

Úradný vestník

Európskej únie

C 104



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 52

6. mája 2009

Číslo oznamu	Obsah	Strana
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE		
Komisia		
2009/C 104/01	Výmenný kurz eura	1
2009/C 104/02	Správny výbor Európskych spoločenstiev pre sociálne zabezpečenie migrujúcich pracovníkov – Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72	2
INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV		
2009/C 104/03	Informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 zmluvy na štátnu pomoc pre malé a stredné podniky (MSP) pôsobiace v poľnohospodárskej výrobe, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001	4

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európsky úrad pre výber pracovníkov (EPSO)

2009/C 104/04	Oznámenie o verejných výberových konaniach	8
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Komisia

2009/C 104/05	Predbežné oznámenie o koncentracii – (Vec COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	9
2009/C 104/06	Predbežné oznámenie o koncentracii – (Vec COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon) ⁽¹⁾	10

INÉ AKTY

Komisia

2009/C 104/07	Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín	11
2009/C 104/08	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	16
2009/C 104/09	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	21



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

5. mája 2009

(2009/C 104/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3403	AUD	Austrálsky dolár	1,7998
JPY	Japonský jen	132,59	CAD	Kanadský dolár	1,5669
DKK	Dánska koruna	7,4482	HKD	Hongkongský dolár	10,3873
GBP	Britská libra	0,88590	NZD	Novozélandský dolár	2,2994
SEK	Švédská koruna	10,5865	SGD	Singapurský dolár	1,9713
CHF	Švajciarsky frank	1,5113	KRW	Juhokórejský won	1 700,30
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,1356
NOK	Nórska koruna	8,6870	CNY	Čínsky juan	9,1407
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3979
CZK	Česká koruna	26,478	IDR	Indonézska rupia	14 106,66
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	4,7045
HUF	Maďarský forint	283,26	PHP	Filipínske peso	64,051
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel	43,9435
LVL	Lotyšský lats	0,7094	THB	Thajský baht	47,058
PLN	Poľský zlotý	4,3483	BRL	Brazílsky real	2,8339
RON	Rumunský lei	4,1632	MXN	Mexické peso	17,7590
TRY	Turecká líra	2,0918	INR	Indická rupia	66,0770

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**SPRÁVNY VÝBOR EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV PRE SOCIÁLNE ZABEZPEČENIE
MIGRUJÚCICH PRACOVNÍKOV**

Prepočítavací kurz mien podľa nariadenia Rady (EHS) č. 574/72

(2009/C 104/02)

Článok 107 odsek 1, 2 a 4 nariadenia (EHS) č. 574/72

Referenčné obdobie: apríl 2009

Obdobie predkladania žiadostí: júl, august, september 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. Nariadenie (EHS) č. 574/72 ustanovuje, že prepočítavací kurz na istú menu, čiastok uvedených v inej mene, je kurz vypočítaný Komisiou a založený na mesačnom priemere, počas referenčného obdobia vymedzeného v odseku 2, referenčného výmenného kurzu mien zverejneného Európskou centrálnou bankou.
2. Referenčné obdobie je nasledovné:
 - mesiac január pre prepočítavací kurz platný od 1. apríla,
 - mesiac apríl pre prepočítavací kurz platný od 1. júla,
 - mesiac júl pre prepočítavací kurz platný od 1. októbra,
 - mesiac október pre prepočítavací kurz platný od 1. januára.

Prepočítavací kurz mien bude uverejnený v druhom Úradnom vestníku Európskej únie (séria „C“) v mesiacoch február, máj, august a november.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 zmluvy na štátnu pomoc pre malé a stredné podniky (MSP) pôsobiace v poľnohospodárskej výrobe, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001

(2009/C 104/03)

č. pomoci: XA 378/08

Činnosti uvedené v článku 15 nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Členský štát: Španielsko

Príslušné odvetvia hospodárstva: Medziodborová organizácia Intercitrus je subjekt poskytujúci technickú pomoc, konečnými príjemcami sú poľnohospodári.

Región: Comunitat Valenciana

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Entidad interprofesional citrícola Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/Amadeo de Saboya, 2
46010 Valencia
ESPAÑA

Právny základ: Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-„Promoción agroalimentaria de cítricos“.

Internetová stránka:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: 1 502 000,00 EUR

Ďalšie informácie: —

Generálna riaditeľka pre uvádzanie výrobkov na trh
Marta VALSANGIACOMO GIL

Maximálna intenzita pomoci: 100 %

Dátum implementácie: Od dátumu uverejnenia evidenčného čísla žiadosti o oslobodenie na internetovej stránke Generálneho riaditeľstva Európskej komisie pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka.

č. pomoci: XA 400/08

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do novembra 2008.

Členský štát: Francúzsko

Účel pomoci:

Región: Bourgogne

Informačné kampane na propagáciu pomarančov a mandarínok, ktorých cieľom je zvýšiť spotrebu, s dôrazom na nutričnú hodnotu a priaznivé účinky na zdravie, v žiadnom prípade však nie sú uvedené odkazy na podniky, značky alebo pôvod; propagační kampane v školách zamerané na deti školského veku; účasť na výstave Euroagro, rozšírenie fotografickej databázy a databázy receptov, plagátov a informačných letákov atď.; prieskum vedeckých údajov a ich analýza s cieľom predložiť návrhy na zaradenie do zoznamov, ktoré sú vypracúvané v rámci nariadenia Spoločenstva 1924/2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách; zlepšenie znalostí o vývoji trhov s týmito produktmi.

Názov schémy štátnej pomoci: Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité „Agriculture biologique“.

Právny základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci:
500 000 EUR.

Maximálna intenzita pomoci:

80 % sumy oprávnených výdavkov (výdavky za projektantské služby, podklady, komunikáciu) týkajúcich sa týchto činností:

- prieskumy trhu s organickými výrobkami,
- poradenstvo poľnohospodárom o výrobných postupoch v organickom poľnohospodárstve,
- podpora výrobkov organického poľnohospodárstva (publikácie podľa podmienok písm. f) článku 15 nariadenia o výnimkách v poľnohospodárstve).

Dátum implementácie: 2009

Trvanie schémy štátnej pomoci: do roku 2013

Účel pomoci:

Táto schéma pomoci patrí do pôsobnosti článkov 14 a 15 nariadenia (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006. Jej cieľom je rozvoj produkcie organických výrobkov v Burgundsku: zvýšenie produkcie, rozlohy a počtu poľnohospodárov.

