

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 89



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 52

18. apríla 2009

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Komisia</b>		
2009/C 89/01	Výmenný kurz eura .....	1
V <i>Oznamy</i>		
ADMINISTRATÍVNE POSTUPY		
<b>Komisia</b>		
2009/C 89/02	Výzva na podávanie návrhov projektov týkajúcich sa aktivít v oblasti ekologických inovácií v rámci Rámcového programu pre konkurencieschopnosť a inovácie (PKI, Rozhodnutie 1639/2006/EC Európskeho Parlamentu a Rady) .....	2
2009/C 89/03	Oznámenie o výzve na predkladanie ponúk na nákup sušeného odstredeného mlieka platobnými agentúrami .....	3

SK

## INÉ AKTY

**Komisia**

2009/C 89/04	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ....	4
2009/C 89/05	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ....	9
2009/C 89/06	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	13



## IV

(Informácie)

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

## KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

17. apríla 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3058	AUD	Austrálsky dolár	1,8125
JPY	Japonský jen	129,67	CAD	Kanadský dolár	1,5815
DKK	Dánska koruna	7,4492	HKD	Hongkongský dolár	10,1202
GBP	Britská libra	0,88280	NZD	Novozélandský dolár	2,2891
SEK	Švédská koruna	11,0405	SGD	Singapurský dolár	1,9603
CHF	Švajčiarsky frank	1,5218	KRW	Juhokórejský won	1 734,10
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,6983
NOK	Nórska koruna	8,7440	CNY	Čínsky juan	8,9220
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3843
CZK	Česká koruna	26,797	IDR	Indonézska rupia	14 037,35
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	4,7224
HUF	Maďarský forint	293,85	PHP	Filipínske peso	62,370
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel	43,6835
LVL	Lotyšský lats	0,7092	THB	Thajský baht	46,317
PLN	Poľský zlotý	4,2925	BRL	Brazílsky real	2,8366
RON	Rumunský lei	4,2149	MXN	Mexické peso	17,0616
TRY	Turecká líra	2,1052	INR	Indická rupia	65,1070

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

## V

(Oznamy)

## ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

## KOMISIA

**Výzva na podávanie návrhov projektov týkajúcich sa aktivít v oblasti ekologických inovácií v rámci Rámcového programu pre konkurencieschopnosť a inovácie (PKI, Rozhodnutie 1639/2006/EC Európskeho Parlamentu a Rady)**

(2009/C 89/02)

Výkonná Agentúra pre konkurencieschopnosť a inovácie týmto zverejňuje výzvu na podávanie návrhov projektov v CIP Pilotné projekty a projekty trhového uplatnenia ekologických inovácií. Dátum uzávierky tejto výzvy je 10. septembra 2009.

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

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm)

Informačného poradcu je možné kontaktovať prostredníctvom internetovej stránky:

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm)

---

**Oznámenie o výzve na predkladanie ponúk na nákup sušeného odstredeného mlieka platobnými agentúrami**

(2009/C 89/03)

1. Nariadením Komisie (ES) č. 310/2009 <sup>(1)</sup> sa vypísala výzva na predkladanie ponúk na nákup sušeného odstredeného mlieka platobnými agentúrami. Uplatniteľné ustanovenia sa uvádzajú v kapitole II oddiel 4 nariadenia Komisie (ES) č. 214/2001 <sup>(2)</sup>.
2. Lehota na predkladanie ponúk pre prvú individuálnu výzvu na predkladanie ponúk je 21. apríla 2009.
3. Ponuky sa predkladajú platobným agentúram. Adresy platobných agentúr sú dostupné na webovej stránke Európskej Komisie CIRCA (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title>).

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 97, 16.4.2009, s. 13.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 192, 7.2.2001, s. 100.

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006  
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín  
(2009/C 89/04)**

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „TRUSKAWKA KASZUBSKA“ alebo „KASZĚBSKŌ MALĚNA“

ES č.: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Truskawka kaszubska“ alebo „kaszĚbskŏ malĚna“

Názov „truskawka kaszubska“ sa najčastejšie používa pri obchodovaní s týmto produktom, najmä medzi Kašubmi a osobami, ktoré nemajú kašubský pôvod. Tento názov sa používa vtedy, keď sa tento produkt vyváža na zahraničné trhy alebo predáva v iných častiach Poľska, ako v Kašubsku. Ďalším používaným názvom je „kaszĚbskŏ malĚna“. Tento názov sa najčastejšie používa v bežnej reči. Pochádza z kašubského jazyka, preto ho najbežnejšie používajú obyvatelia tohto regiónu, t. j. Kašubovia. Tieto názvy sa môžu vzájomne zamieňať.

