

Úradný vestník

Európskej únie

C 315



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 52

23. decembra 2009

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
II <i>Oznámenia</i>		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE		
Komisia		
2009/C 315/01	Neveznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE		
Komisia		
2009/C 315/02	Výmenný kurz eura	2

SK

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na druhej strane)

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Komisia

2009/C 315/03	Výzva na predkladanie návrhov – EAC/01/10 – Program Mládež v akcii 2007 – 2013	3
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Komisia

2009/C 315/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

INÉ AKTY

Rada

2009/C 315/05	Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, ktoré Rada zaradila na zoznam osôb, subjektov a orgánov, na ktoré sa vzťahuje článok 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 329/2007 (Príloha V)	9
2009/C 315/06	Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, ktoré Rada zaradila na zoznam osôb, subjektov a orgánov, na ktoré sa vzťahuje článok 6 nariadenia Rady (EÚ) č. 1284/2009 (Príloha II)	10
2009/C 315/07	Oznámenie určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným na zozname ustanovenom v článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 2580/2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu (pozri prílohu k nariadeniu Rady (EÚ) č. 1285/2009 z 23. decembra 2009)	11



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 315/01)

Dňa 16. decembra 2009 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v nemčina jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
 - v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32009M5720. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

22. decembra 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,4279	AUD	Austrálsky dolár	1,6259
JPY	Japonský jen	130,83	CAD	Kanadský dolár	1,5109
DKK	Dánska koruna	7,4420	HKD	Hongkongský dolár	11,0744
GBP	Britská libra	0,89305	NZD	Novozélandský dolár	2,0294
SEK	Švédska koruna	10,4295	SGD	Singapurský dolár	2,0076
CHF	Švajčiarsky frank	1,4987	KRW	Juhokórejský won	1 685,05
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,0340
NOK	Nórska koruna	8,3650	CNY	Čínsky juan	9,7498
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,2830
CZK	Česká koruna	26,266	IDR	Indonézska rupia	13 543,20
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	4,9100
HUF	Maďarský forint	274,28	PHP	Filipínske peso	66,389
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel'	43,6041
LVL	Lotyšský lats	0,7080	THB	Thajský baht	47,492
PLN	Poľský zlotý	4,1770	BRL	Brazílsky real	2,5468
RON	Rumunský lei	4,2193	MXN	Mexické peso	18,4699
TRY	Turecká líra	2,1798	INR	Indická rupia	66,8200

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

KOMISIA

VÝZVA NA PREDKLADANIE NÁVRHOV – EAC/01/10

Program Mládež v akcii 2007 – 2013

(2009/C 315/03)

ÚVOD

Táto výzva na predkladanie návrhov je založená na rozhodnutí Európskeho parlamentu a Rady č. 1719/2006/ES ⁽¹⁾ z 15. novembra 2006, ktorým sa ustanovuje program Mládež v akcii na obdobie 2007 – 2013, ďalej len „program Mládež v akcii“. Podrobné podmienky tejto výzvy na predkladanie návrhov sa nachádzajú v programovej príručke k programu Mládež v akcii (2007 – 2013) uverejnenej na webových stránkach Európa (pozri bod VIII). Programová príručka predstavuje neoddeliteľnú súčasť tejto výzvy na predkladanie návrhov.

I. Ciele a priority

Všeobecné ciele stanovené v rozhodnutí ustanovujúcom program Mládež v akcii sú tieto:

- podporovať aktívne občianstvo mladých ľudí všeobecne, a najmä ich európske občianstvo,
- rozvíjať solidaritu a presadzovať toleranciu medzi mladými ľuďmi predovšetkým v záujme podporovania sociálnej súdržnosti v Európskej únii,
- podporovať vzájomné porozumenie medzi mladými ľuďmi v rôznych krajinách,
- prispievať k rozvoju kvality podporných systémov pre činnosti mládeže a schopností organizácií občianskej spoločnosti v oblasti mládeže,
- presadzovať európsku spoluprácu v oblasti mládeže.

Tieto všeobecné ciele sa realizujú na úrovni projektov s prihliadnutím na ďalej uvedené priority trvalého charakteru:

- Európske občianstvo
- Účasť mladých ľudí
- Kultúrna diverzita
- Začlenenie mladých ľudí s obmedzenými príležitosťami

(1) Ú. v. EÚ L 327, 24.11.2006, s. 30.

Popri uvedených prioritách trvalého charakteru sa na rok 2010 uvádzajú tieto priority:

- Európsky rok boja proti chudobe a sociálnemu vylúčeniu

Cieľom tejto priority je podpora projektov zameraných na zvyšovanie informovanosti mladých ľudí o zodpovednosti každého jednotlivca pri riešení chudoby a marginalizácie, ako aj na podporu začleňovania skupín s menšími príležitosťami. Týka sa to najmä projektov zameraných na stimuláciu úvah mladých ľudí na tému prevencia, odstraňovanie chudoby a jej dôsledky, projektov zameraných na riešenie marginalizácie a rozličných foriem diskriminácie, ku ktorým patrí diskriminácia z dôvodu pohlavia, zdravotného postihnutia alebo z etnických, náboženských, jazykových dôvodov alebo z dôvodu migrantstva. V tejto súvislosti sa bude zvláštna pozornosť venovať predovšetkým projektom podporujúcim aktívne zapájanie a) mladých ľudí so zdravotným postihnutím, podporujúc výmeny medzi mladými ľuďmi so zdravotným postihnutím a bez zdravotného postihnutia, ako aj projekty zamerané na problém zdravotného postihnutia v našej spoločnosti; b) mladých ľudí s históriou migrantstva alebo z etnických, náboženských alebo jazykových menšín. V tejto súvislosti prislúcha podpora všetkým relevantným projektom, ktorých cieľom je zapájanie mladých Rómov.