Táto schéma pomoci umožní financovať špecifické náklady na uvedené rôzne činnosti uskutočňované kolektívnymi organizáciami s poľnohospodárskym zameraním. V súlade s bodmi 3 a 4 článku 15 nariadenia o výnimkách v poľnohospodárstve sa poľnohospodárskym podnikom nevypláti žiadna pomoc a všetky oprávnené osoby budú mať prístup k činnostiam uskutočňovaným kolektívnymi organizáciami bez toho, aby sa museli stať ich členmi.

Príslušné odvetvia hospodárstva: výrobné odvetvie „organické poľnohospodárstvo“

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Webová stránka:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc

č. pomoci: XA 402/08

Členský štát: Francúzsko

Región: Burgundsko

Názov schémy štátnej pomoci: Aide à l'organisation de manifestations agricoles

Právny základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci:
400 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci: 50 % oprávnených výdavkov (výdavky na mzdy v prípade akcií medzinárodnej povahy, iné priame výdavky spojené s činnosťou), externé služby (okrem výdavkov na reprezentáciu a prepravu).

Dátum implementácie: 2009

Trvanie schémy štátnej pomoci: do roku 2013

Účel pomoci:

Táto schéma, cieľom ktorej je podporovať organizovanie poľnohospodárskych podujatí zameraných najmä na propagovanie regionálnej produkcie vysokej kvality, spadá do pôsobnosti článku 15 nariadenia (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Z poskytnutia pomoci sa vylúčia výdavky spojené s organizovaním ochutnávok a s distribúciou bezplatných vzoriek, ako aj všetky opatrenia, ktoré sa uskutočnia v miestach predaja alebo ktoré by vo všeobecnosti predstavovali reklamu v zmysle bodu 152 usmernení Spoločenstva uplatniteľných na štátnu pomoc v sektore poľnohospodárstva a lesného hospodárstva na roky 2007-2013.

Táto schéma pomoci umožní financovať špecifické náklady na rôzne činnosti uskutočňované kolektívnymi organizáciami s poľnohospodárskym zameraním. V súlade s bodmi 3 a 4 článku 15 nariadenia o výnimkách v poľnohospodárstve sa žiadna pomoc nevypláti poľnohospodárom a všetky oprávnené osoby budú mať prístup k činnostiam uskutočňovaným kolektívnymi organizáciami bez toho, aby sa museli stať ich členmi.

Príslušné odvetvia hospodárstva: Poľnohospodárstvo

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Internetová stránka:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc

č. pomoci: XA 403/08

Členský štát: Francúzsko

Región: Bourgogne

Názov schémy štátnej pomoci: Aide au remplacement des agriculteurs

Právny základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci:
250 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci: 80 % výdavkov spojených s oživením služieb zastupovania a paušálna pomoc vo výške 6 eur za deň skutočného zastúpenia.

Dátum implementácie: 2009

Trvanie schémy štátnej pomoci: do roku 2013

Účel pomoci:

Táto schéma pomoci patrí do pôsobnosti článku 15 nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Cieľom pomoci je prispieť k zlepšeniu pracovných podmienok prostredníctvom čiastočného uhradenia nákladov spôsobených zastupovaním, a to z akýchkoľvek dôvodov, okrem materskej alebo otcovskej dovolenky, odborárskeho mandátu a dovolenky, v rámci ktorej vzniká nárok na daňový úver. Výdavky na oživenie sa týkajú osobitných opatrení, bez akejkoľvek súvislosti s výdavkami na prevádzku: zvyšovanie kvalifikácie, zavedenie kontroly kvality, komunikačné činnosti.

Táto schéma pomoci umožní financovať osobitné náklady na uvedené rôzne činnosti uskutočňované kolektívnymi organizáciami s poľnohospodárskym zameraním. V súlade s bodmi 3 a 4 článku 15 nariadenia o výnimkách v poľnohospodárstve sa poľnohospodárskym podnikom nevypláti žiadna pomoc a všetky oprávnené osoby budú mať prístup k činnostiam uskutočňovaným kolektívnymi organizáciami bez toho, aby sa museli stať ich členmi.

Príslušné odvetvia hospodárstva: odvetvie poľnohospodárstva

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Internetová stránka:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc

č. pomoci: XA 404/08

Členský štát: Francúzsko

Región: Bourgogne

Názov schémy štátnej pomoci: Aide au remplacement des agriculteurs

Právny základ:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci:
250 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci: 30 % výšky investícií (bez dane), predmetom horného limitu v závislosti od povahy investícií: pomoc do maximálnej výšky 20 000 EUR na projekt.

Dátum implementácie: 2009

Trvanie schémy štátnej pomoci: do roku 2013

Účel pomoci:

Táto schéma pomoci patrí do pôsobnosti článku 4 nariadenia (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Cieľom pomoci je zníženie výrobných nákladov a modernizácia strojov v rámci iniciatívy uplatňovania kultivačných postupov, ktoré nepoškodzujú životné prostredie (kvalita vody, zachovanie živých plotov, udržiavanie prirodzeného prostredia, využívanie energie z obnoviteľných zdrojov a rozvoj spoločných činností).

Táto schéma pomoci sa týka združení CUMA (družstvá používateľov poľnohospodárskych zariadení). V súlade s odsekom 5 článku 4 nariadenia o výnimkách v poľnohospodárstve nie sú združenia CUMA v ťažkostiach oprávnené na túto schému pomoci.

Príslušné odvetvia hospodárstva: odvetvie poľnohospodárstva

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Conseil régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Internetová stránka:

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKY ÚRAD PRE VÝBER PRACOVNÍKOV (EPSO)

OZNÁMENIE O VEREJNÝCH VÝBEROVÝCH KONANIACH

(2009/C 104/04)

Európsky úrad pre výber pracovníkov (EPSO) organizuje verejné výberové konania:

- **EPSO/AD/168/09** — Európska verejná správa
- **EPSO/AD/169/09** — Právo
- **EPSO/AD/170/09** — Ekológia
- **EPSO/AD/171/09** — Mikroekológia/Podnikový manažment
- **EPSO/AD/172/09** — Audit

na obsadenie miest administrátorov (trieda AD 5) českej (CZ) a poľskej (PL) štátnej príslušnosti.

Oznámenie o výberových konaniach je uverejnené výlučne v českom a poľskom jazyku v *Úradnom vestníku Európskej únie*, sérii C 104 A zo 6. mája 2009.

