

Úřední věstník

Evropské unie

C 139



České vydání

Informace a oznámení

Svazek 58

28. dubna 2015

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2015/C 139/01	Směnné kurzy vůči euru	1
---------------	------------------------------	---

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

Evropská komise

2015/C 139/02	Výzva k předkládání návrhů v rámci pracovního plánu partnerství veřejného a soukromého sektoru v oblasti průmyslu založeného na biotechnologiích na rok 2015	2
---------------	--	---

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2015/C 139/03	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7597 – Sabadell/TSB) – Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	3
2015/C 139/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich) ⁽¹⁾	4

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP

JINÉ AKTY

Evropská komise

2015/C 139/05	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	5
2015/C 139/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	8

Tiskové opravy

2015/C 139/07	Oprava sdělení Irska podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků (Oznámení o licenčním kole na rok 2015 – pobřeží Atlantiku) (Úř. věst. C 102 ze dne 27.3.2015)	11
---------------	---	----

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euro ⁽¹⁾

27. dubna 2015

(2015/C 139/01)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,0822	CAD kanadský dolar	1,3155
JPY japonský jen	129,23	HKD hongkongský dolar	8,3877
DKK dánská koruna	7,4608	NZD novozélandský dolar	1,4250
GBP britská libra	0,71620	SGD singapurský dolar	1,4435
SEK švédská koruna	9,3562	KRW jihokorejský won	1 162,38
CHF švýcarský frank	1,0367	ZAR jihoafrický rand	13,1046
ISK islandská koruna		CNY čínský juan	6,7311
NOK norská koruna	8,4345	HRK chorvatská kuna	7,5943
BGN bulharský lev	1,9558	IDR indonéská rupie	14 057,78
CZK česká koruna	27,441	MYR malajsijský ringgit	3,8533
HUF maďarský forint	301,21	PHP filipínské peso	47,933
PLN polský zlotý	4,0037	RUB ruský rubl	55,8503
RON rumunský lei	4,4173	THB thajský baht	35,386
TRY turecká lira	2,9414	BRL brazilský real	3,2023
AUD australský dolar	1,3867	MXN mexické peso	16,6591
		INR indická rupie	68,7926

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

V

(Oznámení)

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

EVROPSKÁ KOMISE

Výzva k předkládání návrhů v rámci pracovního plánu partnerství veřejného a soukromého sektoru v oblasti průmyslu založeného na biotechnologiích na rok 2015

(2015/C 139/02)

Tímto se oznamuje zahájení výzvy k předkládání návrhů a souvisejících činností v rámci pracovního plánu partnerství veřejného a soukromého sektoru v oblasti průmyslu založeného na biotechnologiích na rok 2015.

Návrhy lze předkládat pro tuto výzvu: **H2020-BBI-JTI-2015-01**

Tento pracovní plán, včetně lhůt a rozpočtů pro dané činnosti, je k dispozici na internetových stránkách účastnického portálu (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) spolu s informacemi o podmínkách výzvy a souvisejících činnostech, jakož i pokyny pro žadatele týkající se způsobu předkládání návrhů. Všechny tyto informace budou na tomtéž účastnickém portálu v případě potřeby aktualizovány.

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7597 – Sabadell/TSB)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 139/03)

1. Evropská komise dne 20. dubna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Banco de Sabadell, S.A. („Sabadell“, Španělsko) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování na základě veřejné nabídky na koupi akcií výhradní kontrolu nad podnikem TSB Banking Group plc („TSB“, Spojené království).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Sabadell: poskytování bankovních a pojišťovacích služeb, převážně ve Španělsku,
 - podniku TSB: poskytování služeb retailového bankovníctví fyzickým osobám, služeb korporátního bankovníctví malým a středním podnikům a platebních služeb vázaných na kreditní karty ve Spojeném království.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno. V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7597 – Sabadell/TSB lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich)****(Text s významem pro EHP)**

(2015/C 139/04)