- Nezamestnanosť mládeže a podpora aktívnej participácie nezamestnaných mladých ľudí v spoločnosti

Cieľom tejto priority je podpora projektov zameraných na riešenie problému nezamestnanosti mládeže s cieľom stimulovať aktívnu participáciu mladých ľudí v spoločnosti.

- Zvyšovanie informovanosti a mobilizácia mladých ľudí v súvislosti s celosvetovými výzvami (napr. trvalo udržateľný rozvoj, zmena klímy, migrácia, rozvojové ciele tisícročia)

Cieľom tejto priority je podpora projektov zameraných na zvyšovanie povedomia mladých ľudí, pokiaľ ide o ich úlohu ako aktívnych občanov v globalizovanom svete, ako aj posilňovanie ich zmyslu pre globálnu solidaritu a zaangažovanie vzhľadom na súčasné problémy.

II. Štruktúra programu Mládež v akcii

Na dosiahnutie cieľov programu Mládež v akcii sa v jeho rámci predpokladá päť operatívnych akcií.

Táto výzva na predkladanie návrhov sa týka podpory akcií a čiastkových akcií, ktoré sú uvedené ďalej:

Akcia 1 – Mládež pre Európu

- **Čiastková akcia 1.1. – Mládežnícke výmeny** (s trvaním do 15 mesiacov): Mládežnícke výmeny ponúkajú skupinám mladých ľudí z rôznych krajín príležitosť stretávať sa a vzájomne spoznávať svoje kultúry. Skupiny spolu plánujú svoju mládežnícku výmenu na tému spoločného záujmu.
- **Čiastková akcia 1.2. – Mládežnícke iniciatívy** (s trvaním od 3 do 18 mesiacov): Mládežníckymi iniciatívami sa podporujú skupinové projekty vypracované na miestnej, regionálnej a celoštátnej úrovni. Podporuje sa nimi aj vytváranie sietí podobných projektov medzi rôznymi krajinami na posilnenie ich európskeho aspektu a zlepšenie spolupráce a výmeny skúseností medzi mladými ľuďmi.
- **Čiastková akcia 1.3. – Projekty mládežníckej demokracie** (s trvaním od 3 do 18 mesiacov): Projekty mládežníckej demokracie podporujú účasť mladých ľudí na demokratickom živote ich miestneho, regionálneho alebo celoštátneho spoločenstva a na medzinárodnej úrovni.

Akcia 2 – Európska dobrovoľnícka služba

Akcia podporuje účasť mladých ľudí na rôznych formách dobrovoľníckych činností jednak v Európskej únii, a jednak mimo nej. V rámci tejto akcie sa mladí ľudia individuálne alebo v skupinách zúčastňujú na neziskových, neplatených dobrovoľníckych činnostiach v zahraničí (s trvaním do 24 mesiacov).

Akcia 3 – Mládež vo svete

- **Čiastková akcia 3.1. – Spolupráca so susednými krajinami Európskej únie** (s trvaním do 15 mesiacov): táto čiastková akcia podporuje projekty so susednými partnerskými krajinami, konkrétne projekty mládežníckych výmen a projekt odbornej prípravy a projekt vytvárania sietí v oblasti mládeže.

Akcia 4 – Systémy podpory mládeže

- **Čiastková akcia 4.3. – Odborná príprava a vytváranie sietí medzi ľuďmi, ktorí sa aktívne podieľajú na práci s mládežou a na činnosti mládežníckych organizácií** (s trvaním od 3 do 18 mesiacov): táto čiastková akcia podporuje predovšetkým výmenu skúseností, odborných znalostí a osvedčených postupov, ako aj činnosti, ktoré môžu viesť k dlhodobým kvalitným projektom, partnerstvám a sieťam.

Akcia 5 – Podpora európskej spolupráce v oblasti mládeže

- **Čiastková akcia 5.1. – Stretnutia mladých ľudí a ľudí zodpovedných za mládežnícku politiku** (s trvaním od 3 do 9 mesiacov): táto čiastková akcia podporuje spoluprácu, semináre a štruktúrovaný dialóg medzi mladými ľuďmi, ľuďmi zaoberajúcimi sa prácou s mládežou a ľuďmi zodpovednými za mládežnícku politiku.

III. Oprávnení žiadatelia

Žiadosti podávajú:

- neziskové a mimovládne organizácie
- miestne, regionálne verejné orgány
- neformálne skupiny mladých ľudí
- orgány aktívne v oblasti mládeže na európskej úrovni
- medzinárodné neziskové organizácie
- ziskové organizácie organizujúce podujatie v oblasti mládeže, športu alebo kultúry.

Žiadatelia musia byť usadení v súlade so zákonom v jednej z programových krajín alebo v susedných partnerských krajinách na západnom Balkáne.

Niektoré akcie príslušného programu sú však zamerané na obmedzenejšiu škálu usporiadateľov. Výberové kritériá na usporiadateľov-žiadateľov sú preto osobitne pre každú akciu/čiastkovú akciu vymedzené v programovej príručke.

IV. Oprávnené krajiny

Na programe sa môžu zúčastniť tieto krajiny:

- a) členské štáty EÚ;
- b) štáty EZVO, ktoré sú členmi EHP podľa ustanovení dohody o EHP (Island, Lichtenštajnsko a Nórsko);
- c) kandidátske krajiny, ktoré majú prospech z predstupovej stratégie v súlade so všeobecnými zásadami a všeobecnými podmienkami a pravidlami ustanovenými v rámcových dohodách uzatvorených s týmito krajinami na účely ich účasti na programoch Spoločenstva (Turecko);
- d) tretie krajiny, ktoré podpísali so Spoločenstvom dohody, ktoré majú dosah na oblasť mládeže.

Niektoré akcie príslušného programu sú však zamerané na obmedzenejšiu škálu krajín. Výberové kritériá na krajiny sú preto osobitne pre každú akciu/čiastkovú akciu zadefinované v programovej príručke.