Ďalšie informácie sú k dispozícii na webovej lokalite úradu EPSO <http://eu-careers.eu>

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii

(Vec COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 104/05)

1. Komisii bolo dňa 27. apríla 2009 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Q-Cells SE („Q-Cells“, Nemecko), podnik Good Energies Investments 2 B.V. („Good Energies“, Holandsko, kontrolovaný podnikom COFRA Holding AG, „COFRA“, Švajčiarsko) a podnik NorSun AS („NorSun“, Nórsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady spoločnú kontrolu nad podnikom Sunfilm AG („Sunfilm“, Nemecko) prostredníctvom kúpy akcií a aktív.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Q-Cells: výroba a predaj solárnych článkov, solárnych modulov a úplných solárnych systémov,
- Good Energies: investovanie do podnikov zaoberajúcich sa obnoviteľnými energiami, najmä v oblasti fotočlánkov a veternej energie,
- NorSun: výroba a predaj monokryštalických kremíkových dosiek, ktoré sa používajú na výrobu solárnych článkov a solárnych modulov,
- Sunfilm: výroba a predaj solárnych modulov založených na technológii tandemových spojov tenkovrstvového kremíka na skle.

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⁽²⁾ 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 (+32 22964301 alebo 2967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5507 – Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32.

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon)
(Text s významom pre EHP)
(2009/C 104/06)

1. Komisii bolo dňa 28. apríla 2009 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Vattenfall AB („Vattenfall“, Švédsko), vo výlučnom vlastníctve švédskeho štátu, získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady kontrolu nad celým podnikom N.V. Nuon Energy (predtým ako n.v. Nuon PBL Holding-„Nuon Energy“, Holandsko) v súčasnosti kontrolovaným miestnymi a regionálnymi orgánmi v Holandsku prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Vattenfall: rôzne činnosti v sektore elektrickej energie v niekoľkých európskych krajinách. V malej miere je podnik činný aj v plynárenskom odvetví,
- Nuon: rôzne činnosti v energetickom sektore, ktoré zahŕňajú výrobu a dodávku elektrickej energie, plynu, tepla a chladu najmä v Holandsku, ale tiež v Belgicku a v malej miere aj v Nemecku.

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.

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 (+32 2 2964301 alebo 2967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5496 – Vattenfall/Nuon na túto adresu:

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

(1) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 104/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

**ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA ZTŠ
NARIADENIE RADY (ES) Č. 509/2006
„IDRIJSKI ŽLIKROFI“
ES č. SI-TSG-007-0026-29.10.2004**

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Adresa: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Telefón: +386 53720180
Fax: —
E-mail: info@icra.si

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovinská republika

3. Špecifikácia výrobku**3.1. Názov na zápis do registra**

„Idrijski žlikrofi“

Informácia, ktorá sa má preložiť do ďalších úradných jazykov: „vyrobené tradičnou slovinskou metódou“.

3.2. Uvedte, prosím, či názov: je špecifický sám o sebe vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov výrobku „Idrijski žlikrofi“ nevyjadruje špecifický charakter výrobku, ale tradične sa používa na opis tohto výrobku, ako sa to preukázalo v rôznych ústnych a písomných zdrojoch uvedených v bode 3.8.

3.3. Žiada sa výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006?

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

2.4. Cestoviny, varené alebo plnené

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.

„Idrijski žlikrofi“ je tradičné jedlo vyrobené z cesta, ktoré je plnené zemiakovou plnkou. „Žlikrofi“ majú charakteristický tvar klobúčika. Ingrediencie na výrobu cesta tvorí múka, vajcia, olej a podľa potreby voda alebo mlieko. Plnka môže pozostávať len zo zemiakov a cibule, tuku (škvarokov alebo mletej údenej slaniny) majoránky, pažítky, čierneho korenia a soli.

Po uvarení musia mať „Idrijski žlikrofi“ predpísaný charakteristický tvar, arómu, konzistenciu a vôňu.

Typický tvar „žlikrofa“: cesto je na dvoch protilahlých okrajoch zlepené a navrchu je malá dierka; veľkosť aj tvar sú jednotné a bez nepravidelností, cesto má primerane stabilnú konzistenciu a bez viditeľných známkov rozvarenia alebo prílišnej mäkkosti, povrch je rovnomerne žltkastý a bez viditeľných známkov škrobu.

Vôňa: intenzívna a typická vôňa. Bez výraznej vône bylín, pridaných látok alebo dokonca horkosti plnky.

Aróma: charakteristická a intenzívna aróma výrobku „žlikrof“ (cesta a plnky) s chuťou zemiakov, tuku (ktorá neprevláda), pridaných látok a korenia, ktoré arómu harmonicky dopĺňajú.

Konzistencia: Konzistencia zanecháva v ústach príjemný pocit, typický pre niektoré jedlá bohaté na škrob. Cesto a plnka sú ľahké a jemné, bez známkov lepivosti. Bylinky sú najjemno nasekané a škvarky a slanina nadrobno nakrájané.

Celkový dojem: vzhľad, vôňa, aróma a konzistencia výrobku „žlikrof“ spoločne určujú jeho celkovú prijateľnosť.

3.6. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1.

Výroba výrobku „Idrijski žlikrofi“ prebieha v týchto etapách:

Tradičné ingrediencie na výrobu asi 150 kusov „Idrijski žlikrofi“:

Cesto: Až do 300 g bielej múky, 1–2 vajcia, olej a voda alebo mlieko používané podľa potreby na zmäkčenie cesta

Plnka: na dosiahnutie harmonickej arómy je potrebných 500 g zemiakov, až 50 g mletých škvarokov alebo mletej údenej slaniny, až 50 g cibule, bylínky a korenia (soľ, čierne korenie, majoránka a pažítka).

Tuk, ktorý možno použiť na prípravu výrobku „žlikrofi“, sú škvarky alebo mletá údená slanina. Škvarky i slanina musia byť vysoko kvalitné a čerstvé. V žiadnom prípade nie je prijateľné používať nahorkasté škvarky alebo slaninu.

Výrobcovia, ktorí svojim zákazníkom dodávajú mrazené „žlikrofi“, musia používať menej korenia a tuhšie cesto, aby sa organoleptické vlastnosti výrobku „žlikrofi“ zachovali počas celej doby trvanlivosti; musia teda na rovnaké množstvo plnky použiť na výrobu cesta tieto ingrediencie: 400–500 g bielej múky, až štyri vajcia, olej a vodu alebo mlieko podľa potreby.

Príprava a valkanie cesta

Zmiešaním múky, vajec, vody alebo mlieka sa vyrobí cesto, ktoré by malo byť mäkkšie ako cesto na rezance. Cesto sa hnetie tak dlho, dokiaľ nie je pružné a elastické a nelepí sa na ruky a dosku. Ak sa cesto prekróji, malo by byť husté a bez ôk. Z cesta sa vytvaruje bochníček, ktorý sa na povrchu potrie olejom, aby cesto nevyschlo, a nechá sa aspoň pol hodiny odstáť.