1. Komise dne 21. dubna 2015 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾, kterým podnik Merck KGaA („Merck“, Německo) získává ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nákupem cenných papírů kontrolu nad celým podnikem Sigma-Aldrich Corporation („Sigma-Aldrich“, Spojené státy).
2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:
 - podniku Merck: skupina farmaceutických a chemických společností zaměřených na výzkum, které se zabývají objevováním, vývojem, výrobou, prodejem a uváděním na trh farmaceutických a chemických výrobků, včetně nástrojů a služeb pro vědy o živé přírodě,
 - podniku Sigma-Aldrich: globální společnost působící v oblasti vývoje, výroby a prodeje nástrojů a služeb pro vědy o živé přírodě, jakož i chemických látek, analytických činidel a laboratorního vybavení.
3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.
4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Připomínky s uvedením čísla jednacího M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou na adresu Evropské komise, Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž:

Commission européenne/Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

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

(2015/C 139/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„BARANJSKI KULEN“**EU č.: HR-PGI-0005-01207-3.3.2014****CHOP () CHZO (X)****1. Název (názyvy)**

„Baranjski kulen“

2. Členský stát nebo třetí země

Chorvatská republika

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

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

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

„Baranjski kulen“ je fermentovaná trvalá klobása z mletého vepřového masa, okořeněná mletou paprikou, česnekem a pepřem, plněná do vepřového slepého střeva (*caekum*) neboli tzv. „*katice*“, jak se toto střevo v Baranji často nazývá.

„Baranjski kulen“ je oválného tvaru a pevné konzistence, bez znatelného poškození a skvrn a významné přítomnosti plísní na povrchu střívka. Tvar produktu určuje střívko, které je zcela naplněno směsí. Hmotnost hotového produktu dosahuje minimálně 0,80 kg. V příčném řezu má „Baranjski kulen“ charakteristicky jednotný vzhled, kterého se dosáhne použitím masa, jež se při přípravě náplně mele důsledně do velikosti 8 mm. Složky náplně jsou rovnoměrně rozloženy a vzájemně pevně propojeny, v příčném řezu nevykazují žádné dutiny ani praskliny.

Povrch produktu „Baranjski kulen“ je světle až tmavě hnědé barvy. V příčném řezu je světle až tmavě červené barvy, což je dáno přítomností mleté papriky a mletého masa. Převládá vůně kouře, která je typická pro masné výrobky, jež se udí za studena. Chuť produktu „Baranjski kulen“ je mírně ostrá, a to díky přidání mleté papriky, s charakteristickou vůní uzeného fermentovaného masa, kterou doplňuje česnek a pepř.

Chemické složení

Na konci fáze zrání vykazuje „Baranjski kulen“ tyto chemické vlastnosti:

Voda: maximálně 40 %.

Bílkoviny: minimálně 29 %.

Tuky: maximálně 25 %.

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

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Surovina pro výrobu produktu „Baranjski kulen“ (maso a tuková tkáň v poměru 90 %: 10 %) se získává porážkou prasnic (kategorie K) nebo prasat vykrmovaných do velké hmotnosti (kategorie T2). Kromě toho pochází 80 % masné směsi z masa první kategorie (kýta, zádový sval), zbývajících 20 % se získává z ramene, které patří do druhé kategorie. Maso třetí kategorie se při výrobě produktu „Baranjski kulen“ nesmí používat.

Kromě toho se maso na výrobu produktu „Baranjski kulen“ získává vykostěním kýty a zádového svalu, které tvoří alespoň 80 % masové směsi, a zbývajících maximálně 20 % masové směsi pochází z ramene.

Maso se zpracovává tak, aby bylo úplně zbaveno kůže a podkožního tuku, odstraní se všechny chrupavčité části, větší krevní cévy, nervy, šlachy, měkký vnitřní tuk a zbytky krvavých částí.

Vepřové maso a tuková tkáň, které se používají k výrobě produktu „Baranjski kulen“ mohou, ale nemusí být vyrobeny v oblasti uvedené v bodu 4. Totéž platí i pro koření.

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

Celý technologický proces probíhá na území Baranje v tomto pořadí: temperování surovin, příprava nádivky, plnění, dochucování, fermentace a zrání.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Baranja je region v severovýchodní části Chorvatské republiky, který zahrnuje oblasti severně od dolního toku řeky Drávy před jejím soutokem s Dunajem.

Tok Drávy tvoří hranici se Slavonií na jihu a tok Dunaje hranici s Republikou Srbsko na východě. Na severu/severozápadu hraničí tato oblast s Maďarskou republikou.

Administrativně tvoří Baranju jedno město (Beli Manastir) a osm obcí: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac a Popovac.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Ochrana produktu „Baranjski kulen“ je založena na jeho pověsti.

