

<u>Číslo oznamu</u>	Obsah	Strana
	I <i>Uznesenia, odporúčania, usmernenia a stanoviská</i>	
	STANOVISKÁ	
	<b>Európska centrálna banka</b>	
2007/C 86/01	Stanovisko Európskej centrálnej banky z 13. apríla 2007 k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady týkajúceho sa štvrtročnej štatistiky o voľných pracovných miestach v Spoločenstve (CON/2007/9) .....	1
<hr/>		
	II <i>Oznámenia</i>	
	OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE	
	<b>Komisia</b>	
2007/C 86/02	Uverejnenie žiadosti v zmysle článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	3
2007/C 86/03	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	7
2007/C 86/04	Zverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	12

IV *Informácie*

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

**Komisia**

2007/C 86/05 Výmenný kurz eura ..... 17

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2007/C 86/06 Zoznam prístavov, kde sa povoľuje vykládka a prekládka mrazených rýb ulovených rybárskymi plavidlami tretích krajín v oblasti dohovoru rybolovu v severo-východnej časti Atlantického oceánu 18

2007/C 86/07 Súhrnné informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 70/2001 o uplatňovaní článkov 87 a 88 Zmluvy o ES na štátnu pomoc malým a stredným podnikom pôsobiacim vo výrobe, spracovaní a odbyte poľnohospodárskych výrobkov 20

V *Oznamy*

## SPRÁVNE POSTUPY

**Komisia**

2007/C 86/08 Výzva na podávanie návrhov týkajúcich sa aktivít v oblasti energetiky v rámci programu „Inteligentná Energia – Európa“ (Rozhodnutie č. 1639/2006/EC Európskeho parlamentu a Rady (Ú. v. EÚ L 310, 9.11.2006, s. 15) ..... 21

## POSTUPY TÝKAJÚCE SA UPLATŇOVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Komisia**

2007/C 86/09 Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec č. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef) — Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní<sup>(1)</sup> ..... 22



<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## I

(Uznesenia, odporúčania, usmernenia a stanoviská)

## STANOVISKÁ

## EURÓPSKA CENTRÁLNA BANKA

## STANOVISKO EURÓPSKEJ CENTRÁLNEJ BANKY

z 13. apríla 2007

**k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady týkajúceho sa štvrtročnej štatistiky o voľných pracovných miestach v Spoločenstve**

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

**Úvod a právny základ**

Európska centrálna banka (ECB) prijala 12. apríla 2007 žiadosť Rady Európskej únie o stanovisko k návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady týkajúceho sa štvrtročnej štatistiky o voľných pracovných miestach v Spoločenstve <sup>(1)</sup> (ďalej len „navrhované nariadenie“).

Právomoc ECB zaujať stanovisko je založená na článku 105 ods. 4 prvej zarážke Zmluvy o založení Európskeho spoločenstva. V súlade s článkom 17.5 prvou vetou rokovacieho poriadku ECB prijala Rada guvernérov toto stanovisko.

**1. Všeobecné pripomienky**

- 1.1. Účelom navrhovaného nariadenia je vytvoriť právny základ pre zber, zasielanie a vyhodnocovanie štvrtročných údajov o voľných pracovných miestach v Spoločenstve <sup>(2)</sup>. Údaje o voľných pracovných miestach, ktoré sú zahrnuté do zoznamu hlavných európskych hospodárskych ukazovateľov (PEEI) <sup>(3)</sup>, sú potrebné na monitorovanie krátkodobých zmien vo voľných pracovných miestach podľa ekonomickej činnosti.
- 1.2. ECB víta navrhované nariadenie. Poskytovanie porovnateľných údajov o voľných pracovných miestach rozširuje rozsah údajov dostupných pre analýzu a posúdenie rizík pre cenovú stabilitu v eurozóne, čo je významné pre menovú politiku Eurosystému. Podobne slúžia údaje o voľných pracovných miestach ako dôležitý ukazovateľ pre určité premenné pracovného trhu, najmä zamestnanosť a nezamestnanosť. V súčasnosti dostupné súhrnné údaje z eurozóne, ktoré sú založené na údajoch zaslaných dobrovoľne Komisii Európskych spoločenstiev (Eurostat) národnými štatistickými úradmi, odrážajú významné rozdiely vo vymedzení pojmu národných súborov, ktoré sa používajú na výpočet súborov pre eurozónu.

<sup>(1)</sup> KOM(2007) 76, konečné znenie.

<sup>(2)</sup> Potreby ECB pre zber štatistických údajov o voľných pracovných miestach v štvrtročných intervaloch v termíne 45 dní po skončení referenčného štvrťroku sa stanovili v auguste 2000 v dokumente Štatistické požiadavky Európskej centrálnej banky v oblasti všeobecnej hospodárskej štatistiky a opätovne zdôraznené v decembri 2004 v dokumente Revízia požiadaviek v oblasti všeobecnej hospodárskej štatistiky.

<sup>(3)</sup> PEEI boli vytvorené na základe Akčného plánu pre štatistické požiadavky Hospodárskej a menovej únie (ďalej len „akčný plán HMÚ“), ktorý na žiadosť Rady Ecofin vypracovala Komisia (Eurostat) v úzkej spolupráci s ECB. Akčný plán HMÚ bol odpoveďou na správu Menového výboru o požiadavkách na informácie v rámci HMÚ, ktorú 18. januára 1999 schválila Rada Ecofin. Rada Ecofin prijala poslednú správu o stave v tejto veci v novembri 2006.

- 1.3. S výhradou technických pripomienok v časti 2 tohto stanoviska ECB zastáva názor, že navrhované nariadenie odráža vyrovnaný kompromis medzi požiadavkami užívateľov a potrebami štatistického zjednodušenia, ktorý bol starostlivo posúdený tak, aby obmedzil záťaž spojenú s vykazovaním. ECB dôrazne podporuje implementáciu navrhovaného nariadenia a vyzýva Komisiu a členské štáty, aby včasné prijatie požadovaného vykonávacieho nariadenia Komisie zaradili medzi priority.
2. **Technické pripomienky**
- 2.1 ECB zdôrazňuje, že navrhované členenie všetkých ekonomických činností, ktoré sú vrátane sektoru služieb vymedzené v spoločnom systéme klasifikácie v Spoločenstve (NACE), na úrovni sekcie je dôležitým aspektom navrhovaného nariadenia vzhľadom na rastúcu úlohu služieb v percentuálnom vyjadrení na celkovom hospodárstve. Navrhované členenie je navyše dôležité pre vysvetlenie zmien v celkovom počte voľných pracovných miest. Úspešné spracovanie a následné poskytnutie údajov z navrhovaných realizačných štúdií, ako aj z realizačných štúdií o pokrytí jednotiek s menej ako desiatimi zamestnancami, sa považujú za dôležité kroky vedúce k ďalšiemu posilneniu kvality údajov.
- 2.2 Dostupnosť vhodného súboru spätných údajov je rozhodujúca vzhľadom na schopnosť posúdiť vývoj voľných pracovných miest v priebehu času, čo má význam pre analytické účely. ECB však pripúšťa, že by bolo veľkou záťažou pre spravodajské jednotky, ak by sa vyžadovalo poskytnutie celkového súboru spätných údajov, a preto súhlasí s požiadavkou obmedzeného zasielania ustanovenou v článku 6 navrhovaného nariadenia, pričom odporúča dlhodobejšie odhady, ak je to možné.
- 2.3 V otázke zvýšenej kvality údajov potrebných pre spoľahlivé agregáty eurozóny je vysoký stupeň porovnateľnosti národných príspevkov použitých na vypočítanie agregátov eurozóny kľúčovým prvkom posúdenia celkovej kvality. Bolo by užitočné, keby samotné kritériá kvality, ktoré majú byť vymedzené podľa implementačných postupov uvedených v článku 7 navrhovaného nariadenia, zahŕňali pravidelné posúdenie dosahu všetkých aspektov národných príspevkov, ktoré nie sú porovnateľné.