Príprava plnky a vytvarovanie plnky do guliek

Plnka výrobku „žlikrofi“ sa vyrába z varených zemiakov, ktoré sa ešte teplé roztlačia. K teplým zemiakom sa pridá cibuľa smažená na tuku (mletých škvarkoch alebo mletej údenéj slanine), potom sa primieša korenie (soľ a čierne korenie) a bylinky (majoránka a pažítka). Všetky ingrediencie sa dôkladne premiešajú, až vznikne hladká hmota. Plnka nesmie byť ani drobná ani príliš mäkká, čo podľa potreby možno dosiahnuť pridaním ďalšieho tuku. Z plnky sa ručne vytvarujú rovnako veľké guľky s priemerom približne 1 – 1,5 cm. Jednotlivé etapy mechanickej výroby sa môžu líšiť od etáp ručnej výroby (napr. plnka sa do cesta vstrekuje a netvaruje sa do guliek), ale výsledný výrobok – „Idrijski žlikrof“ – si musí zachovať všetky svoje charakteristické vlastnosti.

Vyhotovenie výrobku „žlikrof“

Už pripravené a odstáté cesto sa vyvalká na hrúbku približne 2 mm. Guľky plnky sa vo vhodných rozstupoch (jeden prst) poukladajú na rozvalkané cesto. Cesto sa medzi guľkami plnky prekryje a stlačí, aby sa zlepilo a vyformujú sa malé „ušká“. Na vrchu každého výrobku „žlikrof“ sa vytlačí malá jamka tak, aby sa cesto nepotrhalo. Výrobok „žlikrofi“ tak získa svoj typický tvar klobúčika. Typický idrijski žlikrof má byť v surovom stave maximálne 3 cm dlhý a 2 cm vysoký (výška sa meria v strede výrobku „žlikrof“, jeho okraje sú o niečo vyššie).

Balenie a mrazenie výrobku „žlikrofi“

Hotový výrobok „Idrijski žlikrofi“, ktorý je určený na uskladnenie, sa zmrazí alebo zabalí podľa hygienických/technických právnych predpisov a všeobecných ustanovení predpisov o označovaní balených potravín.

Varenie výrobku „žlikrofi“

„Žlikrofi“ sa hodia do vriacej osolenej vody, zamiešajú a zakryjú. „Žlikrofi“ sú hotové, keď vystúpia na hladinu a ešte raz sa nechajú prejsť varom. Hneď potom by sa mali podávať.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Výrobok „Idrijski žlikrofi“ sa od iných druhov cestovín líši svojím tvarom, zvláštnou plnkou, tradičným receptom a postupom výroby. Výrobok má charakteristický tvar starého francúzskeho klobúka (napoleonského klobúka).

Od prvých zmienok o výrobku „Idrijski žlikrofi“ sa recept prakticky nezmenil (rovnaké ingrediencie a porovnateľný pomer medzi nimi). Originálna je plnka výrobku „žligrofi“ zložená zo zemiakov s mletými škvarkami alebo údenou slaninou, cibuľou, bylinkami a korením). Aj spôsob výroby výrobku „Idrijski žlikrofi“ je originálny: cesto sa na dvoch protiahlych koncoch stlačí a na vrchu sa vytlačí jamka.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Idrija je oddávna známa touto kulinárskou špecialitou, o čom svedčí niekoľko písomných a mnoho ústnych zdrojov. Výrobok „Idrijski žlikrofi“ sa vyrába z tradičných ingrediencií a starodávnym tradičným postupom.

Najstaršia písomná zmienka (Božič Lado: *Naš idrijski kot*) pochádza z roku 1936. Dočítame sa tu, že sa „žlikrofi“ podávali len počas významných dní a že existujú rôzne druhy „žlikrofov“: zemiakové, mäsové, „žlikrofi“ s nakladanou okrúhlicou, s „bakalca“ (baraňou) omáčkou, omastené škvarkami alebo so špeciálnou maslovou omáčkou nazývanou „masovnik“. V kapitole *Rudarjeva družina* (baníková rodina) sa uvádza: „... žlikrofi len počas významných dní: zemiakové žlikrofi, mäsové žlikrofi alebo žlikrofi s nakladanou okrúhlicou, s (baraňou) omáčkou, omastené škvarkami alebo so špeciálnou maslovou omáčkou nazývanou masovnik.“

Ďalší prameň (Karl Bezek: *Fond Doprinos k zgodovini Idrije*) pochádza z roku 1956. Autor Karl Bezek v ňom opisuje tradičné jedlá a nápoje. Píše, že „Idrijski žlikrofi“ boli najobľúbenejším jedlom, ktoré bolo známe široko ďaleko. Toto je citát z jeho knihy: „...najobľúbenejším jedlom, ktoré je známe široko ďaleko a rovnakým spôsobom sa nevyrába nikde inde, sú slávne žlikrofi. Žlikrofi sa podobajú viedenským ‚Schlickrapferln‘, čo sú malé plnené taštičky z cesta, ktoré však majú inú plnku.“ Autor ďalej uvádza, že „Idrijski žlikrofi“ sa pri početných príležitostiach spomínajú v rôznych článkoch a zverejnil sa ich recept, po ich pôvode však zatiaľ nikto nepátral. V súvislosti s históriou výrobku „žlikrofi“ autor cituje rôzne svedectvá ľudí z rokov 1840 – 1850, ktoré dokladajú, že „žlikrofi“ sa v tejto dobe v surovom stave verejne predávali. Hostinská Harmelová autorovi povedala, že sa traduje, že „žlikrofi“ sa priviezli do Idrije z Transylvánie. Podľa jedného pamätníka z Idrije toto jedlo priviezla do Idrije rodina Wernbergerovcov okolo roku 1814, čo potvrdil aj potomok tejto rodiny. Toto je ďalšia citácia z knihy: „Keďže sa rodinná tradícia a ďalšie svedectvá zhodujú, nie je pochýb o tom, že prvé „žlikrofi“ sa objavili v Idriji po návrate Ivana do Idrije a potom aj jeho rodiny. Pravdepodobne trvalo niekoľko rokov, kým toto jedlo v Idriji zdomácnelo a medzitým sa zrejme skúšali aj iné podobné recepty pochádzajúce z Čiech alebo Viedne. Takto po roku 1814 vznikli naše „idrijski žlikrofi“, ktorých recept sa až do polovice minulého storočia vďaka miestnym zdrojom vyvíjal, kým „žlikrofi“ v polovici 19. storočia získali zvláštnu chuť aj tvar, ktoré si uchovali dodnes.“

Výrobok „Idrijski žlikrofi“ sa od iných druhov cestovín líši svojím tvarom, zvláštnou plnkou, tradičným receptom a postupom výroby. Výrobok má charakteristický tvar starého francúzskeho klobúka (napoleonského klobúka).