První zmínky o klobáse v Baranji nacházíme v dílech chorvatského sběratele folklóru a vypravěče Nikoly Tordinace (1858–1888), (Nikola Tordinac: „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice“ [Chorvatské národní zvyky, písně a příběhy z Pécse a okolí], vydání z roku 1986, s. 53 a 57). Jeho spisy z osmdesátých let devatenáctého století jsou nejobsáhlejším pramenem popisů baranjských Chorvatů a jejich zvyků, mezi nimiž právě klobása zaujímala zvláštní místo.

Staré lidové zvyky baranjských Chorvatů jsou pevně spjaty s pracemi na vinicích a výrobou vína a produktu „Baranjski kulen“. O tom se dnes nejvíce dozvíme v díle etnologa Đura Frankoviće z Pécse. Jeho popisy lidových zvyků baranjských Chorvatů dodržovaných u příležitosti oslav sv. Vinka (sv. Vincenta) dokládají staletou tradici výroby klobásy a její roli v rituálech, které měly zajistit bohatou úrodu hroznů v baranjských vinicích (Đuro Franković: „Sveti Vinko (22. siječnja)“, *Hrvatski glasnik – tjednik Hrvata u Mađarskoj* [Sv. Vinko (22. ledna), Chorvatský bulletin - týdeník Chorvatů v Maďarsku], 18.1.2007, s. 9).

Počátky organizované výroby trvanlivých masných výrobků lze zaznamenat v období na přelomu 19. a 20. století. V Baranji, v jižní části tehdejšího Maďarska, začal Geza Barnas z obce Karanac ve svém řeznictví ve větší míře vyrábět lahůdky z vepřového masa. Kromě Gezy Barnase byli v podniku zaměstnáni i řezníci Jovan Berisavljević a Lajos Gajer starší. Mezi produkty vynikal zejména tzv. *pannonski kulin* (panonská klobása), předchůdce dnešního produktu „Baranjski kulen“, jehož výroba je dnes typická pro danou oblast (Davorin Taslidžić a Andrija Bognar: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)“ [Spojnice horizontu (historie v dotyku)], vydání z roku 2009, s. 160).

Po druhé světové válce probíhala většina výroby produktu „Baranjski kulen“ v obci Beli Manastir v podniku na zpracování masa Belje, který je součástí zemědělského družstva PZ Baranjka, a tak je tomu i dnes („Objektiv 25“, *Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata* [Objektiv 25, Belje – Buletin zemědělsko-průmyslového kombinátu], 31. března 1977, s. 5). V té době byl recept na výrobu produktu „Baranjski kulen“ obchodním tajemstvím a jeho výrobu vedl mistr Radivoj Vuković, o čemž svědčí prohlášení jeho syna, dr. Miroslava Vukoviće, který svého otce v této funkci nahradil a v této činnosti pokračoval až do svého odchodu do důchodu. Radivoj Vuković totiž ještě v době, kdy pracoval na zmíněných jatkách v obci Beli Manastir, získal recept na výrobu panonské klobásy od řezníka z Karance. Tento recept použil k výrobě, název produktu však změnil na „Baranjski kulen“, neboť ho tak označovali výrobci v daném regionu, takže původní název Pannonski kulin se přestal používat. Dodnes se traduje, že mistr Radivoj zavíral recept do seifu, až dokud si neuvědomil, že všichni baranjsští výrobci vyrábí klobásu naprosto stejným způsobem (prohlášení MVDr. Miroslava Vukoviće z roku 2010, podepsané a ověřené notářem).

Baranjsští výrobci klobásy používali pepř, což v té době souviselo s výrobou salámů v jižním Maďarsku. Tuto výrobní technologii totiž znali vzhledem k tomu, že měli k uvedeným znalostem přístup, jak je patrné ze sortimentu jejich výrobků. V té době byly totiž v Baranji základem hospodářství zemědělské statky, které vlastnila rakousko-uherská vysoká šlechta (po dlouhou dobu i Habsburkové) s dobře rozvětvenými obchodními sítěmi. Díky otevřenosti vůči tehdejší Evropě byl pro baranjské výrobce pepř dostupnější, což lze považovat za důvod jeho používání v receptu a při výrobě produktu „Baranjski kulen“.