V. Kritériá na uzatvorenie zmluvy

i) čiastkové akcie 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 a akcia 2:

- relevantnosť z pohľadu cieľov a priorít programu (30 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metód (50 %)
- profil účastníkov a usporiadateľov (20 %)

ii) čiastková akcia 1.3:

- relevantnosť z pohľadu cieľov a priorít programu (30 %)
- kvalita tematickej koncepcie (20 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metód (30 %)
- profil a počet účastníkov a usporiadateľov (20 %)

iii) čiastková akcia 5.1:

- relevantnosť z pohľadu cieľov a priorít programu (20 %)
- relevantnosť z pohľadu cieľov mládežníckej politiky EÚ (20 %)
- kvalita navrhovaného projektu a metód (40 %)
- profil a počet účastníkov a usporiadateľov (20 %)

VI. Rozpočet a trvanie programu

Celkový rozpočet programu na obdobie rokov 2007 – 2013 je 885 miliónov EUR. Ročný rozpočet podlieha rozhodnutiu rozpočtových orgánov.

Predpokladaný rozpočet na rok 2010 na nižšie uvedené akcie a čiastkové akcie:

Čiastková akcia 1.1	Výmeny mládeže	28 826 417
Čiastková akcia 1.2	Iniciatívy mládeže	10 271 681
Čiastková akcia 1.3	Projekty mládežníckej demokracie	6 423 262
Akcia 2	Európska dobrovoľnícka služba	43 055 567
Čiastková akcia 3.1	Spolupráca so susediacimi krajinami EÚ	8 206 160
Čiastková akcia 4.3	Školiace aktivity a vytváranie sietí medzi ľuďmi, ktorí sa aktívne podieľajú na práci s mládežou a na činnosti mládežníckych organizácií	14 029 397
Čiastková akcia 5.1	Stretnutia mládeže a osôb zodpovedných za politiku týkajúcu sa mládeže	4 507 356

VII. Konečné termíny na predloženie žiadostí

Žiadosť sa musí predložiť do termínu, ktorý zodpovedá začiatočnému dátumu príslušného projektu. Na projekty predkladané národnej agentúre existuje na predkladanie žiadostí päť termínov ročne:

Projekty začínajúce sa v období	Termín podania žiadosti
máj až 30. september	február
júl až 30. november	apríl
september až 31. január	jún
december až 30. apríl	september
február až 31. júl	november

Na projekty predkladané výkonnej agentúre existujú na predkladanie žiadostí tri termíny ročne:

Projekty začínajúce sa v období	Termín podania žiadosti
august až 31. december	február
december až 30. apríl	jún
marec až 31. júl	september

VIII. Ďalšie informácie

Ďalšie informácie sú k dispozícii v programovej príručke k programu Mládež v akcii na týchto webových stránkach:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii

(Vec COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní

(Text s významom pre EHP)

(2009/C 315/04)

1. Komisii bolo dňa 14. decembra 2009 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Louis Dreyfus S.A.S. („LD“, Francúzsko), Financières Lov S.A.S. („Fin Lov“, Francúzsko) a Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco („SBM“, Monako) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia spoločnú kontrolu nad podnikom Mangas Gaming S.A.S. („MG“, Francúzsko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- LD pôsobí v sektore obchodu s obilninami a prvotnými surovinami (ryža, cukor, etanol, káva, bavlna, citrusové plody, olejnaté semená atď.), s energiou a s nehnuteľnosťami,
- Fin Lov je holdingová spoločnosť, ktorá patrí do skupiny Lov Group. Skupina Lov Group pôsobí najmä v sektore audiovizuálnej produkcie, hotelierstva, internetových hier (prostredníctvom podniku MG), hudobnej reklamy na internete a v energetickom sektore,
- SBM pôsobí v sektore hotelierstva, reštauračných služieb, prevádzkovania kasín a v sektore nehnuteľností. Takisto pôsobí v sektore internetových hier prostredníctvom účasti v podniku MG,
- MG pôsobí v sektore internetových hier.

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 koncentracií 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 22967244) alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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.

INÉ AKTY

RADA

Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, ktoré Rada zaradila na zoznam osôb, subjektov a orgánov, na ktoré sa vzťahuje článok 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 329/2007 (Príloha V)

(2009/C 315/05)

Osoby, subjekty a orgány uvedené v prílohe V k nariadeniu Rady (ES) č. 329/2007 z 27. marca 2007 ⁽¹⁾ sa upozorňujú na tieto informácie:

Rada Európskej únie zistila, že osoby, subjekty a orgány na uvedenom zoznam spĺňajú kritériá ustanovené v článku 6 ods. 2 nariadenia (ES) č. 329/2007 z 27. marca 2007 o reštriktívnych opatreniach voči Kórejskej ľudovodemokratickej republike, a preto boli začlenené do prílohy V k uvedenému nariadeniu. V tomto nariadení sa ustanovuje zmrazenie všetkých finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov, ktoré patria dotknutým osobám, subjektom alebo orgánom a zákaz priameho alebo nepriameho sprístupňovania akýchkoľvek finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov takýmto osobám, subjektom alebo orgánom alebo v ich prospech.

Dotknuté osoby, subjekty a orgány sa upozorňujú na možnosť podať u príslušných orgánov príslušných členských štátov, uvedených na webových adresách v prílohe II k nariadeniu, žiadosť o povolenie použitia zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo osobitné platby (pozri články 7 a 8 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby, subjekty alebo orgány môžu Rade predložiť žiadosť – spolu so sprievodnými dokladmi – o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich do uvedeného zoznamu.

Takéto žiadosti sa posielajú na túto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotknuté osoby, subjekty a orgány sa upozorňujú aj na možnosť podať voči nariadeniu Rady žalobu na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 263 ods. 4 a 6 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

(1) Ú. v. EÚ L 88, 29.3.2007, s. 1.

Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, ktoré Rada zaradila na zoznam osôb, subjektov a orgánov, na ktoré sa vzťahuje článok 6 nariadenia Rady (EÚ) č. 1284/2009 (Príloha II)

(2009/C 315/06)

Osoby, subjekty a orgány uvedené v prílohe II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 1284/2009 z decembra 2009 ⁽¹⁾ sa upozorňujú na nasledujúcu skutočnosť.

Rada Európskej únie dospela k záveru, že osoby, subjekty a orgány na uvedenom zozname spĺňajú kritériá ustanovené v článku 6 nariadenia Rady (EÚ) č. 1284/2009 z decembra 2009 o reštriktívnych opatreniach voči Guinejskej republike, a preto boli začlenené do prílohy II tohto nariadenia. Toto nariadenie ustanovuje zmrazenie všetkých finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov, ktoré patria dotknutým osobám, subjektom alebo orgánom a zákaz priameho alebo nepriameho prístupovania akýchkoľvek finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov takýmto osobám, subjektom alebo orgánom alebo v ich prospech.

Dotknuté osoby, subjekty a orgány sa upozorňujú na možnosť podať príslušným orgánom relevantného členského štátu alebo štátov, uvedeným na webových adresách v prílohe III nariadenia, žiadosť s cieľom získať povolenie použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo osobitné platby (pozri články 8, 9 a 10 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby, subjekty alebo orgány môžu Rade predložiť žiadosť so sprievodnými dokladmi o opätovné posúdenie rozhodnutia o ich zaradení do uvedeného zoznamu.

Takéto žiadosti sa posielajú na adresu:

Rada Európskej únie
Generálny sekretariát
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotknuté osoby, subjekty a orgány sa upozorňujú aj na možnosť podať žalobu voči nariadeniu Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 263 ods. 4 a 6 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 346, 23.12.2009.

Oznámenie určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným na zozname ustanovenom v článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 2580/2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu

(pozri prílohu k nariadeniu Rady (EÚ) č. 1285/2009 z. 23. decembra 2009)

(2009/C 315/07)

Nasledujúce informácie sú určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným v nariadení Rady (EÚ) č. 1285/2009 ⁽¹⁾ z. 23. decembra 2009.

Rada Európskej únie rozhodla, že dôvody zaradenia týchto osôb, skupín a subjektov na uvedený zoznam osôb, skupín a subjektov, na ktoré sa vzťahujú obmedzujúce opatrenia ustanovené nariadením Rady (ES) č. 2580/2001 z 27. decembra 2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu, ⁽²⁾ stále existujú. V dôsledku toho sa Rada rozhodla uvedené osoby, skupiny a subjekty na danom zozname ponechať.

Nariadením (ES) č. 2580/2001 sa ustanovuje zmrazenie všetkých finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov, ktoré patria dotknutým osobám, skupinám a subjektom, a zákaz priameho či nepriameho prístupňovania akýchkoľvek finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov týmto osobám, skupinám a subjektom.

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty sa upozorňujú na možnosť podať príslušným orgánom príslušných členských štátov uvedených v prílohe k predmetnému nariadeniu žiadosť s cieľom získať povolenie použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo konkrétne platby v súlade s článkom 5 ods. 2 uvedeného nariadenia. Aktualizovaný zoznam príslušných orgánov je k dispozícii na tejto internetovej adrese:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty môžu podať žiadosť s cieľom získať odôvodnené stanovisko Rady k ich ponechaniu na uvedenom zozname (pokiaľ im takéto odôvodnené stanovisko už nebolo oznámené) na túto adresu:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty môžu kedykoľvek predložiť Rade na uvedenú adresu žiadosť –so všetkými sprievodnými dokladmi – o opätovné zváženie rozhodnutia zaradiť ich na uvedené zoznamy alebo ich na týchto zoznamoch ponechať. Takéto žiadosti sa po doručení posúdia. V tejto súvislosti sa dotknuté osoby, skupiny a subjekty upozorňujú na pravidelnú revíziu tohto zoznamu, ktorú Rada vykonáva podľa článku 1 ods. 6 spoločnej pozície 2001/931/SZBP. Aby sa Rada mohla žiadosťami zaoberať pri najbližšej revízii, mali by sa predložiť **do dvoch mesiacov odo dňa uverejnenia tohto oznámenia.**

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty sa upozorňujú aj na možnosť podať žalobu voči nariadeniu Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 263 ods. 4 a 6 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 346, 23.12.2009.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 344, 28.12.2001, s. 70.

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 315/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SAUCISSE DE MORTEAU“ alebo „JÉSUS DE MORTEAU“

ES č.: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“

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

Francúzsko

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

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.2: Mäsové výrobky (tepelne spracované, údené, solené, ...)

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

Klobása Saucisse de Morteau je klobása pravidelného valcovitého tvaru s priemerom minimálne 40 mm (priemer črievka pri plnení) vyrobená z bravčového mäsa. Klobása Saucisse de Morteau sa plní do prírodného a nezafarbeného bravčového črievka (zostupný alebo vzostupný tračník). Na jednom konci je toto črievko uzavreté drevkom a na druhom motúzom z prírodného vlákna. Toto drevko je drevená špajdľa.

Jésus de Morteau je osobitnou formou klobásy Saucisse de Morteau, valcovitého pravidelnejšieho tvaru s priemerom 65 mm (priemer črievka pri plnení). Klobása Saucisse de Morteau sa plní do prirodzeného a nezafarbeného bravčového črievka (zostupný tračník alebo slepé črevo). Ak sa plní do slepého čreva, špajdľa sa nepoužíva zakaždým, nakoľko slepé črevo je na jednom konci prirodzene zatvorené.

Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau môžu mať teda vzhľadom na rôzne použité črevá rozdielny vzhľad. Uvarené klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau majú nahrubo pomletú, ale homogénnu a súdržnú mäsovú hmotu.