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

Druh výrobku (ako v prílohe II):

Trieda 1.6 – Čerstvé alebo spracované ovocie, zelenina a obilniny

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Iba tieto odrody jahôd s týmito organoleptickými vlastnosťami sa môžu predávať ako „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“:

Ovocie určené na priamu spotrebu (dezert)

1. Elsanta

1.1. Vzhľad a tvar: ovocie s priemerom minimálne 18 mm, tvar zaoblený kónický až kónický, celé, bez poškodenia, so stopkou.

1.2. Šupka je svetločervenej farby, lesklá, s dosť rovnomerným sfarbením; dužina je svetloružovej až svetločervenej farby, ktorá je na priereze dosť rovnomerná.

1.3. Konzistencia: dužina je veľmi šťavnatá, pevná.

1.4. Chuť a vôňa: sladká, aromatická, vyvážená, pripomína jahodu obyčajnú.

2. Honeoye

2.1. Vzhľad a tvar: ovocie s priemerom minimálne 18 mm, kónického a zaobleného kónického tvaru, ktoré sa zužuje pri kalichu, aby vytvorilo hrdlo, celé, bez poškodenia, so stopkou.

2.2. Farba: od výrazne červenej po tmavočervenú, rovnomerne rozložená po celom povrchu, s vysokým leskom. Dužina má dosť rovnomernú svetločervenú farbu.

2.3. Konzistencia: dužina je šťavnatá, veľmi pevná.

2.4. Chuť a vôňa: sladká, aromatická, vyvážená, pripomína jahodu obyčajnú

Jahody odrôd Elsanta a Honeoye, ktoré sa majú nazývať „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“, sa museli označovať triedou „Extra“ alebo „Trieda I“. Jahody, ktoré sa majú nazývať „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ musia mať tieto typické vlastnosti:

— musia mať výraznú červenú farbu s minimálne 80 % sfarbením;

— musia mať jednotný tvar, bez akýchkoľvek nepravidelností;

— musia byť na dotyk pevné bez stôp hniloby alebo znakov choroby.

Ovocie určené na spracovanie

3. Senga Sengana

3.1. Vzhľad a tvar: ovocie rôznych veľkostí, široké a kónické so zrezaným vrcholom, srdcovitý tvar, srdcovitý/sférický a sférický/zaoblený, celé, bez poškodenia, so stopkou alebo bez stopky.

3.2. Farba: od výrazne červenej po tmavočervenú, rovnomerne rozložená po celom povrchu. Dužina je dosť rovnomerne výrazne červená.

3.3. Konzistencia: dužina je pevná, šťavnatá alebo veľmi šťavnatá a mierne tvrdá.

3.4. Chuť a vôňa: sladká, aromatická, vyvážená, pripomína jahodu obyčajnú.

3.2. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.4. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky štádiá pestovania „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ by sa mali uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4. Parcely pozemku určené na pestovanie sa musia vyznačovať chudobnou pôdou triedy IV, V alebo VI. Ovocie sa zbiera ručne, keď je zrelé, dobre vyvinuté, zdravé, čerstvé, pevné, celé, nepoškodené, neroztlačené ani nenavlhnuté, čisté a bez plesne a zvyškov prípravkov na ochranu rastlín. Jahody by sa mali sadiť v rade, 20 – 35 cm od seba. Vzdialenosť medzi radmi by mala byť 70 – 100 cm. Ak sa používa maštalný hnoj, dávkovanie nesmie prekročiť 30 ton na hektár. Metódy pestovania, najmä intenzívne hnojenie, zamerané na dosiahnutie výnosov prekračujúcich 25 ton jahôd z hektára nie sú prípustné.

3.5. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia, atď.:

Jahody by sa mali ukladať vo vrstvách nie viac ako 10 cm hlbokých.

3.6. Osobitné pravidlá označovania:

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

„Truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ sa pestuje v okresoch Kartuski, Kościerski a Bytowski, ako aj v obciach Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce a Cewice.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Environmentálne podmienky v oblasti na pestovanie „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“, ktorá je uvedená v bode 4, sú homogénne. Daná oblasť sa zemepisne nazýva Kašubská jazerná oblasť a historicky je známa ako Kašubsko.

Prírodné prostredie v Kašubskej jazernej oblasti sa odlišuje od prírodného prostredia v okolitých oblastiach podnebí, rázom krajiny a druhom pôdy.