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

- Výrobok „Idrijski žlikrofi“ musí mať všetky charakteristické vlastnosti uvedené v špecifikácii (je potrebné použiť predpísané ingrediencie, ktoré sa musia vyrobiť predpísaným spôsobom, a výsledný výrobok musí mať predpísaný tvar, vzhľad, vôňu, arómu a konzistenciu).
- Výrobcovia výrobku „Idrijski žlikrofi“ musia viesť záznam o prijatých a použitých surovinách, množstve vyrobených výrobkov „Idrijski žlikrofi“ a množstve predaných výrobkov „Idrijski žlikrofi“.
- Jednotliví výrobcovia a/alebo združenia výrobcov musia uskutočňovať kontrolu dodržiavania predpísaných ingrediencií, metódy výroby, vzhľadu a organoleptických vlastností konečného výrobku a aspoň raz za rok musí túto kontrolu uskutočniť aj certifikačný orgán, ktorý overí súlad s európskou normou EN 45011.

4. Úrady Alebo Orgány Overujúce Dodržiavanie Špecifikácie Výrobku

4.1. Názov a adresa

Názov: Bureau Veritas d.o.o.
Adresa: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Telefón: +386 14757600
Fax: —
E-mail: info@bureauveritas.com

verejný súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Orgán zodpovedný za overenie všetkých etáp uvedených v špecifikácii pre výrobok „Idrijski žlikrofi“ je Bureau Veritas.

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 104/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) Č. 510/2006
„AGLIO BIANCO POLESANO“
ES č.: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006
CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Aglio Bianco Polesano“

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

Taliansko

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

3.1. *Druh výrobku (príloha II):*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina, obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku s názvom uvedeným v bode 1:*

„Aglio Bianco Polesano“ sa uvádza na trh v suchom stave. Získava sa z miestnych ekotypov a aj z odrody „Avorio“, ktorá sa z nich vyšľachtila.

Íde o rastlinu s pravidelnou guľatou cibuľou, naspodku mierne sploštenou a lesklej bielej farby. Táto cibuľa pozostáva z rôzneho počtu susediacich strúčikov, ktorých vonkajšia časť je typicky zaoblená. Jednotlivé strúčiky musia k sebe tesne priliehať. Ich obal je v konkávnej časti sfarbený viac či menej výrazne do purpurova a vo vypuklej časti je biely.

Keď sa cesnak „Aglio Bianco Polesano“ vysuší, aby sa mohol uskladniť, obsahuje najmenej 35 % sušiny a najmenej 20 % uhlíhydrátov. Čerstvé hlavičky cesnaku obsahujú takisto esenciálne oleje na báze síry a sírnatých prchavých zložiek, ktoré im dodávajú arómu typickú pre tento druh cesnaku.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Potrava pre zvieratá (len pre výrobky živočíšneho pôvodu):*

–

3.5. *Jednotlivé fázy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti:*

Medzi jednotlivé fázy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti, patrí: získanie produktu na výsadbu, pestovanie cesnaku, sušenie, tradičné spracovanie.

Keďže rozmnožovanie je vegetatívne, spôsob produkcie znamená získať strúčiky na osivo. Výrobcovia ručne vyberajú produkt potrebnej kvality na „osivo“.

Pestuje sa v ročnom cykle, pričom výsadba prebieha na jeseň/v zime medzi 1. októbrom a 31. decembrom.

Postup prirodzeného sušenia, ktoré sa deje na voľnom priestranstve na poli a/alebo v prevádzkových priestoroch, je podstatný tak na to, aby si produkt zachoval svoje vlastnosti, ako aj pre jeho ďalšie spracovanie.

Rozhodujúce je vedieť odhadnúť správnu úroveň vlhkosti, aby sa dalo pristúpiť k tradičným ručným spôsobom spracovania: vrkoč (treccia alebo „resta“), korbáč (treccione), strapec (grappolo) alebo veľký strapec (grappolone), ktoré si vyžadujú skúsenosť a zručnosť odovzdávanú dlhé generácie.

„Agljo Bianco Polesano“ sa musí uviesť na trh medzi 31. júlom a 31. májom nasledujúceho roka.

3.6. *Osobitné pravidlá pre rezanie, strúhanie, balenie, atď.:*

„Agljo Bianco Polesano“ sa môže uvádzať na trh v takýchto podobách:

TRECCE (vrkoč): s obsahom 8 až 22 cibúľ a hmotnosťou 0,6 – 1,2 kg;

TRECCIONI (korbáč): s obsahom 30 až 40 cibúľ a hmotnosťou 2 – 4 kg;

GRAPPOLI (strapec): s obsahom 20 až 40 cibúľ a hmotnosťou 1 – 4 kg;

GRAPPOLONI (veľký strapec): s obsahom 70 až 120 cibúľ a hmotnosťou 5 – 10 kg;

CONFESIONE (balíček): s rôznym počtom cibúľ a hmotnosťou 50 g – 1 000 g;

SACCO (vrečko): s rôznym počtom cibúľ a hmotnosťou 1 kg – 20 kg.

Veľké strapce, strapce, korbáče a vrkoče sa vložia do bielej sieťky, ktorá sa uzatvorí lepiacou páskou s logom označenia, a môžu sa poukladať do drevených, plastových, kartónových obalov alebo do obalov z akéhokoľvek iného vyhovujúceho materiálu.

Balíčky a vrecká sa prezentujú ako sieťované biele vrecúška, na ktorých sa uvedie logo označenia. Tieto balíčky a vrecká sa takisto môžu vložiť do drevených, plastových, kartónových obalov alebo do obalov z akéhokoľvek iného vyhovujúceho materiálu.

Balenie produktu do tzv. balíčkov a vreciek sa môže vykonať aj mimo oblasti produkcie pod podmienkou, že pri preprave a početnej manipulácii nedôjde k praskaniu hlavičiek cesnaku, predovšetkým k drobeniu ochranných šupiek, čo by mohlo viesť k riziku plesnivenia a skazenia produktu.

3.7. Osobitné pravidlá označovania:

Na každom zvolenom obale musí byť štítok s uvedením označenia, mena (názvu) výrobcu a identifikačné logo CHOP.