„Baranjski kulen“ se dostal do centra pozornosti zejména v průběhu osmdesátých let minulého století, kdy se ve východním Chorvatsku mezi výrobci klobás začínají pořádat soutěže kvality, tzv. *kulenijade*, a tato tradice se udržela až do dnešních dnů. Vysoká ocenění si z těchto soutěží často odnášeli výrobci produktu „Baranjski kulen“. („*Tražimo najbolje proizvođače kulena*“ [Hledáme nejlepší výrobce klobásy], deník *Vinkovačke novosti*, 13.2.1981, s. 8; „*Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji*“ [Kulen – vždy nejlepší v tradiční technologii], deník *Vinkovačke novosti*, 3.7.1981, s. 12). Bývalý zemědělsko-průmyslový kombinát „Belje“ (dnes známý pod názvem Belje d.d.) získal s produktem vyrobeným podle tradičního receptu a pod jeho historickým názvem medaile na mezinárodních veletrzích („*Bitka za tržište i plasman*“ [Boj o trh a umístění], *Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata* [Buletin zemědělsko-průmyslového kombinátu], 30. dubna 1988, s. 7).

Mnozí z těch, kteří produkt „Baranjski kulen“ ochutnali, spojují jeho osobitou kvalitu právě se zeměpisnou oblastí Baranja. To potvrzuje i většina respondentů průzkumu, podle nějž ho 77 % z 1 000 respondentů, kteří ho ochutnali, spojuje s regionem Baranja, odkud produkt pochází (průzkum společnosti Ipsos plus: „*Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe*“ [Průzkum o povědomí spojitosti produktu „Baranjski kulen“ s regionem původu], 2011).

Z výše uvedeného je patrné, jak důležitý je tento produkt pro obyvatele regionu Baranja: pro ně není jen tradiční potravinou, nýbrž i součástí jejich kulturního a historického dědictví, z něhož plyne i jeho pověst.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

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

(2015/C 139/06)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA“

EU č.: ES-PGI-0005-01235-28.5.2014

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Melón de Torre Pacheco-Murcia“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

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 „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ se vztahuje na meloun cukrový (*Cucumis melo* L.) z čeledi tykvovité, kultivar *saccharinus* Naud, typ „Piel de Sapo“.

Vlastnosti produktu

— Fyzikálně-chemické vlastnosti

— MINIMÁLNÍ HODNOTA BRIX: 12

— MINIMÁLNÍ PEVNOST DUŽNINY: 2,5 kg/cm²

— Organoleptické vlastnosti:

sladkost a pevná textura

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

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

Zemědělská výroba:

fáze výroby:

— pěstování sazenic v zahradnictví,

— přesazování,

— pěstební metody bez tepelné podpory,

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

— opylování včelstvy,

— ruční sklizení.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Podniky, které zajišťují manipulaci a/nebo uvádění na trh a které se mohou nacházet ve vymezené zeměpisné oblasti CHZO „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ i mimo ni, opatřují ovoce číslovanou etiketou a/nebo kontrolním štítkem, které osvědčují původ produktu a umožňují zpětné dohledání cesty obchodním řetězcem. Na těchto etiketách se uvádí: číslo, povinný nápis Indicación Geográfica Protegida nebo I.G.P. „Melón de Torre Pacheco-Murcia“, symbol EU a níže uvedené logo chráněného zeměpisného označení:



Tipografía: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Do oblasti, kde se pěstují cukrové melouny nesoucí chráněné zeměpisné označení „Melón de Torre Pacheco-Murcia“, patří následující obce murcijské provincie:

Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco. Do oblasti spadají rovněž osady v rámci obce Murcia:

Avileles, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Cukrové melouny „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ jsou vyhlášené specifickými vlastnostmi (např. sladkostí), které jsou do značné míry dány místními podnebnými, půdními a lidskými faktory. Dokladem jsou toho záznamy v historických spisech od roku 1597 až k dnešním dnům.

Cukrové melouny se v oblasti Torre Pacheco-Murcia pěstují od počátku 20. století (od roku 1905), kdy se zde začala zakládat první melounová pole. Ta byla nevelké rozlohy a jejich úroda byla určena především pro vlastní spotřebu.