Kašubská jazerná oblasť sa vyznačuje mierne drsnejším podnebí, ako je podnebie v okolitých oblastiach. Je to v dôsledku vysokej nadmorskej výšky medzi 180 a 300 m nad morom. K drsnosti podnebia prispievajú aj časté prílevy masy polárneho kontinentálneho vzduchu z východu. V porovnaní s pobrežnou klímou sú tu značné sezónne výkyvy teploty. Zrážky dosahujúce hodnotu 700 mm za rok sú mierne vyššie ako celoštátny priemer, s prevládajúcimi západnými vetrami. Pestovateľská sezóna je jednou z najkratších v Poľsku a pohybuje sa medzi 180 a 200 dňami.



V uvedenej oblasti prevládajú podzoly tvorené na piesku, štrku a hlinitej pôde. Sú to pôdy triedy IV, V a VI, t. j. najmenej úrodné druhy pôdy. Hnedé pôdy vytvorené na štrkoch a íloch sa vyskytujú v menšej miere a sú trochu úrodnejšie ako podzoly. Pôda vybraná na pestovanie má obvykle pH medzi 5,0 a 6,0. Kašubská jazerná oblasť má pestrý postglaciálny reliéf vyznačujúci sa mnohými rybníkmi a jazerami s kanálmi. Oblasť pestovania „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ pozostáva z 32 obcí, pričom až 21 z nich sa nachádza v znevýhodnených oblastiach v nížinnej zóne II a 10 z nich v nížinnej zóne I.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Špecifickosť jahôd vyplýva najmä z ich veľmi výraznej, výnimočnej a intenzívnej chute a vône. Jahody „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ sú charakteristicky sladšie, ako ovocie z iných regiónov.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Špecifické akostné vlastnosti „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ opísané v bode 5.2. sú výsledkom osobitných podnebných a pôdných faktorov uvedených v bode 5.1.

Zlá pôda a drsné podnebie Kašubskej jazernej oblasti majú vplyv na oneskorenie obdobia kvitnutia jahôd a skrátenie pestovateľskej sezóny. Vystavenie prírodným faktorom, najmä drsnému podnebiu, má pozitívny vplyv na vznik a dozrievanie jahôd, zatiaľ čo veľmi zlá pôda a nepriaznivé poľnohospodárske podmienky nie sú vhodné pre iné plodiny. Veľké odchýlky v relatívnej nadmorskej výške umožňujú, aby jahody rástli na svahoch vystavených slnečnému svetlu, čím sa zabezpečuje riadne dozrievanie ovocia. Tieto faktory a mierne kyslá pôda prispievajú k rastu jahôd.

Historické pramene hovoria, že pestovanie jahôd v Kašubsku sa začalo v dvadsiatych a tridsiatych rokoch 20. storočia. Vysoká kvalita a zvyšujúca sa obľuba jahôd viedla k rozšíreniu polí na pestovanie jahôd v priebehu viac ako polstoročia, čo spôsobilo, že sa stali neoddeliteľnou súčasťou kašubskej krajiny. Začiatkom sedemdesiatych rokov 20. storočia sa rozhodlo, že vzhľadom na veľké množstvo jahôd by sa mal organizovať festival zberu jahôd. Táto udalosť sa koná každý rok na otvorenom priestore v prvú júlovú nedeľu. Festival zberu jahôd je najväčšou udalosťou v regióne, ktorej sa zúčastňujú desiatky tisíce návštevníkov, pričom ich počet sa každý rok zvyšuje. Skutočnosť, že sa tu v roku 2005 predali za jediný deň takmer dve tony jahôd, tiež svedčí o obľube tohto festivalu.

Povešť „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ potvrdzujú mnohé články a dôkazy preukazujúce, že tento produkt sa stal súčasťou kultúry a identity obyvateľov Kašubska. V miestnej tlači sa uverejňujú informácie, ktoré sú nevyhnutné pre pestovateľov jahôd, a podrobné poznámky o ich úsilí spojiť sily a prijať spoločné stanovisko k „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“, ako aj prijať opatrenie zamerané na ochranu špecifickej akosti, vône a chute týchto jahôd.

O dobrom mene, ktorému sa teší „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“, svedčia aj opatrenia prijaté nakupujúcimi (chladiarenské zariadenia a spracovateľské závody), ktorí si ponechávajú rezervy na kúpu „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“, ktoré sa objavujú neskôr, ako jahody z iných regiónov Poľska. Túto povesť potvrdzujú aj pokusy predávať jahody z iných regiónov, ktoré dozrievajú skôr, pod menom „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“.