Údením získavajú klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau typickú jantárovú farbu medzi hnedou a zlatistou. Farba celého výrobku však nie je rovnomerná. Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sú výrobky zo zmesi chudého a tučného bravčového, nahrubo pomletého a pomiešaného mäsa. Cez črievko teda presvitajú tmavšie škvrny chudého a bledé škvrny tučného bravčového mäsa. Klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau majú na dotyk pevnú konzistenciu.

Vôňa po dyme je jednou z výrazných charakteristík, ktoré Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau získavajú vďaka pilinám a drevu z ihličnatých stromov a vďaka tomu, že tieto piliny a drevo pomaly horia. Na surovom výrobku je táto aróma jasne zreteľná. Po uvarení a pri jedení je táto aróma údeniny vyrovnaná a pretrváva bez toho, aby bola kyslá alebo trpká. Klobásy Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sú charakteristické aj svojou mäsovou chuťou, nie sú príliš suché ani príliš mastné.

Štruktúra klobás Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau je typická svojou mäkkosťou a vláčnosťou s nahrubo pomletou a súdržnou mäsovou hmotou. V ústach nesmie byť výrobok ani tvrdý, ani gumový, ale pevný a šťavnatý.

Fyzikálno-chemické vlastnosti Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sú:

Vlhkosť odtučneného výrobku (VOV):	< alebo = 75 % (v prípade surového výrobku)
Tuky:	< alebo = 30 % v prepočte na 75 % VOV (v prípade surového výrobku)
Kolagén/proteíny:	maximálne 16 % (v prípade surového výrobku)
Hladina cukru:	nižšia alebo rovná 1 % v prepočte na 75 % VOV (v prípade surového výrobku)

3.3. Suroviny:

Kvalitatívne kritéria výberu mäsa

Chov

Vykrmované zvieratá sú samice a vykastrované samce. Nekastrované samce, mladé kance, monorchidné, kryptorchidné, hermafroditné prasatá a vyradené prasnice sa neprijímajú. Pomer prasiat chovaných na mäso, citlivých na halotan, musí byť nižší ako 3 % a prasatá nesmú mať alely Rn-.

Na udržanie zdravotného stavu chovu a na obmedzenie používania liečiv a prísad sa medzi dvoma cyklami vykonáva postup čistenie – dezinfekcia – sušenie vo všetkých fázach produkcie prasiat chovaných na mäso. Použitie upokojujúcich liekov je zakázané 48 hodín pred odvozom zvierat z chovu a počas ich prepravy. Pred nakládkou sa zvieratá minimálne 12 hodín nekrmili.

Porážka a porciovanie

Pred porážkou sa dodržiava čakacia doba minimálne 2 hodiny a prasatá sú pri príchode na bitúnok a pol hodiny pred anestéziou sprchované.

Minimálna hmotnosť za tepla v prípade jatočných tiel prasiat je stanovená na 80 kg. V jednej dávke pre zákazníka sú pre všetky jatočné telá chyby vzhľadom obmedzené na 5 %. Tieto chyby vzhľadom môžu byť:

- nedostatočné odstránenie chlupov,
- chyba kože,
- krvavé bodky,
- krvné výrony,
- zlomeniny,
- prítomnosť cudzorodej látky (tuková škvrna, stopa výkalov, časti vnútorností a akákoľvek iná nežiaduca cudzorodá látka).

Hodnota pH je ukazovateľom technologickej kvality jatočného tela, musí sa teda kontrolovať a postupy odoberania vzoriek ako prostriedok kontroly sa musia uviesť v zdokumentovanom popise v rámci bitúnka. Konečná hodnota pH (zmeraná minimálne 18 hodín po porážke) je v rozmedzí $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Meranie sa vykonáva 5 cm nad stehnom a v hĺbke medzi 2 a 3 cm.

Časti rezu, okrem všetkých ostatných, ktoré môžu byť súčasťou zloženia zmesi:

- stehno,
- plece,
- hrud',
- hrudné sadlo,
- chrbát,
- odrezky (ak sa použije lalok, musí sa spracovať bez žliaz a červených škvŕn).

Mäso sa miesi v tomto pomere:

- tučné tuhé bravčové mäso medzi 15 a 35 % mäsa určeného na použitie do zmesi,
- chudé bravčové mäso medzi 65 a 85 % mäsa určeného na použitie do zmesi.

Použitie mrazených surovín (tučného a/alebo chudého bravčového mäsa) je povolené a obmedzené na 15 % na zmes. Táto zmrazená surovina sa zomelie najneskôr 24 hodín po rozmrazení. Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau vyrábané zo zmesi obsahujúcej surovinu, ktorá bola zmrazená, sa vyúdia najneskôr 24 hodín po zomletí tohto mäsa.

Doba mrazenia jednotlivých porcií použiteľných na výrobu Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau nesmie presiahnuť v prípade chudého bravčového mäsa 12 mesiacov a v prípade tučného bravčového mäsa 9 mesiacov.

Nevyhovujúce sú hlavné časti rezu, ktoré majú jednu alebo viac chýb vzhľadu:

- nedostatočné odstránenie chlpov,
- chyba kože,
- krvavé bodky,
- krvné výrony,
- zlomeniny,
- prítomnosť cudzorodej látky (tuková škvŕna, stopa výkalov, časti vnútorností a akákoľvek iná nežiaduca cudzorodá látka),
- absces.

Mäso, ktorého farba v prípade mäsa z chrbta zodpovedá úrovni 1 alebo 2 (posudzovaná podľa japonskej stupnice farieb alebo porovnateľnej stupnice) a v prípade mäsa z chrbtice úrovni 6, sa vyraduje. Mäso obsahujúce mäkký a mazľavý tuk sa vyradí.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Kŕmna dávka vykrmovaných prasiat určených na výrobu Saucisse de Morteau alebo Jésus de Morteau obsahuje srvátku (najmä čerstvú alebo sušenú, predovšetkým odtučnenú). Pomer pridanej srvátky do dávky pre výkrm je 15 až 35 % sušiny. Doplňkové krmivo zo srvátky obsahuje minimálne 50 % obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín.