Vo Frankfurte nad Mohanom 13. apríla 2007

*Viceprezident ECB*  
Lucas D. PAPADEMOS

---

## II

(Oznámenia)

## OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti v zmysle článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 86/02)

Týmto uverejnením vzniká právo na vznesenie námietky v zmysle článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vyhlásenia obsahujúce námietky musia byť doručené Komisii v lehote do šiestich mesiacov od dátumu uverejnenia.

## ZRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****ES č.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresa: Paseo Infanta Isabel, nº 1  
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Skupina:*

Názov: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Adresa: Camino Valparaíso s/n  
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefón: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

Elektronická adresa: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.6 – Cícer (Ovocie, zelenina a obilniny v surovom alebo spracovanom stave)

4. Špecifikácia:

(Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. Opis: Semená cíceru „Cícer Arietinum L“, odroda macrocarpum, ekologického druhu Fuentesauco, ktoré sa predávajú v baleniach ako suchá zelenina.

Semená majú zahnutú a výraznú špičku krémovej farby alebo rôznych odtieňov žltej, bielej a hnedej a majú stredne drsný plášť bez škvŕn.

Hmotnosť 100 gramov cíceru sa po zabalení bude pohybovať medzi 40 a 50 gramami.

Pohlcovanie destilovanej vody pri 25 °C počas 10 hodín: vyše 100 %.

Po uvarení obsahuje maslové bielko s nízkou zrnitosťou a mäkkým plášťom. Aspoň 85 % cíceru si zachová zároveň celistvosť zrna a príľnavý plášť.

Vždy príjemnej chuti.

4.3. Zemepisná oblasť: Cícer sa vyrába výlučne na území nasledujúcich obcí v provincii Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa a Villamor de los Escuderos.

Táto výrobná oblasť má rozlohu 687 kilometrov štvorcových.

4.4. Dôkaz o pôvode: Pôvod výrobku sa dokazuje prostredníctvom kontrolných postupov a osvedčovania.

Aspekty, ktoré sa zohľadňujú:

- Cícer pochádza výlučne z parciel zapísaných a nachádzajúcich sa vo výrobnej poľnohospodárskej oblasti, v ktorých prebieha pestovanie popísané v časti 4.5.
- S cícerom môžu manipulovať len sklady a baliarne, ktoré boli vopred zapísané do registra Regulačnej rady.
- Pri preprave cíceru medzi rôznymi prevádzkami musí tovar sprevádzať sprievodný list, ktorý vopred vydá Regulačná rada.
- Regulačná rada vykonáva pravidelné kontroly a hodnotenia na základe inšpekcií parciel, skladov a baliarní zameraných na dodržiavanie príslušných postupov pri výrobe, odberoch vzoriek, vykonávaní skúšok a revízií dokumentácie.
- Na trh sa dostane len cícer so zárukou pôvodu potvrdenou etiketou Regulačnej rady pochádzajúci z baliarní, ktoré úspešne absolvovali všetky kontroly výrobného procesu.
- Počet etikiet a kontraetikiet, ktoré poskytne Regulačná rada baliarňam, bude závisieť od množstva, ktoré jej nahlásia poľnohospodári alebo sklady a od kapacity balení, v ktorých sa cícer uvádza na trh.

4.5. Spôsob výroby: Cícer sa pestuje na parcelách, ktoré sú zapísané v Regulačnej rade. Na týchto parcelách je hlboká vrstva dobre odvodňovanej pôdy s voľnou alebo voľne-piesočnou zrnitosťou, kyslým alebo mierne zásaditým pH, s nízkymi alebo strednými úrovňami asimilovateľného vápnika, nízkym pomerom uhlík/dusík a nulovou alebo veľmi nízkou slanostou. Cícer sa pestuje striedavo bez toho, aby sa jeho pestovanie na rovnakých poliach opakovalo. Počas pestovania cíceru sa nepoužívajú organické hnojivá. Cícer sa zbiera, keď rastliny a burina úplne vyschnú. Skladuje sa na suchom mieste chránenom pred priamymi slnečnými lúčmi. Počas celého procesu sa dôsledne dbá na to, aby sa nepomiesali cícery rôznych vlastností.

V zapísaných baliarňach sa cícer vyčistí, odstráni sa z neho cudzie telesá, prebehne triedenie, kalibrácia a balenie.

Suchý cícer sa predáva v baleniach s kontraetiketou Regulačnej rady do septembra nasledujúceho roka.

#### 4.6 Spojenie: Niekoľko historických referencií o cíceri Garbanzo de Fuentesauco:

- Mestské nariadenia Fuentesauco z roku 1569.
- Gróf de la Fuente de Saúco ich podaroval pánovi D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Cícer bol vyznamenaný v Madride na poľnohospodárskej výstave v roku 1857 a získal čestný diplom na všeobecnej výstave v Seville na začiatku 20. storočia.

Niekoľko literárnych referencií cíceru z Fuentesauco:

- Catastro del Marqués de la Ensenada. Rok 1752.
- Madoz, štatistický slovník. Rok 1845.
- Benito Pérez Galdós, *Národné príbehy (Episodios Nacionales)*.
- Camilo José Cela, *Židia, Mauri a kresťania*.

#### *Prírodné faktory*

Vlastnosti cíceru z Fuentesauco vyplývajú z pôdných a klimatických vlastností výrobnjej oblasti ako aj z pestovaného ekologického druhu.

Vo výrobnjej oblasti sú zimy dlhé a studené, s častými mrazmi, čo uľahčuje prirodzenú kontrolu nákaz a chorôb, ktoré postihujú cícer. Počas rastu a dozrievania zrna sa vyskytujú len mierne zrážky, preto musí rastlina využívať rezervy vody v pôde.

Pôdy sú hlboké, s dobrým odvodňovaním, kyslým alebo mierne zásaditým pH, nízkymi alebo strednými úrovňami vápnika, nízkym pomerom uhlíka a dusíka a nízkou alebo nulovou slanostou. Tieto pôdne podmienky, najmä nízke úrovne vápnika, majú vplyv na jemnosť plášťa cíceru a na vysokú úroveň pohlcovania vody.