Povešť „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ a jej silné väzby so zemepisnou oblasťou uvedenou v bode 4 potvrdzujú aj výsledky prieskumov medzi spotrebiteľmi. Nie menej ako 67 % respondentov poznalo aspoň jeden z názvov, pod ktorým sa tento produkt predáva („truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“). „Truskawka kaszubska“ sa vníma ako jahoda, ktorá je voňavejšia (73 %) a sladšia (68 %) ako iné jahody. Približne 64 % opýtaných považovalo „truskawka kaszubska“ alebo „kaszëbskô malëna“ za produkt typický pre Kašubsko. Okrem toho obyvatelia Pomoranska a Kašubska považujú jahody za ovocie, ktoré je nepochybne najtypickejším ovocím tohto regiónu. Takmer jedna tretina Kašubov ich uviedla spontánne a takmer 80 % vie o ich jedinečnosti pre región.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

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

(2009/C 89/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznosené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„MARRONI DEL MONFENERA“**

**ES č.: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Názov**

„Marroni del Monfenera“

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

**3.1. Druh výrobku (príloha II)**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

„Marroni del Monfenera“ sú čerstvé plody, ktoré sa získavajú z miestneho ekotypu stromu druhu *Castanea sativa* Mill. var. *sativa*.

Pri uvedení na trh musia mať plody tieto vlastnosti: semeno: jedno na jeden plod, spravidla hladké alebo mierne drsné; dužina: orieškového až slamového zafarbenia, múčnatej/mäkkej konzistencie, sladkej a príjemnej chuti; osemenie: orieškovohnedého sfarbenia, s vláknitou a odolnou blanitou štruktúrou, mierne prenikajúce do semena; oplodie: gaštanového sfarbenia lesklého vzhľadu s tmavšími zvislými prúžkami, s tvrdou a odolnou štruktúrou; plstnatý povrch je ukončený zvyškami čnelky v tvare chumáčika; semenná jazva (hilum): oválny tvar, svetlejšie sfarbenie oplodia s menej alebo viac výraznými lúčmi, ktoré smerujú od stredu k okraju, ale neprečnievajú do bočných strán; plod: oválny tvar s mierne vyvýšeným vrcholom, na jednej bočnej strane úplne plochý a na opačnej strane veľmi vypuklý; počet plodov na kg: najmenej 90. Ostatná tobolka obsahuje najviac tri plody.

Označením CHZO sa môžu označovať plody, ktoré patria do extra triedy (veľkosť plodu viac ako 3 cm, maximálne 4 hmotnostné % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, maximálne 3 hmotnostné % plodov s červivým oplodím) a do triedy I (veľkosť plodov 2,8 až 3 cm, maximálne 6 hmotnostných % plodov, ktorých vnútorná vrstva oplodia bola napadnutá hmyzom, najviac 5 hmotnostných % plodov s červivým oplodím).

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

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Neuplatňuje sa.

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Neuplatňuje sa.

### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Postupy zberu, triedenia, čistenia, roztriedenia podľa veľkosti a techniky *curatura* sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti produkcie.

Výrobok, ktorý sa nedodá na trh do 48 hodín po zbere, sa musí spracovať technikou *curatura*. Táto technika spočíva v ponorení „Marroni del Monfenera“ do vody s izbovou teplotou maximálne na 9 dní. Potom sa „Marroni del Monfenera“ vyberú z vody a usušia v zariadení, ktoré je na to určené. Táto fáza umožňuje uchovať výrobok v čerstvom stave maximálne 3 mesiace.

Tento postup sa musí uskutočniť do niekoľkých hodín po zbere, aby počas prepravy nedošlo k fermentácii, najmä v rokoch, keď sa zber vykonáva v daždi alebo pri ešte vysokých teplotách.

### 3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Výrobok sa musí zabaliť do špeciálnych sieťovaných vreciek vhodných na potraviny, ktoré sú na hornom konci zlepené zahorúca alebo zošité. Balenia majú hmotnosť 1, 2, 3 (zlepené zahorúca), 5 a 10 kg (zošité).

Uvedenie výrobkov na trh sa nesmie uskutočniť skôr ako 15. septembra daného roka.

### 3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Okrem grafického symbolu Spoločenstva, poznámky, ktorá sa naň vzťahuje, a informácií zodpovedajúcich právnym požiadavkám, sa na balení musí nachádzať etiketa, na ktorej sú zreteľným a čitateľným tlačeným písmom uvedené tieto označenia: „Marroni del Monfenera“, za ktorým nasleduje skratka IGP (CHZO – chránené zemepisné označenie), napísaná väčším písmom ako všetky ostatné poznámky uvedené na etikete, ako sú názov, obchodný názov a adresa baliarne, logo, príslušná obchodná kategória (extra trieda alebo trieda I) a pôvodná hrubá hmotnosť.