Kŕmna dávka pre výkrm musí obsahovať menej ako 1,7 % kyseliny linoleovej.

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

Výroba a príprava zmesi na údenie Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sa musí uskutočniť v danej zemepisnej oblasti.

3.6. Špecifické pravidlá týkajúce sa krájania, strúhania, balenia atď.:

Zmrazené, varené alebo krájané výrobky sa musia z dôvodu zdravotnej bezpečnosti pri predaji spotrebiteľovi povinne zabaliť.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Označovanie výrobku musí obsahovať:

— predajný názov: „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“

Pre daný výrobok sa používa jediné obchodné označenie: „Saucisse de Morteau“ alebo „Jésus de Morteau“.

Predajný názov je štandardne „Saucisse de Morteau“, ale v prípade výrobkov spĺňajúcich kritéria pre obchodnú úpravu Jésus sa môže nahradiť označením „Jésus de Morteau“.

Ak Saucisse de Morteau alebo Jésus de Morteau nie je údená v komíne „thué“, nemôže sa na obraze alebo písomnom označení pripojenom k výrobku uvádzať použitie tohto typu udiarne.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť výroby Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sa skladá zo 4 departementov, ktoré tvoria región Franche-Comté, teda z Doubs, Jura, Haute-Saône a územia Belfort.

Táto zemepisná oblasť zodpovedá oblasti s tradičnými znalosťami a zručnosťami výroby a údenia klobásy Saucisse de Morteau. Zodpovedá umiestneniu komínov „tuyés“ a tradičných udiarní, ktoré sa vyskytujú na celom území Franche-Comté.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Poľnohospodárska činnosť, ktorá charakterizuje územie regiónu Franche-Comté, sa orientuje najmä na chov dobytka s hlavným zameraním na produkciu mlieka. Franche-Comté má veľmi vyvinuté odvetvie výroby syrov s chráneným označením pôvodu. V oblasti je teda rozmiestnených veľa „fruitières“ (miestne označenie pre výrobné syrov).

V týchto „fruitières“ sa vyrába laktosérum (srvátka), výberová surovina pre kŕmenie zvierat: má nízky obsah tuku a nenasýtených mastných kyselín, ale je bohatá na lyzín a treonín, teda aminokyseliny dôležité práve pre ošípané. Preto sa v dôsledku rozvoja výrobní syra, ktorých malá veľkosť prevádzky podporuje používanie srvátky na mieste bez prepravy a ochladzovania, mohol na území regiónu Franche-Comté rozšíriť chov ošípaných kŕmených srvátkou.

Vzťah medzi výrobou syra a výrobou bravčového mäsa je teda priamy a tradičný a na rozdiel od takmer všetkých ostatných regiónov sa táto tradícia zachovala.

Chov ošípaných v tejto oblasti podporil rozvoj činnosti remeselného a priemyselného spracovania bravčového mäsa tým, že poskytuje týmto hospodárskym subjektom surovinu, ktorá sa neodviedla na vnútroštátne alebo medzinárodné trhy. Tým sa dá vysvetliť najmä to, že v zásobovacej oblasti pretrvávajú pomerne hustá sieť bitúnkov a stredne veľkých až malých rozrábkarní, ktoré zásobujú sieť miestnych spracovateľov. Ich doterajší vysoký počet (viac ako 30) jasne dokazuje tento vývoj.

Okrem toho sa Franche-Comté vyznačuje rozsiahlymi lesmi, ktoré sa najmä v horskej oblasti skladajú prevažne z ihličnatých drevín. Práve dostupnosť dreva z ihličnanov umožnila rozvoj spracovania údením.

Vo všeobecnosti patria údené výrobky k tradícii výrobkov východnej časti Francúzska a Európy. V minulosti plnilo údenie cieľ sušenia a konzervovania výrobkov, najmä v chladnejších horských oblastiach, kde bolo možné spojiť údenie s potrebou vykurovať obydlia. Vo Franche-Comté tak vznikol koncept „thué“, čo je centrum vykurovania farmy a údiaca komora, ktorá sa využívala na uloženie údenín na účely ich sušenia a údenia, čím sa zaistila ich konzervácia. Tento postup sa pôvodne rozvinul v Haut-Doubs a viedol k vzniku zručnosti údenia, ktorá sa so vznikom zariadení na údenie, ktoré naviazali na základný princíp komína, ďalej rozšírila po celom regióne Franche-Comté.

5.2. Špecifikácia výrobku:

Osobitné vlastnosti spojené s výberom surovín, ako aj špecifický spôsob spracovania

Špecifické vlastnosti výrobku súvisiace s procesom výroby sú:

- systematická prítomnosť drevenej špajdle pri Saucisse de Morteau, nie však pri Jésum, ak sa ako črievko použije slepé črevo,
- plnenie do zostupného alebo vzostupného tračníku pri klobáse Saucisse de Morteau a do slepého čreva alebo zostupného tračníku pri Jésum de Morteau,
- priemer naplneného črievka je v prípade klobásky Saucisse de Moreteau minimálne 40 mm a v prípade Jésum de Morteau minimálne 65 mm,
- mletie nahrubo s nastavením priemeru zrnitosti na minimálne osem milimetrov pre tuk alebo mäso,
- pomalé údenie s použitím dreva z ihličnanov,
- špecifický jantárový odtieň po vyúdení.

Kvalita vône, špecifická štruktúra (oddelené plôšky tučného a chudého mäsa, vláčnosť) a vzhľad (tuk má bielu farbu a chudé mäso je sfarbené rovnomerne) vyplývajú z osobitných vlastností suroviny.

