narodil od klasického receptu nepoužívají vejce.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání CHZO „Patata dell'Alto Viterbese“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 126 ze dne 31. května 2012.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

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

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

OZNÁMENÍ

Dne 20. srpna 2013 bude v *Úředním věstníku Evropské unie* C 239 A zveřejněn „Společný katalog odrůd druhů zemědělských rostlin – sedmý dodatek k 31. úplnému vydání“ a „Společný katalog odrůd druhů zelenin – šestý dodatek k 31. úplnému vydání“.

Předplatitelé *Úředního věstníku* mohou bezplatně získat stejný počet výtisků a jazykových znění tohoto *Úředního věstníku*, jaký si předplatili. Je třeba, aby vrátili přiloženou objednávku, řádně vyplněnou a s uvedením jejich registračního čísla předplatitele (kód uváděný na levé straně každého štítku a začínající písmenem: O/...). Tento *Úřední věstník* bude bezplatně k dispozici po dobu jednoho roku od data vydání.

Ostatní zájemci si mohou objednat tento *Úřední věstník* za poplatek u některého z našich distributorů (viz http://publications.europa.eu/others/agents/index_cs.htm).

Tento *Úřední věstník* – stejně jako všechny *Úřední věstníky* (řady L, C, CA, CE) – je možné najít bezplatně na internetové stránce <http://eur-lex.europa.eu>

OBJEDNÁVKA

Úřad pro publikace Evropské unie

Předplatitelské oddělení

2, rue Mercier

2985 Lucemburk

LUCEMBURSKO

Fax: + 352 2929-42759

Moje registrační číslo je: O/... .

Zašlete mi prosím ... bezplatný výtisk/bezplatných výtisků **Úředního věstníku C 239 A/2013**, k jehož/jejichž odběru jsem oprávněn na základě předplatného.

Jméno:

Adresa:

.....

Datum: Podpis:

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

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



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUXEMBOURG

CS