Logo tvoria dva sústredené ovály, ktoré sú oddelené jeden od druhého a v ktorých sú znázornené kopce oblasti Pedemontana del Grappa. Nížinu predeľuje rieka Piave, ktorá preteká stredom a rozdeľuje logo na dve asymetrické časti. Na brehu rieky sa nachádzajú dva gaštanové stromy obsypané gaštanmi, jeden vpravo a druhý vľavo. Dve ostatné toboľky a desať gaštanov je umiestnených na dvoch listoch. Gaštany mierne prečnievajú cez oválny rámec v smere doľava.

#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť „Marroni del Monfenera“ zahŕňa územie týchto obcí v provincii Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

#### 5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Väčšina pôd, na ktorých sa pestujú „Marroni del Monfenera“, patria na mape talianskych pôd do kategórie č. 21: „kyslé hnedozeme, vylúhované hnedozeme, hnedozeme a litozeme“. Je to kategória, ktorá sa v tejto oblasti vyskytuje výlučne na pravom brehu rieky Piave a pozdĺž piemontského výškového pásma, ktoré zaberá veľkú časť zemepisnej oblasti produkcie. Pre tento druh pôdy je príznačná kyslá až veľmi kyslá reakcia, nízka nasýtenosť zásadami a vysoký stupeň mineralizácie organických látok.

Podnebie je výrazne vlhkého subalpínskeho typu charakteristického pre nižšie polohy a je ovplyvňované predalpínskymi úbočiami, na juhu nechránenými, a veľmi vysokými svahmi. Vďaka tejto tvárnosti krajiny a osobitnej orientácii vystupujú vzdušné masy z nížiny, pričom vyvolávajú hojné zrážky, jarné mrazy sa vyskytujú v malej miere a dažďová voda odteká bez problémov. Táto prirodzená rovnováha spôsobuje, že pôda a prostredie osobitne prospievajú plodine „Marrone del Monfenera“.

##### 5.2. Špecifickosť výrobku

Charakteristickými vlastnosťami, vďaka ktorým sú „Marroni del Monfenera“ s chráneným zemepisným označením jedinečné a ktorými sa odlišujú od ostatných výrobkov patriacich do tej istej kategórie výrobkov, sú veľmi sladká chuť dužiny, rovnorodá a kompaktná štruktúra plodov a ich múčnatá a mäkká konzistencia. Tieto charakteristické vlastnosti, osobitne chuť, sú výsledkom priemerného typického chemického zloženia „Marroni del Monfenera“. Z porovnania s hodnotami chemického zloženia gaštanov, ktoré vypočítal INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione - Štátny ústav výskumu potravín a výživy), vidno, že „Marroni del Monfenera“ obsahujú veľké množstvo uhľohydrátov, tukov, draslíka, ako aj menšie množstvo sodíka.

##### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Chemické zloženie plodov, a teda ich kvalita, je spojená so skutočnosťou, že gaštanovým stromom, ktoré sú typicky acidofilné druhy, sa darí v oblasti pestovania „Marroni del Monfenera“ vďaka výskytu piemontských pôd, ktoré sú vo všeobecnosti kyslé a ktorých reakcia je pravým opakom okolitých pôd. Táto pôda sa nenachádza v žiadnej inej piemontskej oblasti provincie Treviso.

Z toho vyplýva väčšie množstvo draslíka a menšie množstvo sodíka v „Marroni del Monfenera“ v porovnaní s inými gaštanmi, ako vidno z porovnania hodnôt chemického zloženia dvoch výrobkov, pri gaštanoch na základe tabuliek INRAN.

Kvalitu plodov ovplyvňuje aj skutočnosť, že gaštanu prospievajú bohaté priemerné ročné zrážky, vďaka ktorým sa vylúhujú zásady z pôdy, ktoré si tak zachovávajú svoju kyslosť; okrem toho tvárnosť krajiny a osobitná orientácia piemontského pásma citelne zmiernujú jarné mrazy, na ktoré je gaštanový strom zvlášť citlivý.

Okrem týchto dôležitých faktorov týkajúcich sa životného prostredia zohráva významnú úlohu aj ľudský faktor. Pestovanie gaštanu „Marroni del Monfenera“ siaha až do stredoveku, ako to potvrdzuje dokument z roku 1351, ktorým sa upravovalo rozdelenie úrody medzi hlavy rodín v regióne. Ochranu gaštanových lesov v oblasti „Marroni del Monfenera“ potvrdzujú aj notárske pramene z nasledujúcich storočí, ktoré ohlasujú príslušným orgánom protiprávne vyrúbanie gaštanov alebo výskyt pasúcich sa zvierat v období mimo sezóny, ktoré ohrozovali úrodu gaštanov. Tradícia tejto plodiny sa udržala dodnes najmä vďaka mnohým podujatiam, medzi ktoré patrí trh – výstava „Marroni del Monfenera“, ktorá bola slávnostne otvorená v roku 1970.