Poľnohospodári vyberali počas mnohých generácií najjemnejšie cícery, vďaka čomu bol vytvorený ekologický druh Fuentesauco, ktorý predstavuje rastlinný materiál dokonale prispôbený na túto oblasť.

#### *Ludské faktory*

Poľnohospodári orientujú svoje pestovateľské postupy na získavanie cíceru so stanovenými organoleptickými vlastnosťami. Predchádza sa miešaniu cícerov rôznych charakteristík, vďaka čomu je cícer vždy rovnomernej kvality.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

Adresa: Paseo del Cementerio s/n  
Convento Monjas  
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Tel.: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

e-mail: info@legumbresdecalidad.com

Regulačná rada spĺňa normu EN-45011, verzia 1998.

- 4.8. Označenie: V nápisoch, označeniach alebo na etiketách na baleniach cíceru „Garbanzo de Fuentesauco“ musí byť povinne uvedené slovné spojenie „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Chránené zemepisné označenie Cícer z Fuentesauco)“ spolu s logom Regulačnej rady. Okrem tohto nápisu a označenia alebo etikety baliarne musí byť na balení uvedená identifikačná kontraetiketa, ktorú vydáva Regulačná rada.

Kontraetikety obsahujú alfanumerický kľúč, ktorý zabezpečuje možnosť vysledovania, musia sa na balení nachádzať presne na miestach stanovených Regulačnou radou v Príručke kvality a musia byť upevnené takým spôsobom, aby ich nebolo možné použiť viackrát.

Výrobky, na ktorých výrobu sa používa ako surovina „Cícer de Fuentesauco“ CHZO, vrátane výrobkov, v ktorých sa používa v upravenej alebo spracovanej podobe, bude možné odosielať na konzumáciu v baleniach, ktoré sa odvolávajú na toto označenie ako „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco (Vyrobené s chráneným zemepisným označením cícer z Fuentesauco)“, vždy keď:

- „Garbanzo de Fuentesauco (Cícer z Fuentesauco)“ CHZO predstavuje výlučnú zložku príslušnej kategórie výrobkov.
- Príslušné výrobné alebo spracovateľské podniky získajú povolenie od Regulačnej rady, ktorá ich zapíše do príslušného registra na kontrolné účely a bude dbať na správne používanie chráneného označenia.

V prípade, že sa pri výrobe takýchto výrobkov nepoužíva výhradne „Garbanzo de Fuentesauco (Cícer z Fuentesauco)“ CHZO, použitie chráneného zemepisného označenia je možné len v zozname zložiek výrobku, ktorý cícer obsahuje alebo je výsledkom jeho úpravy prípadne spracovania.

---



**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 86/03)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

**NARIADENIE RADY(ES) č. 510/2006**

**Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9 a článkom 17, odsek 2**

**„PROSCIUTTO DI PARMA“**

**č. ES: IT/PDO/117/0067/09.06.1998**

**CHOP ( X ) CHOZ ( )**

**Žiadaná (-é) zmena (-y) a doplnenie (-ia):**

*Názov (názvy) v špecifikácii:*

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Metóda výroby
- Prepojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky

**Zmena (-y) a doplnenie (-ia):**

*Metóda výroby*

Minimálna dĺžka dozrievania parmskej šunky (Prosciutto di Parma) pred uvedením na trh je určená pre všetky veľkosti na dvanásť mesiacov.

*Vnútroštátne požiadavky*

Všetky platné odkazy na pravidlá a postupy pred tým, ako nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 <sup>(2)</sup> nadobudlo účinnosť, ktoré neboli v súlade s týmto nariadením Spoločenstva, boli zrušené.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 193, 31.7.1993, s. 5.

## ZHRNUTIE

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „PROSCIUTTO DI PARMA“

č. ES: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

## CHOP ( X ) CHOZ ( )

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku a slúži na informačné účely.

## 1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Ministero Politiche Agricole e Forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

## 2. Skupina:

Názov: Consorzio del Prosciutto di Parma

Adresa: Via Marco dell'Arpa, 8/b  
I-43100 Parma

Tel.: (39) 0521 24 39 87

Fax: (39) 0521 24 39 83

E-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) iné ( X )

## 3. Druh výrobku:

Trieda 1.2: Výrobok z mäsa

## 4. Špecifikácia

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

## 4.1 Meno: „Prosciutto di Parma“

## 4.2 Opis:

— Surová odležaná šunka.

— Opatrená značkou vypálenou na bravčovej koži.

— Zaoblený vonkajší tvar: zbavený vyčnievajúcej časti (nožičky), zbavený vonkajších nedostatkov, ktoré by mohli poškodiť imidž výrobku, s obmedzením odhalenej svalovej časti mimo hlavy stehenného svalu (orecha) na maximálne šesť centimetrov (krátky odrez)

— Hmotnosť: bežne od osem do desať kilogramov, nie menej ako sedem kilogramov.

— Farba rezu: rovnomerná, ružovočervená, s čisto bielymi prerušeniami tučných častí.

— Vôňa a chuť: mäso jemnej, málo slanej chuti, so silnou charakteristickou vôňou.

— Spĺňa určené kritériá vlhkosti a slanosti pre spracovanie mäsa ako aj rozpadu bielkovín.

—Parmská šunka sa po označovaní môže predávať buď ako celok, alebo vykostená a rozrezaná na kusy rôznej veľkosti a hmotnosti, alebo nakrájaná na plátky a vhodne zabalená.

- 4.3 Zemepisná oblasť: Spracovanie parmskej šunky prebieha v oblasti, ktorá zahŕňa územie Parmskej provincie (región Emilia-Romagna v Taliansku) nachádzajúce sa na juh od via Emilia vo vzdialenosti najmenej päť kilometrov, do nadmorskej výšky najviac 900 metrov, ohraničené na východe tokom rieky Enzy, na západe tokom potoka Stirone.

Surovina pochádza zo širšej zemepisnej oblasti, ako je oblasť spracovania, zahŕňa administratívne územie týchto regiónov: Emilia-Romagna, Benátsko, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toskánsko, Marche, Abruzzo a Lazio (Taliansko).

- 4.4 Dôkaz o pôvode: Zvláštne požiadavky na výrobu suroviny sa vzťahujú na plemeno, výživové režimy a kritériá chovu; splnenie týchto požiadaviek je zaručený špecifickým kontrolným režimom, ktorému podliehajú chovatelia, bitúnky aj spracovatelia, pričom všetci sa musia podrobiť príslušným postupom získania osvedčenia, uznania a certifikácie, ako aj systémom kontroly a identifikácie.

Chovateľ s osvedčením vytlačí na zadné stehno každého prasťa do tridsať dní od narodenia nezmazateľnú pečať s vlastným identifikačným kódom. Chovateľ je povinný vystaviť pre ošípané odoslané na bitúnok osvedčenie o ich súlade s príslušnými predpismi týkajúce sa chovu.