Charakteristické vlastnosti produktu jsou dány místními přírodními podmínkami. Pro pěstitelskou oblast je příznačné polosuché středomořské podnebí s prvky přímořského klimatu (vyšší relativní vlhkost). Průměrná roční teplota zde dosahuje 17–18 °C. Pro léto jsou typické vysoké teploty bez jasných kontinentálních rysů, což je dáno blízkostí moře a nepřítomností horských překážek při jeho pobřeží. Také průměrná potenciální evapotranspirace je v kraji vysoká – v červenci a srpnu dosahuje až 170 mm. Výkyvy teplot během roku jsou nízké, kolem 15 °C. Přírodní a půdní poměry ve vymezené oblasti jsou dány také výrazně nízkým úhrnem srážek, který se nachází pod úrovní 350 mm.

Mírné podnebí ovlivňované blízkostí moře a absencí mrazů v době pěstování umožňuje vysazovat rostliny velice brzy, tak aby mohly dlouho růst a jejich plody se mohly vyvíjet velmi pomalu. Tímto postupem se získává ovoce s pevnější dužninou a delší trvanlivostí po sklizni. Dozrávání probíhá v době maximální míry osvětlení a nízkých teplotních výkyvů mezi dnem a nocí, jež přispívají k lepšímu síťování a k výraznějšímu rozvinutí organoleptických vlastností. V době zrání navíc velmi málo prší a slunečné dny zvyšují u melounů jakost, protože plody nabývají na sladkosti. Denní teploty zároveň nepřesahují 35 °C. Vyšší teploty totiž ovoci neprospívají, protože vedou k jeho spálení a urychlují jeho přezrávání.

Příznačné vlastnosti cukrových melounů z oblasti Torre Pacheco-Murcia, jako je výraznější sladkost vlivem vyššího obsahu sacharózy a pevná dužnina, lze doložit níže uvedenými studiemi:

- studií výzkumného ústavu IMIDA zaměřenou na popis charakteristik melounů typu Piel de Sapo pěstovaných v oblasti Murcia-Cartagena (*Caracterización de las cualidades del melón tipo Piel de Sapo cultivado en Murcia-Cartagena*). V rámci této studie z roku 2011 bylo analyzováno celkem 120 vzorků z 18 lokalit. Průměrné vlastnosti příznačné pro melouny z oblasti Murcia-Torre Pacheco se zjišťovaly v letech 2010–2011 na 119 vzorcích a ve 21 lokalitách,
- studií Cartagenské univerzity z roku 2011 vyhodnocující vlastnosti a zdravotní prospěšnost melounů typu Piel de Sapo vypěstovaných v Murcii ve srovnání s melouny vypěstovanými v jiných pěstitelských oblastech (*Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo Piel de Sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción*).

Cukrové melouny jsou v této oblasti zavedeným produktem, který se těší vynikající pověsti a který nalézá odraz i v místní a regionální kultuře – od roku 1969 se na jeho počest pořádají speciální slavnosti (Fiestas del Melón de Torre Pacheco). Cukrové melouny „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ jsou rovněž zmiňovány v rozličných publikacích o krajové gastronomii.

Výborná pověst je patrná i na trhu, kde ceny těchto melounů převyšují celostátní sumu (podle údajů z let 1984–86).

Melouny z vymezené zeměpisné oblasti se ve Španělsku i jiných zemích prodávají od roku 1974 a o jejich kvalitě se zmiňuje i zahraniční tisk.

Četné ohlasy zákazníků svědčí o tom, že po tomto produktu existuje velká poptávka, především pak v měsících červnu a červenci.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)

TISKOVÉ OPRAVY

Oprava sdělení Irska podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/22/ES o podmínkách udělování a užívání povolení k vyhledávání, průzkumu a těžbě uhlovodíků (Oznámení o licenčním kole na rok 2015 – pobřeží Atlantiku)

(Úřední věstník Evropské unie C 102 ze dne 27. března 2015)

(2015/C 139/07)

Strana 6:

- místo:* „Žádosti by měly být zřetelně označeny heslem ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ a zaslány na adresu ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29-31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Žádosti musí být doručeny do středy 16. září 2015 do 12 hodin (poledne).“;
- má být:* „Žádosti by měly být zřetelně označeny heslem ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ a zaslány na adresu ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29-31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Žádosti musí být doručeny do středy 16. září 2015 do 12 hodin (poledne). Žádosti nemají být předloženy před pondělím 31. srpna 2015.“
-