O význame „Marroni del Monfenera“ pre miestne hospodárstvo a ich dobrej povesti svedčia mnohé podujatia, ktoré sa usporadúvajú každoročne. Okrem toho pri príležitosti tridsiateho výročia trhu – výstavy „Marroni del Monfenera“ vydala obec Pederobba, kde sa podujatie koná, sériu pohľadníc a špeciálnu známku.

### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Tento správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu „Marroni del Monfenera“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 276 z 26. 11. 2005.

Konsolidované znenie výrobnjej špecifikácie je dostupné na:

— tejto internetovej stránke:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

alebo

— priamo na úvodnej stránke ministerstva pre poľnohospodársku, potravinovú a lesnú politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)); kliknite na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (nariadenie ES č. 510/2006)“.

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

(2009/C 89/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„INSALATA DI LUSIA“**

**ES č.: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný úrad v členskom štáte:**

Názov: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresa: Via XX Settembre n. 20 –  
00187 Roma  
ITALIA

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

**2. Skupina:**

Názov: Cooperativa Ortolani di Lusìa s.c.r.l.

Adresa: Via Provvidenza, 1 –  
45020 Lusìa (RO)  
ITALIA

Tel.: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

e-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia ( X ) ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.6 Ovocie, zelenina a obilniny bez ďalšieho spracovania alebo spracované uvedené v prílohe II  
- Šalát

**4. Špecifikácia:** (súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

**4.1. Názov:**

„Insalata di Lusìa“

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

#### 4.2. Opis:

Chránené zemepisné označenie „Insalata di Lusìa“ prináleží výlučne šalátu *Lactuca Sativa* s jeho dvomi odrodami Cappuccia a Gentile.

Stonka: krátka, najviac 6 cm, veľmi dužinatá a vyrastajú z nej listy;

Chuť: čerstvá a chrumkavá;

Rastlina: plod pestovaný v skleníku má pevnejšiu štruktúru a o niečo viac otvorené srdiečko ako plod pestovaný vonku.

Základné znaky:

- ľahká hlávka,
- jemnosť daná tým, že šalát nie je vláknitý, a pevnosť aj 10-12 hodín po zbere bez prejavov drevnatenia,
- chrumkavé mladé čerstvé a pevné listy,
- rozpoznateľná chuť, ktorá si nevyžaduje použitie kuchynskej soli na dochutenie.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť produkcie zahŕňa tieto komúny, ktoré sú súčasťou provincií Rovigo a Padova:

- provincia Rovigo: Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo a Rovigo;
- provincia Padova: Barbona, Vescovana a Sant'Urbano.

#### 4.4. Dôkaz o pôvode:

Každá fáza procesu produkcie sa sleduje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Takýmto spôsobom a spolu so zaevidovaním výrobcov a baliarní do registrov vytvorených na tento účel, za ktoré zodpovedá kontrolný orgán obrábaných katastrálnych pozemkov, ako aj vďaka informovaniu kontrolného orgánu o vyprodukovaných množstvách, sa zabezpečuje vysledovateľnosť produktu.

Všetky fyzické alebo právnické osoby zapísané v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu, ako je ustanovené v špecifikácii výroby a v príslušnom pláne kontroly.

#### 4.5. Spôsob výroby:

Pôda musí obsahovať aspoň 30 % piesku a najviac 20 % hlíny. Okrem toho musí byť k dispozícii voda na zavlažovanie. Šalát „Insalata di Lusìa“ sa môže pestovať na voľnom priestranstve alebo pod ochranou.

Príprava pôdy si vyžaduje aspoň jedno nevyhnutné oranie (alebo podobné poľnohospodárske práce) ročne, aby sa do hĺbky 30 - 40 cm zapracovali zvyšky predchádzajúcej kultúry a hnojivo na hĺbkové hnojenie.

Keďže takéto obrábanie môže byť v uzavretom priestore ťažko uskutočniteľné, v skleníkoch sa pripúšťa ich nahradenie rýľovaním alebo pletím.

Pri ďalších pestovateľských cykloch sú povolené práce zamerané na úpravu štruktúry pôdy a zahĺbenie prípadných zvyškov kultúr oraním, rýľovaním, okopávaním alebo pletím.



Po vyššie uvedených prácach (a teda ešte pred vysádzaním) nasleduje kyprenie alebo bránenie, potom valcovanie hrúd na zjemnenie pôdy a vyrovnanie terénu, aby sa tak vytvorili najlepšie podmienky pre zakorenenie rastlín.