Každé balenie musí niesť údaje, ktoré umožnia rozpoznať baliareň alebo expedičný podnik, charakter a pôvod výrobku, jeho obchodné znaky a iné užitočné informácie, uvedené spolu na jednej strane, čitateľne a nezmazateľným písmom. Na obale sa musí uvádzať aj označenie „Aglio Bianco Polesano“ spolu s údajom „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu) a jeho skratkou „DOP“, a to väčšími písmenami ako všetky ostatné údaje.

Identifikačné logo je v tvare oválu, do ktorého je zakreslená štylizovaná mapa zemepisnej oblasti „Polesine“ zelenou farbou na modrom podklade. Dve prírodné hranice oblasti Polesine, rieky Adige a Pád, sú na mapke zaznačené modrou. Túto mapku prekrýva skratka „DOP“, ktorá odkazuje na taliansku zástavu (malé písmeno „D“ je zelenou, „P“ červenou a písmeno „O“ bielou farbou a stvárnené ako hlavička cesnaku). Okolo oválu sa uvádza nápis „Aglio Bianco Polesano – Denominazione d'Origine Protetta“ modrou farbou, kurzívou a tučným písmom Trebuchet MS. Pokiaľ ide o farby, sú možné alternatívy vyhotovenia v čierno-bielej alebo škále šedej. Rozmery loga sa môžu líšiť v závislosti od druhu balenia.



4. Presné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie „Aglio Bianco Polesano“ zahŕňa tieto komúny v oblasti Polesine, nachádzajúce sa v provincii Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Osobitosť zemepisnej oblasti:

Environmentálne faktory

Pôdne charakteristiky a mierne podnebie sú hlavné faktory, ktoré podmieňujú a charakterizujú produkciu „Aoglio Bianco Polesano“ na tomto území. Územím Polesine pretekajú dve veľké talianske rieky Pád a Adige, ktoré nízinu často zaplavovali pokiaľ sa nedávno nezrealizovali práce na výstavbe hrádze, aby sa reguloval ich tok. Osobitné pôdne charakteristiky týchto území sú výsledkom práve mnohých povodní a záplav spôsobovaných počas stáročí týmito dvomi riekami, Pád a Adige, ktoré rozdeľujú oblasť produkcie na južnú a severnú časť. Konkrétnejšie, rieka Pád priniesla množstvo náplavového bahna s vyšším obsahom hlíny, zatiaľ čo Adige priniesla kremičitý piesok.

Činnosťou týchto riek teda vznikla stredne ľahká, dobre odvodnená, prevzdušnená a úrodná, hlinitá/-bahnitá pôda, ktorá dodáva „Aoglio Bianco Polesano“ jeho osobitné vlastnosti. Pre chemické zloženie tejto pôdy je okrem toho typický značný výskyt výmenného fosforu a draslíka, ako aj vápnika a horčíka.

Mierne a suché podnebie v danej oblasti napomáha rovnako sušenie produktu, ako aj jeho spracovanie tradičnými spôsobmi.

Ludský faktor

Ludský faktor sa pripája k možnostiam, ktoré ponúka daná pôda, vďaka týmto dvom aspektom:

- schopnosti ručne vybrať najlepšie cibule („teste“) na získanie osiva, ktorá sa rokmi vycibrila a odovzdávala z otca na syna;
- špeciálnemu ručne robenému spleťaniu: vrkoč nazývaný „resta“, korbáč, stravec a veľký stravec sú dokladom, že tento kolorit je neodlučiteľne spätý s daným územím, jeho tradíciami a históriou.

5.2. Osobitosť výrobku:

Cesnak „Aoglio Bianco Polesano“ sa vyznačuje hlavne svojou lesklou bielou farbou, tvarom cibule a veľkým podielom sušiny, vďaka čomu sa tento produkt výborne uchováva. Vďaka špecifickosti arómy „Aoglio Bianco Polesano“ vyplývajúcej z osobitnej kombinácie prchavých sírnatých zložiek a aromatických látok sa dá tento cesnak odlišiť od cesnaku z iných oblastí produkcie. Senzorickou analýzou sa dá preukázať, že jeho aróma je menej ostrá a trvácnejšia ako pri ostatných cesnakoch pochádzajúcich z iných oblastí, čo spotrebiteľ veľmi oceňuje. Cesnak „Aoglio Bianco Polesano“ je bohatý na sírnaté aromatické zložky, no ešte viac na iné aromatické látky patriace do inej chemickej kategórie (aldehydy), ktoré mu prinášajú príjemné vonné nuansy (čerstvo pokosenej trávy, jemnej ovocnej vône), ktoré sa rozvíjajú počas uskladnenia a dodávajú mu práve tú menej ostrú a trvácnejšiu arómu.

5.3. Kauzálne prepojenie medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťou alebo charakteristikami produktu (pre CHOP) alebo osobitnou vlastnosťou, dobrou povestou alebo inou charakteristikou produktu (pre CHZO):

Potrebný obsah minerálnych látok spolu s hlinito-bahnitou povahou pôdy, ktorá je dobre odvodnená, prevzdušnená a úrodná, s vysokým obsahom draslíka umožňuje dopestovať dokonale kompaktné hlávky cesnaku s priliehajúcimi strúčikmi s vysokým obsahom sušiny, vďaka čomu je produkt vhodnejší na uskladnenie.

Lesklá biela farba, ktorá je pre „Agljo Bianco Polesano“ typická, takisto vyplýva z vysokého obsahu výmenného draslíka a fosforu v pôde.

Ale aj špecifický profil arómy tohto cesnaku je výrazne podmienený environmentálnymi faktormi v tom zmysle, že aromatické zložky odrážajú pomer a aktivitu enzýmov zodpovedných za ich biosyntézu, pričom tieto sú zase ovplyvnené fyziologickým stavom rastliny, pôdnymi a podnebnými podmienkami a tradičnými spôsobmi skladovania a spracovania.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Nižšie uvedený správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu (CHOP) „Agljo Bianco Polesano“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 262 z 10. novembra 2005.

Upravené znenie špecifikácie produktu je k dispozícii na internetovej stránke:

— na adrese:

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 prostredníctvom hlavnej stránky ministerstva (www.politicheagricole.it), kde treba kliknúť na „Prodotti di Qualità“ [Produits de qualité] (na ľavej strane obrazovky) a ďalej na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE 510/2006)“ [Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ (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 104/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) Č. 510/2006
„WIŚNIA NADWIŚLANKA“
ES Č.: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007
CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Wiśnia nadwiślanka“

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

Poľsko

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

3.1. *Druh výrobku [podľa prílohy II]*

Kategória: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované – trieda 1.6

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

Pod chráneným označením „Wiśnia nadwiślanka“ sa môže predávať iba ovocie čerešne druhu „sokówka odroślowa“ (čerešne produkujúce šťavnaté plody, ktoré sa rozmnožujú koreňovými odnožami).