Bitúnok je povinný na čerstvé stehná určené na prípravu šunky vytisnúť nezmazateľnú pečať, vypáliť ju do kože, aby bola jasne viditeľná, presne podľa pravidiel vydaných kontrolným orgánom. Bitúnok vytisne pečať na čerstvé stehná z ošípaných, ktoré mu boli dodané s riadnym osvedčením, v zmysle predchádzajúceho bodu, ak sa uistí, že spĺňajú zákonné požiadavky. Pečať nesie identifikačný kód bitúnku, kde bolo vykonané zabitie. Bitúnok je povinný ku každej zásielke stehien, na ktoré vytisol pečať v zmysle tohto bodu, priložiť jeden výtlačok alebo jednu kópiu osvedčenia, vystaveného chovateľom podľa predchádzajúceho bodu.

Jedine čerstvé stehná pochádzajúce z uznaných bitúnkov a opatrené nezmazateľnou pečatou a s požadovanými dokladmi, môžu byť odoslané do chránenej výroby parmskej šunky. Pri každom vstupe čerstvých stehien určených na prípravu parmskej šunky do uznanej prevádzky overí zástupca kontrolného orgánu spomenuté pečate a doklady.

Pri solení sa musí na čerstvé stehná priložiť kovová plomba, potvrdzujúca začiatok spracovania. Plombu priloží výrobca pred solením tak, aby zostala trvalo viditeľná. Plomba uvádza mesiac a rok začiatku spracovania.

Na konci odležania sa zástupcovia kontrolného orgánu po overení splnenia všetkých požiadaviek zúčastnia vypálenia značky v tvare ozdobnej korunky, kde vo vnútri oválu je nápis Parma. Značka je opatrená číselno-abecedným znakom, ktorý označuje výrobnú prevádzku.

Na hotovom výrobku teda vidíme: tetovanie, ktoré označuje chov, odkiaľ ošípaná pochádza, nezmazateľnú pečať, ktorá označuje bitúnok, kovovú plombu s označením začiatku spracovania vo výrobnej prevádzke a značku vytisnutú na konci odležania, opäť vo výrobnom podniku, z ktorej sa dá zistiť spracovateľský podnik.

- 4.5 Spôsob výroby: Špecifikácia okrem iného určuje, že čo sa týka suroviny, parmská šunka sa môže vyrábať iba z ošípaných čistého tradičného plemena, alebo odvodeného od plemena Large White a Landrace, vyšľachtených podľa Talianskej genealogickej knihy; z ošípaných odvodených od plemena Duroc, vyšľachteného podľa Talianskej genealogickej knihy; z ošípaných iných plemien, miešaných a krížených, za podmienky, že pochádzajú zo schém selekcie a kríženia realizovaných v súlade s cieľmi Talianskej genealogickej knihy pre výrobu ťažkých ošípaných, majú minimálne deväť mesiacov, hmotnosť 160 kilogramov (s možnou odchýlkou 10 %) a boli kŕmené v súlade so špecifickým režimom.

Surovina (čerstvé stehná) používaná na výrobu parmskej šunky má tieto charakteristické prvky:

- konzistencia tuku: odhaduje sa prostredníctvom určovania množstva jódu a/alebo obsahu kyseliny linolovej na vnútornom a vonkajšom tuku podkožnej tukovej blany stehna.. Pri jednotlivjej vzorke množstvo jódu nesmie prekročiť 70 a obsah kyseliny linolenej nesmie byť vyšší ako 15 %.

- tukový obal: hrúbka tuku vonkajšej časti orezaného čerstvého stehna, meraná zvisle od hlavy stehna (pod orechom) by mala byť okolo 20 milimetrov pre čerstvé stehná používané vo výrobe parmskej šunky hmotnosti od 7 do 9 kilogramov a okolo 30 milimetrov pri čerstvých stehnách používaných vo výrobe parmskej šunky hmotnosti vyššej ako 9 kilogramov.

Pri čerstvých stehnách hrúbka, vrátane kože, však nesmie byť nižšia ako 15 milimetrov v prvom prípade a 20 milimetrov v druhom prípade. V „korunka“ musí byť v každom prípade taký obal, ktorý zabráni oddeleniu kože od svalovej vrstvy pod ňou.

Orezané čerstvé stehná hmotnosti najlepšie od 12 do 14 kilogramov nesmú vážiť menej ako 10 kilogramov.

Čerstvé stehná nesmú okrem chladenia prejsť nijakým konzervačným spracovaním, vrátane zamrazenia; pod chladením sa myslí to, že stehná sú počas skladovania a prevozu uložené pri vnútornej teplote od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; nemôžu sa používať stehná z ošípaných, ktoré boli porazené pred menej ako 24 hodinami alebo viac ako 120 hodinami.

Čerstvé stehno z bitúnka je podrobené presným spracovateľským fázam, s pridaním jedine morskej soli na obdobie najmenej 12 mesiacov, pričom jednotlivé fázy sú: odseknutie; chladenie; obrezanie; nasolenie; odstátie; umytie a osušenie; predbežné odležanie; očistenie; odležanie; nakrájanie a zabalenie.

Všetky výrobné prevádzky na výrobu šunky, ako aj zariadenia na krájanie a balenie musia byť umiestnené v zemepisnej oblasti v zmysle bodu 4.3, kde musia prebiehať všetky fázy spracovania suroviny. Všetky chovy ošípaných, ktorých stehná sú určené na výrobu parmskej šunky, všetky bitúnky s osvedčením na ich prípravu, ako aj laboratóriá na sekanie sa musia nachádzať v oblasti pôvodu suroviny v zmysle bodu 4.3, prípadne sú zahrnuté do okruhu chránenej výroby.

Parmská šunka sa po aplikovaní označenia môže predávať ako celá, alebo vykostená a zabalená v kusoch rôznej hmotnosti a tvaru, alebo nakrájaná v primeranom balení; v poslednom prípade sa všetky činnosti týkajúce sa krájania a balenia musia vykonávať výlučne v typickej výrobnej oblasti a označenie CHOP musí byť nezmazateľné a neodstrániteľné na balení, ako to bude uvedené v bode 4.8; je nevyhnutné rešpektovať toto ustanovenie, aby boli zaručené typické kvalitatívne vlastnosti parmskej šunky a dali sa zistiť všetky fázy prípravy výrobku.

- 4.6 Spojenie: Výnimočné vlastnosti parmskej šunky, ako aj záruka udržania vysokého kvalitatívneho štandardu, hygieny a potravinovej bezpečnosti úzko súvisia s prírodnými podmienkami a ľudskými faktormi. Surovina a hotový výrobok úzko súvisia s výrobným, hospodárskym a sociálnym vývojom zemepisnej oblasti, dodávajú neopakovateľné vlastnosti surovine, typické pre ohraničenú zemepisnú oblasť; v severnej časti stredného Talianska už pri pohľade do minulosti, počnúc etruským obdobím po súčasnosť, zaznamenáme svojrázny vývoj chovu ťažkých ošípaných, ktoré idú na bitúnok vo vyššom veku; vývoj sa začínal pôvodnými domácimi plemenami in a menil sa podľa prírodných, sociálnych a hospodárskych podmienok – najmä pestovanie obilia a spracovanie mlieka charakterizovali systémy výživy – až sa postupne zameril na výrobok s názvom šunka ako na prirodzený a jednoznačný výrobný cieľ.