Vzhľadom na fyzikálne a agronomické charakteristiky pozemkov vo vymedzenej oblasti nie je potrebný nijaký systém striedania plodín.

Vysádzanie sa robí, keď majú rastliny najmenej 3 skutočné listy a hrudku zeme na koreni. Pri vysádzaní sa zachováva vzdialenosť 30 až 40 cm medzi riadkami a 30 až 35 cm na riadku.

Množstvo dusíka, fosforu a draslíka v dávkach hnojiva sa pre každý cyklus pestovania vypočíta na základe analýzy pôdy, avšak nemôže prekročiť tieto hodnoty na hektár: dusík 150 jednotiek, fosfor 100 a draslík 200.

Musí sa pridať aj zrelý maštaľný hnoj hovädzieho dobytká alebo iné organické komposty.

Hnojenie dusíkatým chemickým hnojivom sa musí rozdeliť aspoň na dve časti: pohnojenie pred výsadbou nesmie prekročiť 50 % celej dávky, pričom posledné pohnojenie sa musí uskutočniť do 15 dní po výsadbe.

Pri zavlažovaní je povolené použitie striekacích hadíc „manichetta“ (kvapkové zavlažovanie) alebo rozprašovačov s nízkym prietokom (malé zavlažovacie zariadenia), aby sa predišlo zhutneniu pôdy.

Ničenie buriny sa môže vykonávať agronomickými technikami (pokrytie slamou, osev krycimi plodínami, mechanické odburiňovanie pletím, kyprenie pôdy) a/alebo pomocou chemických prípravkov (herbicídov). Maximálny jednotkový výnos na produkčný cyklus prepočítaný na hektár predstavuje 55 ton pre odrodu *Cappuccia* a 50 ton pre *Gentile*.

Po zbere nasleduje konečná úprava, ktorá pozostáva z očistenia hlávok (odstránenia spodných listov), a uložení hlávok šalátu do prepraviek používaných pri predaji. Obidve činnosti prebiehajú priamo na poli s cieľom vyhnúť sa manipulácii, ktorá by viedla k zníženiu kvality tovaru.

Produkt sa potom dopraví do poľnohospodárskeho podniku výrobcu, kde sa šalát umyje bez to, aby sa vyberal z obalu. Po umytí sa dokončí proces balenia tým, že sa na vrchnú časť obalu priloží priehľadná fólia.

Ak je daný podnik členom nejakého združenia výrobcov, uvedené činnosti sa môžu uskutočniť v sídle daného združenia.

Balenie na mieste je dôležité, aby činnosti zberu, konečnej úpravy, umývania a balenia prebehli bez časových rozstupov a zabránilo sa degradácii fyzikálnych a organoleptických vlastností produktu. Ak by bol šalát „Insalata di Lusìa“ vystavený nadmernej manipulácii a dlhšej preprave, jeho listy by stratili pevnosť a chrumkavosť.

#### 4.6. Spojitosť:

Spotrebiteľ oceňuje na šaláte „Insalata di Lusìa“ ľahkosť jeho hlávky, dobrú trvanlivosť, neprítomnosť vláknitosti (rastlina sa skladá prevažne z vody) a jeho chrumkavé, čerstvé a pevné listy aj prirodzenú chuť.

Tieto vlastnosti súvisia so zemepisnou oblasťou a kombináciou určitých pôdnych a podnebných faktorov oblasti produkcie „Insalata di Lusìa“, ako napríklad výskyt sypkej úrodnej pôdy bohatej na minerály, atmosférická vlhkosť a neustála prítomnosť vody pozdĺž kanálov.

Chuťová osobitosť „Insalata di Lusìa“ spočíva v jeho badateľnej lahodnosti, ktorú nadobúda vďaka bohatému obsahu minerálov v pôde, na ktorej sa pestuje, a vďaka ktorej nie je potrebné používať pri dochucovaní soľ. Územie, na ktoré sa toto CHOP vzťahuje, obsahuje povrchovú vrstvu piesku naneseného mnohými naplaveninami v predrománskom období a období vrcholného stredoveku počas rozvodnenia niektorých ramien rieky Tartaro a pri pretrhnutí hrádzí na Adige v stredoveku a novoveku. K poslednému prelomeniu hrádzy prišlo koncom 19. storočia a obrovské pieskové duny, ktoré sa náplavami vytvorili, sa zrovnali až po dlhotrvajúcich prácach, ktoré sa ukončili až v roku 1960. Šalát „Insalata di Lusìa“, najbohatší na draslík a vápnik, sa pestuje práve na týchto pieskoch, ktoré scelilo storočie rastu divokej vegetácie.