Týmto chráneným označením pôvodu sa označujú plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“, ktoré sú určené buď pre spracovateľský priemysel, alebo – vďaka svojim výnimočným chuťovým vlastnostiam – na priamu spotrebu. Čerešňa „Wiśnia nadwiślanka“ patrí k čerešňam druhu „sokówka odroślowa“, ktoré sa pestujú v Poľsku. Vyskytuje sa v povodí rieky Wisły (poľsky Wisła), od ktorej je odvodený jej názov, ktorý nemá latinský ekvivalent. Je to odroda, ktorá sa selektívne získava zo zakrpatenej čerešne, ktorá sa rozmnožuje vegetatívne koreňovými odnožami a je známa aj pod názvom čerešňa krovitá (*Prunus fruticosa* Pall.). Patrí do čeľade ružovité (*Rosaceae* Juss.), podčeľade slivkovité (*Prunoideae*), rodu čerešňa (*Prunus* L.) a podrodu *Cerasus* (Mill.).

Dôkazom tohto tvrdenia, že čerešňa „wiśnia nadwiślanka“ pochádza z *Prunus fruticosa* Pall., je spôsob rozmnožovania, veľkosť plodu, intenzita zafarbenia, ako aj exempláre *Prunus fruticosa* Pall, ktoré ešte možno nájsť v niektorých izolovaných prírodných lokalitách v pestovateľskej oblasti.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ sú relatívne menšie ako kultivary pochádzajúce z *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. alebo ich hybridov.

Výraz „sokówka“ sa vzťahuje na skutočnosť, že plody sa z dôvodu intenzívneho zafarbenia dužiny používajú predovšetkým ako surovina na výrobu šťavy; kôstka je tmavej farby podobnej ako farba dužiny. Výraz „odroślowa“ sa vzťahuje na skutočnosť, že čerešne tohto druhu päť rokov po výsadbe vyháňajú koreňové odnože, ktoré sa používajú na rozmnožovanie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Čerešne „wiśnia nadwiślanka“ majú intenzívnu farbu, ktorá môže prechádzať od tmavočervenej až po bordovú a ktorá je rovnaká na celom povrchu plodu. Plody sú okrúhle a mierne sploštené. Pomer medzi hmotnosťou dužiny a hmotnosťou kôstky závisí od veku stromu a pohybuje sa od 9,4 do 11,3 %. Plody majú priemer 12 až 20 mm a hmotnosť 1,6 až 3,3 g podľa veku stromu a jeho polohy. Listová výživa umožňuje získať za priaznivých poveternostných podmienok plody väčších rozmerov, pričom ich priemer môže pri hmotnosti 4 g dosiahnuť 25 mm. Dužina má rovnomerné tmavočervené zafarbenie. Intenzívne zafarbenie sa zachová aj po spracovaní. Plody sú výrazne aromatické a ich chuť a vôňa sú pre čerešňu charakteristické. Má veľmi intenzívnu kyslú chuť.

Bez ohľadu na ich plánované použitie musia byť plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ zdravé, bez stôp hniloby a akéhokoľvek cudzieho telesa, bez škodcov, bez poškodenia spôsobeného škodcami a nesmú vykazovať nadmernú povrchovú vlhkosť či akýkoľvek cudzí pach alebo chuť.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ určené na spracovanie sa musia zberať bez stopiek v čase, keď šupa získa svoje konečné zafarbenie. Plody môžu byť rôznej veľkosti a môžu sa na nich vyskytovať poškodenia spôsobené slnkom alebo krupobitím, pokiaľ si zachovávajú charakteristické vlastnosti čerešne „wiśnia nadwiślanka“.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ určené na priamu spotrebu sa musia zberať ručne. Nesmú byť poškodené a musia mať čerstvý vzhľad.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

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

Všetky fázy výroby sa musia vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Sady musia byť umiestnené v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 a pôda musí byť vápencová alebo ílovito-vápencová. Dreviny sa získavajú z koreňových odnoží pochádzajúcich z minimálne päťročných produktívnych sádov, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Plocha určená na pestovanie stromu nesmie byť menšia ako 4 m krát 2 m, čo predstavuje plochu 8 m² na každý strom. Hnojenie sa vykonáva podľa štandardných predpisov platných pre hnojenie ovocných drevín.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ určené na priamu spotrebu sa musia zberať ručne. Počas júlového zberu sa ovocie zbiera so stopkami, kým v prípade neskorého zberu môže byť bez stopiek.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“, ktoré sa dopravujú do spracovateľského závodu do 24 hodín po zbere, nie je potrebné chladiť. V prípade dlhšieho skladovania je potrebné adekvátne chladenie.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ sa zabalia do vhodného obalu priamo v mieste zberu. Táto požiadavka sa zaviedla s cieľom zaručiť požadovanú kvalitu výrobkov a zabezpečiť monitorovanie a kontrolu ich pôvodu. Čerešne určené na priamu spotrebu sa dodávajú v baleniach s hmotnosťou 0,5 kg až 5 kg.

Plody čerešne „wiśnia nadwiślanka“ určené na spracovanie sa dodávajú v dierovaných jednotkových baleniach, ktorých čistá hmotnosť je maximálne 13 kg, alebo v skriňových paletách s plným dnom, kde ich hmotnosť zodpovedá kapacite skriňovej palety.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie

Žiadne

4. Vymedzenie zemepisnej oblasti

Čerešňa „Wiśnia nadwiślanka“ sa pestuje v zemepisnej oblasti, ktorú tvoria:

- vojvodstvo Mazowieckie, okres Lipsko, obce Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą,
- vojvodstvo Świętokrzyskie, okres Opatów, obce Ożarów a Tarłów,
- vojvodstvo Lubelskie, okres Kraśnik, obec Annapol.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť produkcie čerešne „wiśnia nadwiślanka“ je situovaná pozdĺž údolia Visly a vyznačuje sa priaznivým podmienkami životného prostredia, ako aj vápencovou a ílovito-vápencovou pôdou. Vrchná vrstva pôdy, ktorej hrúbka spravidla nepresahuje 0,5 m, spočíva na tvrdej vápencovej hornine. Klimatické podmienky, ktorými sa vyznačuje opísaná zemepisná oblasť, sú určené aj polohou pozdĺž najväčšej rieky v Poľsku – Visly, ktorá poskytuje okolitej oblasti skutočne osobitnú mikroklimu. V zemepisnej oblasti čerešne „wiśnia nadwiślanka“ možno tiež v čase kvitnutia pozorovať mrazy, ktoré časom vyvolávajú nestabilitu dozrievania plodov; účinok tohto mrazu je však minimálny vďaka teplu, ktoré uvoľňuje Visla. Čerešne z vymedzenej zemepisnej oblasti sa preto môžu pestovať s relatívne vysokým stupňom spoľahlivosti.