Do kontextu ohraničenej zemepisnej makrooblasti spadá niekoľko nevelkých oblastí, ktoré sa v závislosti od jedinečných a neopakovateľných podmienok a nezvyčajného príspevia ľudského faktora vyvinuli ako oblasti výroby značkovej šunky.

Jednu zo spomenutých nevelkých oblastí predstavuje oblasť výroby parmskej šunky, malá časť Parmskej provincie, opísaná v odseku C špecifikácií. Túto mikrooblasť charakterizujú, vďaka jej polohe, jedinečné ekologické, environmentálne a klimatické podmienky, spôsobené prúdením vzduchu od mora z Versilie, ktorý sa otepluje v olivových a píniových hájoch údolia Magra, potom prechodom cez Apeniny nasiakne vôňu gaštanov a napokon osuší parmskú šunku a dodá jej výnimočnú jemnosť.

A práve vďaka jedinečným a neopakovateľným prírodným podmienkam a špecifickým schopnostiam miestneho obyvateľstva sa v tejto oblasti zrodil výrobok vysokej kvality, akým je parmská šunka.

#### 4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Istituto Parma Qualità  
Adresa: via Roma, 82/b-c  
Langhirano (Parma) (Italia)  
Tel.: (39) 0521 86 40 77  
Fax: (39) 0521 86 46 45  
E-mail: ipqsegretaria@libero.it

#### 4.8 Označenie: Prvým znakom pre rozpoznanie parmskej šunky na trhu je „kniežacia korunka“ (vypálená štylizovaná koruna s piatimi špicmi a nápisom „Parma“), ktorá má hodnotu identifikačnej a kvalifikačnej značky parmskej šunky. Má teda dvojitú funkciu, na jednej strane umožňuje identifikovať výrobok medzi ostatnými surovými šunkami a potvrdzuje autentickosť, na druhej strane zaručuje, že výrobok bol podrobený všetkým predpísaným výrobným postupom a že všetky postupy boli identifikované zainteresovanými stranami.

Jedine prítomnosť značky umožňuje legitímne používanie CHOP: bez „kniežacej korunky“ výrobok nesmie niesť ten názov, ani na označeniach alebo baleniach, ani na predajných dokladoch, ani pri akýchkoľvek obchodných transakciách (či už sa predáva celý, po kusoch ale nakrájaný, alebo v maloobchodnej sieti).

Označenie parmskej šunky musí povinne obsahovať tieto prvky:

- Parmská šunka celá s kosťou:
  - „Prosciutto di Parma“ za čím nasleduje „seguita da ‚denominazione di origine protetta‘“ (chránené označenie pôvodu);
  - sídlo baliacej prevádzky;
- Parmská šunka balená bez kosti celá alebo rozkrájaná na kusy:
  - „Prosciutto di Parma“ za čím nasleduje „seguita da ‚denominazione di origine protetta‘“ (chránené označenie pôvodu);
  - sídlo baliacej prevádzky;
  - dátum výroby, ak plomba nie je vidieť.
- Parmská šunka nakrájaná na plátky a balená:
  - na baleniach 25 % povrchu hornej časti pozostáva z trojuholníka umiestneného vľavo, kde na čiernom podklade je značka „kniežacia korunka“ a nápis:
    - „prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96“ (Parmská šunka, názov chráneného pôvodu podľa zákona z 13. februára 1990, č. 26 a nariadenie (ES) č. 1107/96);
    - „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato“ (balená pod kontrolou oprávneného orgánu);
  - sídlo baliarne;
  - dátum výroby (dátum začiatku odležania uvedený na plombe).

Je zakázané používať označenia ako „classico“ (klasická), „autentico“ (autentická), „extra“ (extra), „super“ (super) a iné označenia, zmienky a tvrdenia, ktoré nie sú uvedené v špecifikácii, s výnimkou označenia „disossato“ (vykostená) a „affettato“ (nakrájaná).

**Zverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 86/04)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči podanej žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„SZEGEDI SZALÁMI“ alebo „SZEGEDI TÉLISZALÁMI“**

**č. ES: HU/PDO/005/0392/21.10.2004**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Nővényegészségügyi Főosztály

Adresa: Kossuth Lajos tér 11.  
H-1055 Budapest

Tel.: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419

Fax: (36-1) 301-4808

E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. *Skupina:*

Názov: Pick Szeged Szalámigyár és Húszüzem ZRt. [registráciu v súlade s nariadením (EHS) č. 2037/93 článok 1 iniciovala právnická osoba, nie výrobné združenie]

Adresa: Szabadkai út 18.  
H-6726 Szeged

Tel.: (36-62) 567-000

Fax: (36-62) 567-313

E-mail: varrone@pick.hu

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Iné ( )

3. *Druh výrobku:*

Skupina výrobkov: 1.2. Mäsové výrobky

4. *Špecifikácia:*

(Prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Meno: „Szegedi szalámi“ alebo „Szegedi téliszalámi“

4.2. Opis: Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi je mäsový výrobok pozostávajúci z posekaných a rovnomerne zamiešaných zŕn bravčového mäsa a bravčovej slaniny o veľkosti 2 – 4 mm, ktorý je solený a korenený (biele korenie, nové korenie, mletá sladká paprika), plnený do prírodných alebo do umelých paropriepustných čriev. Povrch výrobku po údení bukovým drevom a po sušení-zrení získava usľachtilý plesňový povlak sivobielej farby.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Saláma je podlhovastá, rovnomernej hrúbky, má tvar valca, na konci zavesenia zúžená a na opačnom konci zaguľatená. Dĺžka salámy podľa plnenia môže byť: 54 cm „normálna“, 36 cm „midi“, 19 cm „turistická“ a 16 cm „mini“. Jej obal je súvislý bez prerušení, rovnomerne pokrytý sivobiou usľachtilou plesňou, mierne vrásčitý, s charakteristickou vôňou. Obal pevne prilieha k náplni. Výrobok je pevný, pružný, súdržný, dobre kráateľný, zrelý, nie príliš tvrdý. Na reze sú rovnomerne rozmiestnené hnedo-červené zrná bravčového mäsa a biele zrná slaniny o veľkosti 2 – 4 mm. Výrobok je na reze príjemne údený, má korenistú vôňu, výnimočnú chuť mu dodávajú použité korenia, dym, vyzreté mäso a vonné a aromatické látky, ktoré sa vytvorili chemickými, mikrobiologickými, fyzikálnymi a biochemickými procesmi pri údení a dlhom – 90 dňovom – období zrenia, ako aj usľachtilá plesň, ktorá vznikla počas zrenia produktu, vplývajúca na jeho okrúhlu chuť a harmóniu.

- 4.3. Zemepisná oblasť: Výroba výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi je realizovaná v katastrálnom území mesta Szeged.

Na výrobu môžu byť použité bravčové polovičky iba zo zvierat, ktoré boli chované na výrobu salám a porazené v Bácsko-malokumánskej (Bács-Kiskun), Čongrádskej (Csongrád), Békešskej (Békés), Hajducko-biharskej (Hajdú-Bihar) alebo Baraňskej (Baranya) župe.