Táto surovina pochádza z ošípaných s genetickým výberom a kŕmených zvláštnou výživou.

Kŕmenie ošípaných srvátkou a obmedzené množstvo kyseliny linoleovej (1,7 % kŕmnej dávky) umožňuje vybrať málo nenasýtený bravčový tuk. Táto vlastnosť umožňuje získať zrnitosť tuku, ktorý je v zmesi zreteľne odlíšiteľný a má jasne bielu farbu. Pri údení alebo varení Saucisse de Morteau alebo Jésum de Morteau tiež lepšie odoláva teplotám, čím sa zamedzuje odtečeniu tuku.

Kŕmenie srvátkou zaručuje nízky obsah nenasýtených mastných kyselín, čo zároveň bráni tomu, aby vznikol zápach stuchliny.

Obmedzenie obsahu viac lepkavých nenasýtených tukov vytvára priaznivé podmienky na zachytenie dymu vo výrobku. Za prítomnosti tuku s rozloženou štruktúrou sa aróma dymu uchytí na okraji črievka a vytvorí nepriepustný film, ktorý zabraňuje prenikaniu dymu do hĺbky.

Kŕmenie srvátkou v kombinácii s genetickými kritériami umožňuje získať rovnomerne ružové mäso. Spojenie s pevným a bielym tukom prispieva k uchovaniu dobrej viditeľnosti zvláštnej zrnitosti klobás Saucisse de Morteau a Jésum de Morteau.

Povešť, ktorá siaha do 18. storočia

Povešť Saucisse de Morteau a Jésum de Morteau bola dlho len miestna a regionálna. Rozšírili ju obchodníci a prechádzajúci cestujúci až v 18. storočí. Klobása Saucisse de Morteau bola súčasťou tradičnej vidieckej stravy, predovšetkým ako nedeľné jedlo, alebo, v prípade Jésum de Morteau, ako jedlo vianočné. Jej povesť sa potom rozšírila mimo miesta jej pôvodu na základe jasnej identifikácie výrobku a to podľa dobre rozpoznateľného vzhľadu (veľký rozmer, odtieň, špajdľa), ako aj podľa chuťových vlastností (nahrubo zomletá zmes, údená chuť).

Saucisse de Morteau a Jésum de Morteau sú známe širokej verejnosti, majiteľom reštaurácií a spotrebiteľom. Prieskum povesti u spotrebiteľov uskutočnený v roku 2008 ukazuje, že 71 % z nich ju pozná. Spolu s rôznymi syrmi a vínami sa považuje za symbolický obraz kuchyne regiónu Franche-Comté. Táto silná súvislosť medzi Franche-Comté a klobásou Saucisse de Morteau je stále aktuálna a radí ju na dobrú pozíciu v kulinárskom dedičstve Franche-Comté.

A aj keď je táto povesť vzťahuje najmä na názov „Saucisse de Morteau“, názov „Jésum de Morteau“ je tiež vychýrený, predovšetkým na regionálnej úrovni, kde sa často vyskytuje na pultoch ako doplnok Saucisse de Morteau.

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

Vlastnosti týkajúce sa zemepisnej oblasti výroby

Pre Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau je typické pomalé údenie. Toto pomalé údenie vyžaduje neustálu kontrolu tvorby dymu, teda parametra dôležitého pre údenie. Táto zručnosť, ktorá spočíva v riadení pomalého spaľovania pilín a dreva bez plameňa podľa rôznych parametrov, sa preniesla do regionálnych podnikov. Tento postup a zručnosť ľudí sa rozvinuli ako reakcia na nepriaznivé podmienky prostredia. Ihličnany sa v lesoch Franche-Comté vyskytujú všade, najmä v horskej oblasti. Miestni nasoľovači veľmi logicky použili typ dreva, ktorý im bol dostupný. Tento zvyk používať ihličnany ako metódu pomalého údenia, ktorá pôvodne vznikla v horských oblastiach, sa rozšírilo po celom území Franche-Comté. Tento špecifický výskyt ihličnanov vysvetľuje, že na údenie Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau sa začalo používať výlučne ihličnaté drevo na rozdiel od väčšiny ostatných údených klobás, ktoré sa môžu vyskytovať vo Francúzsku alebo v Európe a ktoré sa údia listnatým drevom. Pomalé údenie ihličnatým drevom je výraznou špecifickosťou klobás Saucisse de Morteau a Jésus de Morteau a dodáva im jantárovú farbu a údenú chuť, ktorá je úzko spojená s ich oblasťou výroby.

Okrem toho spolu s metódami údenia, tvoria metóda mletia nahrubo, uzatvorenia klobásky Saucisse a plnenia do hrubého bravčového čreva súčasť špecifických tradičných miestnych postupov regiónu Franche-Comté. Franche-Comté patrí k oblasti s know-how.

Povešť úzko spojená s danou oblasťou

Povešť výrobku je jedným zo základných prvkov jeho spojenia so zemepisnou oblasťou a realizuje sa každoročne napríklad prostredníctvom slávnosti Saucisse de Morteau, ktorá sa koná počas víkendu 15. augusta a súťaže Saucisse de Morteau, ktorá sa koná v októbri.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

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 315/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„QUESO DE FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE GUÍA“

ES č.: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Španielsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (podľa prílohy II):

Trieda 1.3. Syry

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

Všeobecný opis

Uvedené druhy syra majú výrazne sezónny charakter a sú pevnou súčasťou tradičného systému výroby (laktácia od januára do júla, keď sú dostupné pastviny v chránených oblastiach a mlieko sa spracúva v mliekarnách, a potom obdobie sucha od augusta do decembra, keď nastáva sezónny presun stád za vhodnými pastvinami na horské hrebene ostrova). To je základná charakteristika a určuje obdobie výroby, ako ho tradične určovala vždy.