Vysoká hladina spodnej vody napájanej riekou Adige, ktorá sa nachádza pod pozemkami obrábanymi v tejto oblasti výlučne terasovito, a neustále plné zavlažovacie kanály napomáhajú udržanie stálej úrovne vlhkosti pôdy a umožňujú obmedzenie zavlažovania v období tesne po vysadení. Znamená to menej stekania po listoch a následne teda menšiu stratu výživných látok, ktoré sú v nich obsiahnuté, a zároveň menšiu potrebu použitia protiplesňových prípravkov.

Povrchová hladina spodnej vody sa nachádza v hĺbke jedného metra a sústavou umelých kanálov sa udržiava sa na stabilnej úrovni. Všetky tieto faktory spolu umožňujú, aby sa zavlažovalo menej, v dôsledku čoho sa bráni šíreniu hniloby a zachováva sa čerstvá a chrumkavá chuť typická pre „Insalata di Lusìa“, ktorou sa odlišuje od šalátov pestovaných v iných oblastiach.

Prísun vody z rieky Adige, výška spodnej vody a textúra pôdy umožňujú pestovanie šalátu s výbornými výsledkami, a to aj v letnom období (júl - august), čo zaručuje, že šalát je na trhu počas 10 až 11 mesiacov v roku.

Vďaka sypkej až stredne ťažkej pôde s hrubozrnnou textúrou, typickej pre oblasť na brehoch rieky Adige, a dobrej priepustnosti, ktorá napomáha odtok dažďovej vody, je možné vykonávať práce optimálnym spôsobom nezávisle od klimatických a poveternostných podmienok.

Skúsenosťami nadobudnutými za päťdesiat rokov pestovania šalátu a znalosťami výrobcov sa dosiahlo zdokonalenie techník produkcie a tým optimalizácia účinnosti vyplývajúcej zo správnej rovnováhy klimatických a agronomických faktorov.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011)

Adresa: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)  
ITALIA

Tel.: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

e-mail: f.broggiato@csqa.it

#### 4.8. Označenie:

Aby sa šalát s označením „I. G. P. Insalata di Lusìa“ mohol uviesť na spotrebný trh, musí byť zabalený v prepravkách z plastu, dreva, kartónu, polystyrénu či iných materiálov vhodných pre potraviny.

Obsah každého balenia musí byť rovnomerný a obsahovať iba šalát rovnakého pôvodu, odrody, typu, kategórie a veľkosti. Viditeľná časť obsahu balenia musí zodpovedať celému obsahu.

Vrchná časť obalu produktu musí byť chránená priloženou priehľadnou fóliou z materiálu vhodného na potravinárske účely, na ktorej sa uvádza len logo CHOP „Insalata di Lusìa“ tak, aby umožňoval viditeľnosť produktu a prirodzenú priehľadnosť.

Prepravky musia niesť logo CHOP, ktorého rozmer bude aspoň taký veľký, ako veľkosť prípadných iných údajov uvádzaných na tom istom balení.



Logo je tvorené písmenami „i“ (s bodkou nad ním v tvare elipsy) a „L“. Vnútoraná strana oboch písmen má konkávny tvar a tvorí prirodzený oválny rámček, v strede ktorého je štylizovane zobrazená stredoveká veža v Lusìa. Vonkajšia časť, ktorá sa nachádza nad logom, je vymedzená rámčekom, nad ktorým sa nachádza nápis „I. G. P.“. V spodnej časti loga z vnútornej časti rámčeka je nápis „INSALATA DI LUSIA“.

Logo CHOP „INSALATA DI LUSIA“ už raz umiestnené na prepravkách nesmie byť použité znovu.

---









## Predplatné na rok 2009 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 000 EUR ročne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR mesačne (*)
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročný CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	700 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	70 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	40 EUR mesačne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačný (súhrnný) CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	500 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, CD-ROM, dve vydania za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	360 EUR ročne (= 30 EUR mesačne)
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

(\*) Predaj jednotlivých čísel: do 32 strán: 6 EUR  
od 33 do 64 strán: 12 EUR  
nad 64 strán: cena určená individuálne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom CD-ROM-e.

Predplatitelia Úradného vestníka Európskej únie môžu získať rôzne prílohy k úradnému vestníku, ktoré sa budú zasielať na základe jednoduchej žiadosti. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznámení pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do Úradného vestníka Európskej únie.

## Predaj a predplatné

Platené publikácie, ktoré vydáva Úrad pre publikácie, sú k dispozícii u komerčných distribútorov. Zoznam komerčných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sk.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke si možno prehliadať Úradný vestník Európskej únie, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.**

**Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>**