Pôda v zemepisnej oblasti produkcie je predovšetkým neutrálna a zásaditá a čerešne „wiśnia nadwiślanka“ dobre znášajú pH nad hodnotou 7,0 na rozdiel od kultivarov, v prípade ktorých sa optimálne pH pohybuje v rozmedzí od 6,7 do 7,1. Vysoké pH pôdy možno vysvetliť vysokým podielom vápenca (viac ako 1 000 mg/l).

Dôležitým aspektom špecifického charakteru zemepisnej oblasti sú znalosti a zručnosti miestnych výrobcov, ktorí sa naučili pestovať čerešňu charakteristickú pre oblasť a prispôsobiť spôsob pestovania pôdnym a poveternostným podmienkam. Svedčí o tom prispôbenie hustoty výsadby a spôsobu odstraňovania výhonov podľa druhu pôdy, na ktorej sa čerešňa pestuje, ako aj odstraňovanie koreňových odnoží po piatom roku pestovania. Ak sa tieto koreňové odnože neodstránia, dôjde k pospletaniu výsadiel, zhoršeniu fyto-sanitárnych podmienok, zmenšeniu veľkosti plodov a poklesu výnosu. Vzhľadom na zvýšenú odolnosť čerešní „wiśnia nadwiślanka“ voči chorobám je tiež dôležité prijať vhodné opatrenia na ochranu rastlín. Ide najmä opatrenia na ochranu proti vrtivke čerešňovej (*Rhagoletis cerasi*). V prípade vysokých teplôt na jar a predčasného zakvitnutia tohto stromu môže dôjsť k napadnutiu plodov čerešne „wiśnia nadwiślanka“ dospelými jedincami tohto škodcu aj v obdobiach, počas ktorých k tomu v prípade kultivarov nedochádza.

5.2. Špecifickosť výrobku

Čerešňa „wiśnia nadwiślanka“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami:

- veľkosť plodov je podstatne menšia ako v prípade kultivarov,
- šťava má veľmi intenzívne zafarbenie,
- veľmi vysoký obsah antokyánu: viac ako 115 mg/100 g (určené pomocou metódy vysokoúčinnnej kvapalinovej chromatografie – HPCL),
- vysoký refraktometrický index: 16-23°Bx,
- vysoký obsah cukru: viac ako 13 %,
- vysoká kyslosť (obsah organických kyselín), a to minimálne 1,4 %, vyjadrená ako kyselina jablčná, s pH 8,1.

Obsah antokyánu čerešní „wiśnia nadwiślanka“ presahuje o najmenej 20 % obsah antokyánu čerešní „Łutówka“ – najznámejšej pestovanej odrody čerešne v Poľsku, uznávanej ako odroda, ktorá je najvhodnejšia na spracovanie. Tento rozdiel môže dosiahnuť dokonca 100 %. Výška tohto rozdielu a hodnota uvedeného parametra závisia od klimatických podmienok v danom roku, ako aj od lokality.

Čerešňa „wiśnia nadwiślanka“ sa ďalej vyznačuje tým, že v dutinke po odstránení stopky (najmä v prvých týždňoch po zbere) možno pozorovať malý výtok šťavy, ktorý sa mení na želé brániace ďalšiemu vytekaniu šťavy, čím sa predlžuje životnosť plodu v porovnaní s ušľachtilými odrodami.

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

Spočiatku sa čerešne druhu „sokówka odroślowa“ pestovali v oblasti obce Słupia Nadbrzeźna. Časom sa rozšírili vo všetkých častiach povodia Visly s podobnými pôdnymi a klimatickými podmienkami. Práve preto, že čerešňa pochádzajúca z miestneho druhu čerešne („sokówka odroślowa“) sa vyskytuje na území presne vymedzenom povodím Visly, bola táto odroda pomenovaná „wiśnia nadwiślanka“.

Stromy rastúce na zásaditých pôdach s vyšším podielom vápenca nežijú veľmi dlho (20 – 25 rokov) a ich plody sú menšie, voňavejšie a ich sfarbenie je intenzívnejšie. Na ílovitých pôdach, v ktorých je vápenec uložený hlbšie, možno nájsť stromy staršie ako 50 rokov, ktorých plody sú väčšie a o čosi menej aromatické. Prítomnosť vápenca v spodnej časti pôdy vedie k silnej kondenzácii šťavy, ako je zrejme z výluhu a relatívne vysokého obsahu farbív; plody sa vyznačujú výbornými chuťovými vlastnosťami a vysoko sa cenia v spracovateľskom priemysle. Tieto vlastnosti ovocia sa nedajú dosiahnuť na pôdach, ktorých hodnota pH je nižšia ako neutrálna hodnota a v ktorých je malý podiel vápenca.

Miestny druh „sokówka odroślowa“ vysádzaný v inej zemepisnej oblasti zvyčajne dobre rastie, ale vyskytujú sa vážne problémy s tvorbou plodov. Tieto problémy vyplývajú z pomerne skorého obdobia kvitnutia a súvisiacich škôd spôsobených poklesom teploty na jar, čo bráni dosiahnutiu uspokojivej úrody. Existencia iných mikroklimatických podmienok, ako sú podmienky vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sa prejavuje tvorbou väčších plodov, ktorých obsah vody je vyšší a z ktorých je slabší výluh.

Kombinovaný účinok osobitnej kvality pôd a blízkosti rieky má vplyv nielen na rast a kvitnutie, ale aj na tvorbu plodov a získavanie ovocia vysokej kvality s osobitnými vlastnosťami uvedenými v bode 5.2. Kvalita ovocia je úzko spojená s umiestnením sadov a pôdnymi a klimatickými podmienkami v danej oblasti. Plody zo všetkých ostatných odrôd čerešne vykazujú za pôdnych a klimatických podmienok, ktoré sú príznačné pre vymedzenú zemepisnú oblasť, problémy s rastom a tvorbou plodov.

Okrem životného prostredia špecifického pre čerešňu „wiśnia nadwiślanka“ vplýva na konečnú kvalitu výrobku výnimočné zručnosti miestnych pestovateľov opísané v bode 5.1.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006)

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

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

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>