Údaje potvrdzujúce splnenie požiadaviek uvádzaných v nariadení Rady (ES) č. 510/2006 článok 2 ods. 3:

- V spomenutých juhomaďarských župách, ktoré sa nachádzajú vo Veľkej dunajskej kotline, je počet slnečných hodín ročne (1 968 hodín/rok) omnoho vyšší ako priemerný počet (1 903 hodín/rok), pričom vplyvom dlhotrvajúcej jesene a miernej zimy vznikli na tomto území významné domáce hospodárstva a malé poľnohospodárske podniky pestujúce obilniny, prostredníctvom ktorých bolo tradične zabezpečené plynulé zásobovanie ošípanými vykrmovanými jadrovým krmivom a vedľajšími produktmi krmív.
- Mäso použité na výrobu salám môže pochádzať jedine zo zvierat, ktoré sú staršie ako 1 rok, z ťažkých ošípaných, ktoré majú hmotnosť najmenej 150 kg, sú kastrátmi alebo prasnicami vyradenými z chovu narodenými a chovanými v oblastiach menovaných žúp.
- Pravidlá kŕmenia ošípaných chovaných v domácich hospodárstvach a malých poľnohospodárskych podnikoch: cicciak sa odstaví najskôr vo veku 6 týždňov, od odstavu po dosiahnutie 40 kg hmotnosti dostáva štartérovú kŕmnu zmes, čo je jadrové krmivo doplnené sójou bohatou na bielkoviny a slnečnicou. Hlavné jadrové krmivá (pšenica, kukurica, jačmeň) ošípaných vo výkrme nad 40 kg sa dopĺňajú šľavnatým objemovým krmivom (ďatelinou, kŕmnu tekvicou, kŕmnu repou, zemiakmi), vypestovaným na území týchto hospodárstiev v závislosti od ročného obdobia. Pomer obilnín v jadrovom krmive sa postupne mení z počiatočného pomeru 30 – 40 % jačmeňa s pšenicom k 70 – 60 % kukurice na pomer 10 % jačmeňa s pšenicom k 90 % kukurice na konci výkrmu.
- Požiadavky týkajúce sa kŕmenia sa uvádzajú na dátovom liste kŕmenia. Nákupcovia osobne kontrolujú podniky, pokiaľ ide o dodržiavanie skutočností uvádzaných na dátovom liste. Príslušní veterinári pred odovzdaním zvierat na porážku kontrolujú prostredníctvom kontroly dokumentácie, ktorú chovatelia vedú, dodržiavanie požadovaných kvalitatívnych parametrov týkajúcich sa živých zvierat, ako aj splnenie chovných a kŕmnych podmienok, pričom vystavia protokol o kontrole chovu. Tento protokol zaznamenáva dodržiavanie kvalitatívnych požiadaviek týkajúcich sa živých zvierat, ako aj chovných, kŕmnych a veterinárnych podmienok.

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Zemepisný pôvod a jeho vystopovateľnosť sa preukazuje a zabezpečuje týmto spôsobom:

- Živé ošípané odkúpené prostredníctvom Pick Szeged ZRt. sú identifikovateľné pomocou povolenej ušnej identifikačnej značky ENAR umiestnenej v pravom uchu zvierate (ošípané sa musia označiť číslom ENAR – jednotný evidenčný a identifikačný systém). Číslo ENAR umožňuje určenie miesta pôvodu zvierate, miesta chovu, ktoré je územne vymedziteľné a geograficky identifikované. Systém ENAR je napojený na systém identifikácie chovov (TIR), čím je zabezpečené sledovanie pohybu zvierat z chovných staníc po bitúnok (po porážku).
- Na dodržiavanie požiadaviek systému ENAR dohliada úradný koordinátor systému ENAR a na bitúnkoch zodpovedný pracovník systému ENAR.

- Ošípané sú sprevádzané ušnou identifikačnou značkou ENAR až po porážku, kde pri veterinárnej kontrole dostanú špeciálnu identifikačnú značku umiestnenú na nohy. Identifikačná značka pripojená na nohu rozseknutej bravčovej polovičky zodpovedá ušnej identifikačnej značke ENAR, ktorá bola pridelená živej ošípanej. Podľa identifikačnej značky umiestnenej na nohu je tak možné identifikovať miesto pôvodu zvierťaťa.
- Keďže je známa identifikačná značka umiestnená na nohe bravčovej polovičky, ktorá sa dostala do výroby salám z bitúnkov nachádzajúcich sa v oblastiach chovu, ako aj dátum dodania (porážky), známa je teda aj skutočnosť, z ktorej chovnej stanice pochádza mäso použité pri výrobe výrobkov Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi.
- Kontinuita identifikácie sa zabezpečuje oddeleným vykosťovaním a pridelením čísla šarže pri plnení do čriev (číslo pasty). Pomocou čísla šarže (číslo pasty) je teda identifikovateľná každá saláma, čím je preukázané miesto výroby v katastrálnom území mesta Szeged.

- 4.5. Spôsob výroby: Produkt sa vyrába z pleca, stehna, karé a krkovičky, ako aj z bôčika bez bradaviek a z laloku výlučne po manuálnom delení bravčových polovičiek bez nôh a hláv pochádzajúcich z ošípaných druhu mangalica krížených s druhmi cornwall, berkshire, magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, hampshire a pietrain.

Kusy mäsa a slaniny, ktoré sa najprv predušia pri 0 °C a zmrazia pri – 4 až – 6 °C, sa navázia a strojom posekajú na zrná o veľkosti 2 – 4 mm. Pri procese sekania-miešania sa pridávajú aj koreniny a dusitanová soliaca zmes. Takto získané dielo (salámová pasta), ktoré môže obsahovať maximálne 50 – 52 % vody, sa vo vákuu automatizovane naplní do čriev, potom sa konce uzatvorí, uviažu a následne sú salámy rozvešané na palice. Salámová pasta sa plní do prírodného čreva alebo umelého paropriepustného čreva s priemerom minimálne 65 mm.

Po procese plnenia nasleduje údenie. Údenie je realizované bukovým drevom pri 12 °C a trvá 12 – 14 dní.

Nasledujúcim krokom je zrenie vyúdeného produktu prostredníctvom ušľachtilých plesní a jeho sušenie. Jednotlivé kusy salám sú uložené do miestnosti, špeciálne určenej na zretie a sušenie, kde sa na povrch salámy usádza prítomná prirodzená mikroflóra. Pre vznik plesňovej vrstvy sú tu vytvorené také teplotné a vlhkosťné podmienky (16 – 17 °C, relatívna vlhkosť vzduchu nad 86 %), ktoré umožňujú a podporujú rozmnožovanie plesní a rovnomerné pokrytie povrchu salámy plesňovým povlakom. Proces zrenia-sušenia si vyžaduje veľkú obozretnosť, lebo hodnota pH výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi je vysoká, viac ako 5,6, preto musí sušenie prebiehať pomaly. Počas zrenia-sušenia sú relatívna vlhkosť vzduchu s hodnotami medzi 90 a 60 % a prúdenie vzduchu nastavené tak, aby hnacia sila difúzie (rozdiel medzi relatívnou a rovnovážnou vlhkosťou vzduchu) neprekročila 4 – 5 %. Pre riešenie tohto problému sa vyžaduje kombinácia pohybu vzduchu z vonkajšieho prostredia (prírodného) s pohybom vzduchu z klimatických zariadení.

Zrenie-sušenie je 2 – 3 mesačný proces, čiže doba od naplnenia až po vyzretie salámy dosahuje minimálne 90 dní.

Výrobok sa uvádza do obehu voľne vcelku alebo nakrájaný, pričom sa balí na mieste pôvodu. Výrobok vcelku sa označuje plombou, balí do celofánu do obehu sa uvádza s rozmermi 54 cm ako „normálna“, 36 cm ako „midi“, 19 cm ako „turistická“ a 16 cm ako „mini“ saláma, nakrájaný výrobok sa uvádza do obehu na táckach vo vákuovom balení alebo v inertnej atmosfére.

Proces krájania a balenia je možné vykonávať výlučne len v zemepisnej oblasti výroby, nakoľko len takýmto spôsobom môže byť zaistená vystopovateľnosť procesov a ich kontrola. Tým je zaručený pôvod produktu vo vzťahu k danému zemepisnému územiu a nemôže dôjsť k žiadnym zmenám v chuťových a mikrobiologických vlastnostiach produktu.

- 4.6. Spojenie: Výroba výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi sa uskutočňuje už viac ako 130 rokov v Szegede, kde jediný výrobca dodnes používa pôvodné a nezmenené postupy a kde sa vďaka mikroklimu vytváranej blízkosťou rieky Tisa zabezpečuje výroba zimnej salámy s charakteristikami, akú podobné produkty nemajú.



Prírodné vlastnosti a klimatické pomery juhomaďarských žúp vo Veľkej dunajskej kotline v blízkosti mesta Szeged (župy Baraňská, Báčsko-malokumánska, Békešská, Čongrádska, Hajducko-biharská) vytvárajú vynikajúce chovné podmienky pre chov osípaných určených na výrobu salám. Na juhu krajiny je totiž počet slnečných hodín ročne (1 968 hodín/rok) omnoho vyšší ako priemerný počet (1 903 hodín/rok); po teplom, suchom lete nasleduje dlhotrvajúca jeseň a mierna zima. Vplyvom týchto priaznivých okolností sa tu vytvárali významné domáce hospodárstva a malé poľnohospodárske podniky pestujúce obilniny, prostredníctvom ktorých bolo tradične zabezpečené plynulé zásobovanie osípanými vykrmovanými jadrovým krmivom a vedľajšími produktmi krmív.

Mesto Szeged sa nachádza v južnom regióne Veľkej maďarskej kotliny na brehu rieky Tisa. Vďaka blízkosti Tisy, a teda aj vyššej relatívnej vlhkosti vzduchu z neustáleho odparovania sa vody zo širokej vodnej plochy sa tu vytvorila charakteristická „domáca plesňová flóra“, ktorá zásadne určuje vlastnosti výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi.

Pre udržanie pôvodného zloženia a rozmnožovania „domácej plesňovej flóry“ je nevyhnutný vlhký vzduch okolia, ktorý zabezpečuje veľká vodná plocha a ktorá zároveň zaisťuje aj klimatické podmienky miestností, kde produkt dozrieva. Počas výroby salám pri procese zaplesňovania sa nepoužíva žiadna štartovacia kultúra, plesňový povlak na povrchu výrobku vytvára iba „domáca plesňová flóra“, ktorá si od svojho vzniku až dodnes zachováva svoje pôvodné zloženie a životaschopnosť, čo rozmnožovanie plesňových spór v klimatických zariadeniach ďalej podporuje.

Počet plesňových húb, ktoré väčšinou patria medzi druhy *Penicillium* – nie však výlučne – je viac ako 10, ale aj na hotovom výrobku je usídlených aspoň 10 rôznych druhov plesní zabezpečujúcich tým sivobiely plesňový povrch. Stabilita „domácej plesňovej flóry“ zabezpečuje aj to, že počas zrenia sa na každej saláme rozmnoží obdobná flóra plesňových húb, čím sa zaisťuje jedinečná vôňa, chuť a vzhľad výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi. Vznik plesňovej vrstvy hrá významnú úlohu aj pri procese sušenia, lebo zabraňuje rýchlemu vysušaniu salámy a rovnomerné odparovanie vody napomáha udržať životaschopnosť povrchovej plesňovej flóry, a tým, že tvorí nepriehľadný povrch zabraňuje aj procesu rýchleho žltnutia tukov.

Je potrebné zvlášť zdôrazniť, že plesňová flóra, ktorá vytvára plesňový povlak výrobku Szegedi szalámi alebo Szegedi téliszalámi rovnakého zloženia a vyrábaného rovnakou technológiou už viac ako 130 rokov, sa skladá z plesňových húb, ktorých životaschopnosť neovplyvňuje zaúdený povrch a ktoré sa preto dobre prichytávajú na povrch salámy a rozmnožujú sa, čo nie je možné dosiahnuť pomocou štartovacích kultúr pre ich citlivosť na údenie.

Márk Pick založil svoj podnik v roku 1869 v Szegede a neustále ho rozvíjal a rozširoval. Výroba salám sa v roku 1883 oddelila od ostatných činností firmy. Veľkovýrobu salám rozbehol Márk Pick s prizvanými pracovníkmi z Talianska v roku 1885. Saláma sa v prvom desaťročí 20. storočia stala hlavným artiklom podniku, ktorý založil Márk Pick. Po smrti zakladateľa sa firma stala vlastníctvom jeho vdovy a jej brata Mihályja Weisza. Najstarší syn Jenő Pick vstúpil do firmy v roku 1906, čím sa v histórii firmy otvorila nová éra. Jenő Pick významne zvýšil hodnotu technologických zariadení a od roku 1934 sám pokračoval vo výrobe salám pod značkou Márk Pick.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Adresa: Vasas Szent Péter u. 9.  
H-6724 Szeged

Tel.: (36-62) 551-850

Fax: (36-62) 426-183

e-mail: szigetis@OAI.hu

#### 4.8. Označenie: Názov produktu:

— „SZEGEDI SZALÁMI“ alebo

— „SZEGEDI TÉLISZALÁMI“.

Slovné spojenie môže byť použité aj v opačnom poradí a jednotlivé slová aj oddelene: V prípade exportu je možné označiť produkt slovom „SALAMI“ namiesto označenia „SZALÁMI“ alebo „TÉLISZALÁMI“.

Ochranné označenie: ochranné označenie pôvodu.

---

## IV

(Informácie)

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

19. apríla 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz	
USD	Americký dolár	1,3601	RON Rumunský lei	3,3370
JPY	Japonský jen	160,13	SKK Slovenská koruna	33,566
DKK	Dánska koruna	7,4527	TRY Turecká líra	1,8460
GBP	Britská libra	0,67930	AUD Austrálsky dolár	1,6336
SEK	Švédská koruna	9,2195	CAD Kanadský dolár	1,5312
CHF	Švajčiarsky frank	1,6343	HKD Hongkongský dolár	10,6268
ISK	Islandská koruna	88,41	NZD Novozélandský dolár	1,8367
NOK	Nórska koruna	8,1075	SGD Singapurský dolár	2,0554
BGN	Bulharský lev	1,9558	KRW Juhokórejský won	1 263,87
CYP	Cyperská libra	0,5813	ZAR Juhoafrický rand	9,6564
CZK	Česká koruna	28,020	CNY Čínsky juan	10,4952
EEK	Estónska koruna	15,6466	HRK Chorvátska kuna	7,4106
HUF	Maďarský forint	247,02	IDR Indonézska rupia	12 380,31
LTL	Litovský litas	3,4528	MYR Malajzijský ringgit	4,6617
LVL	Lotyšský lats	0,7042	PHP Filipínske peso	64,666
MTL	Maltská líra	0,4293	RUB Ruský rubel	35,0180
PLN	Poľský zlotý	3,8097	THB Thajský baht	44,200

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

### ZOZNAM PRÍSTAVOV, KDE SA POVOUJE VYKLÁDKA A PREKLÁDKA MRAZENÝCH RÝB ULOVENÝCH RYBÁRSKÝMI PLAVIDLAMI TRETÍCH KRAJÍN V OBLASTI DOHOVORU RYBO- LOVU V SEVERO-VÝCHODNEJ ČASTI ATLANTICKÉHO OCEÁNU

(2007/C 86/06)

Uverejnenie zoznamu <sup>(1)</sup> v súlade s článkom 50 nariadenia Rady (ES) č. 41/2007 z 21. decembra 2006, ktorým sa na rok 2007 stanovujú rybolovné možnosti a súvisiace podmienky pre určité populácie rýb a skupiny populácií rýb uplatniteľné vo vodách Spoločenstva a pre plavidlá Spoločenstva vo vodách, v ktorých sa vyžaduje obmedzovanie úlovkov. <sup>(2)</sup>

Členský štát	Určené prístavy
Dánsko	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Nemecko	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Španielsko	Vigo Marin
Francúzsko	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Írsko	Killybegs
Lotyšsko	Riga Liepaja Ventspils

<sup>(1)</sup> Zoznam s podrobnejšími informáciami je tiež dostupný na internetových stránkach Komisie a NEAFC.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 15, 20.1.2007, s. 1.

Členský štát	Určené prístavy
Litva	Klaipeda
Holandsko	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Poľsko	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Aveiro	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Göteborg	Göteborg
Immingham	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

**Súhrnné informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 70/2001 o uplatňovaní článkov 87 a 88 Zmluvy o ES na štátnu pomoc malým a stredným podnikom pôsobiacim vo výrobe, spracovaní a odbyte poľnohospodárskych výrobkov**

(2007/C 86/07)

**Číslo pomoci:** XA 7003/07

**Členský štát:** Taliansko

**Región:** Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

**Názov schémy štátnej pomoci:** Pomoc na nákup alebo leasing nových obrábacích alebo výrobných strojov (c.d. „Sabatini“)

**Právny základ:** Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 „Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329“.

**Predpokladané ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku:** 300 000 EUR

**Maximálna intenzita pomoci:** Dotácie na úrokové sadzby pri úveroch na nákup nových obrábacích alebo výrobných strojov, s vylúčením náhradných investícií

Pomoc nesmie prevyšovať limit 50 % oprávnených výdavkov v znevýhodnených oblastiach a 40 % v iných oblastiach

**Dátum implementácie:** 1. 1. 2007: v každom prípade sa prvé poskytnutie pomoci uskutoční, keď Komisia oznámi pridelené identifikačné číslo po prijatí súhrnných informácií

**Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci:** Do 31. decembra 2006 (a v každom prípade do posledného dňa účinnosti nariadenia (ES) č. 1/2004, stanovené článkom 20 ods. 1 uvedeného nariadenia)

**Účel pomoci:** Článok 4 a článok 7 nariadenia (ES) 1/2004

Finančná operácia je podrobená preukázaniu obchodných zmienek vydaných v rámci kúpnej zmluvy alebo zmluvy o prenájme strojov (s povinnosťou odkúpenia), s ustanovením o výhrade vlastníckeho práva na stroje označené v zmysle článku 1 zákona č. 1329/65, ktoré sa má uskutočniť v lehote stanovenej na 5 rokov od dátumu vydania za predpokladu, že sa vzťahujú na tú istú zmluvu s predĺžením platby alebo prenájmu na viac ako 12 mesiacov

**Príslušné odvetvia hospodárstva:** Schéma sa uplatňuje na malé a stredné podniky, pôsobiace v oblasti výroby a spracovania poľnohospodárskych výrobkov, zahrnutých v prílohe I k zmluve ES, a obchodovania s nimi

**Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:** Giunta provinciale di Bolzano

**Adresa:**

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel. (39) 0471 41 37 00

Fax: (39) 0471 41 37 07

E-mail: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

**Internetová stránka:** <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

---

## V

*(Oznamy)*

## SPRÁVNE POSTUPY

## KOMISIA

**Výzva na podávanie návrhov týkajúcich sa aktivít v oblasti energetiky v rámci programu „Inteligentná Energia – Európa“ (Rozhodnutie č. 1639/2006/EC Európskeho parlamentu a Rady (Ú. v. EÚ L 310, 9.11.2006, s. 15)**

*(2007/C 86/08)*

Výkonná Agentúra programu Inteligentná energia pre Európu týmto zverejňuje výzvu na podávanie návrhov v rámci pracovného programu „Inteligentná Energia – Európa“ pre rok 2007. Dátum uzávierky tejto výzvy je 28. september 2007 pre všetky typy projektov.

Podrobnosti ohľadom tejto výzvy a pokyny pre navrhovateľov týkajúce sa spôsobu predkladania projektov sú k dispozícii na nasledovnej internetovej stránke:

[http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call\\_for\\_proposals/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm)

Informačného operátora programu „Inteligentná Energia – Európa“ je možné kontaktovať prostredníctvom internetovej stránky:

[http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm)

---

## POSTUPY TÝKAJÚCE SA UPLATŇOVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

## KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentrácii****(Vec č. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2007/C 86/09)

1. Komisii bolo 12. apríla 2007 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup>, podľa ktorého podniky Gilde Buy-Out Management Holding B.V. („Gilde“, Holandsko) a Parcom Ventures B.V. („Parcom“, Holandsko) patriace do skupiny ING (Holandsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady spoločnú kontrolu nad podnikom Koninklijke Nedschroef Holding N.V. („Nedschroef“, Holandsko) prostredníctvom verejnej ponuky, ktorá bude oznámená 20. apríla 2007.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Gilde: investície do súkromných majetkových zdrojov,
- Parcom: investície do súkromných majetkových zdrojov,
- Nedschroef: výroba upevňovacích súčiastok, strojov a strojového náradia.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia (ES) č. 139/2004. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (fax. č.: (32-2) 296 43 01 alebo 296 72 44) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef na túto adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.