Chránené označenie pôvodu „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ sa týka týchto druhov syra:

„Queso de Media Flor de Guía“: plnotučný alebo polotučný syr vyrobený najmä z mlieka oviec žijúcich na Kanárskych ostrovoch, miešanie ovčieho mlieka s inými druhmi mlieka je však dovolené, za predpokladu, že sa dodržia tieto pomery:

- podiel mlieka oviec chovaných na Kanárskych ostrovoch musí byť minimálne 60 % z celkového množstva,
- maximálny podiel mlieka dobytka chovaného na Kanárskych ostrovoch a jeho krížených plemien je 40 %,
- maximálny podiel mlieka akéhokoľvek plemena kôz chovaných na Kanárskych ostrovoch je 10 %.

Hlavnou vlastnosťou tohto syra je, že na zrážanie mlieka sa používa iba syridlo rastlinného pôvodu vyrobené zo sušených hlavičiek kvetu druhov artičoku *Cynara cardunculus var. fercissima* a *Cynara scolymus*.

„Queso de Media Flor de Guía“: plnotučný alebo polotučný syr vyrobený najmä z mlieka oviec žijúcich na Kanárskych ostrovoch, miešanie ovčieho mlieka s inými druhmi mlieka je však dovolené, za predpokladu, že sa dodržia tieto pomery:

- mlieko oviec chovaných na Kanárskych ostrovoch musí tvoriť minimálne 60 % z celkového množstva,
- maximálny podiel mlieka dobytky chovaného na Kanárskych ostrovoch a jeho krížených plemien je 40 %,
- maximálny podiel mlieka akéhokoľvek plemena kôz chovaných na Kanárskych ostrovoch je 10 %.

Pre tento druh syra je charakteristické, že na zrážanie mlieka sa používa minimálne 50 % syridlo rastlinného pôvodu vyrobené zo sušených hlavičiek kvetu druhov artičoku *Cynara cardunculus var. ferocissima* a *Cynara scolymus*.

„Queso de Guía“: plnotučný alebo polotučný syr vyrobený najmä z mlieka oviec žijúcich na Kanárskych ostrovoch, miešanie ovčieho mlieka s inými druhmi mlieka je však dovolené, za predpokladu, že sa dodržia nasledujúce pomery:

- podiel mlieka oviec chovaných na Kanárskych ostrovoch musí byť minimálne 60 % z celkového množstva,
- maximálny podiel mlieka dobytky chovaného na Kanárskych ostrovoch a jeho krížených plemien je 40 %,
- maximálny podiel mlieka akéhokoľvek plemena kôz chovaných na Kanárskych ostrovoch je 10 %.

Pri výrobe tohto druhu syra sa na zrážanie mlieka používa syridlo živočíšneho a/alebo rastlinného pôvodu (*Cynara cardunculus var. ferocissima*, *Cynara scolymus*) a/alebo iné schválené štartovacie kultúry.

Na základe stupňa zrelosti sa chránené syry klasifikujú takto:

- „stredne vyzretý“, ak dozrievanie trvá 15 až 60 dní, alebo
- „vyzretý“, ak dozrievanie trvá dlhšie ako 60 dní.

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti týchto druhov syra sú:

„Queso de Flor de Guía“:

Tvar:	valcovitý.
Výška:	4 – 6 cm.
Priemer:	od 15 cm do 30 cm.
Hmotnosť:	od 0,5 kg do 5 kg.
Kôra:	syry, ktoré dozrievajú krátko, majú jemnú, pružnú a mäkkú kôru, ktorá je matná, má farbu slonoviny a zvyčajne má tvar koláča. Syry, ktoré dozrievajú dlhšie, majú tvrdšiu, dobre ohraničenú kôru tmavohnedej farby. V oboch prípadoch je na spodnej strane odtlačok syrárskej formy a na hladkých okrajoch má dobre viditeľné odtlačky od tkaniny.
Syrová hmota:	v prípade stredne vyzretých syrov má veľmi jemnú konzistenciu smotanovej farby, v reze je kompaktná, s veľmi krémovou štruktúrou a výrazne aromatickou, horko-kyslou príchuťou, kým v prípade vyzretých syrov má pevnú konzistenciu žltohnedej farby, pri krájaní má príjemnú vôňu a horkú príchuť, a vzbudzuje pocit ostrosti.
Vôňa:	stredne intenzívna, mliečna a rastlinná, (artičoky, orechy).
Príchute:	stredne intenzívne s tými istými ukazovateľmi ako v prípade vône.
Základné príchute:	horká, slaná a kyslá.

- Prevládajúce pocity: mierne pálivý a trpký.
- Chuť, ktorá zostáva: stredne stála.
- Stálosť príchuti: stredná.
- Štruktúra: hustá, kompaktná a krémová.
- „Queso de Media Flor de Guía“:
- Tvar: valcovitý.
- Výška: 4 – 8 cm.
- Priemer: od 15 cm do 30 cm.
- Hmotnosť: od 0,5 kg do 5 kg.
- Kôra: farba a hrúbka závisia od dĺžky dozrievania. Preto majú syry, ktoré dozrievajú kratšie, jemnú kôru slonovinovej farby, kým najvyzretejšie syry majú hrubšiu a hnedú kôru. Kôra má hladké okraje a na jej spodnej strane je odtlačok syrárskej formy.
- Syrová hmota: syr je slonovinovo biely až žltý, v závislosti od zrelosti, na reze je kompaktný a podľa zrelosti má krémovú až veľmi tvrdú štruktúru. Má mierne kyslú, mierne ostrú príchuť.
- Vôňa: stredne intenzívna, mliečna, rastlinná (artičoky a orechy), živočíšna (syridlo) a príležitostne kvetinová alebo s náznakom praženia.
- Príchute: stredne intenzívne, s tými istými ukazovateľmi ako v prípade vône a s arómou štartovacích kultúr.
- Základné príchute: horká, slaná a mierne kyslá.
- Prevládajúce pocity: mierne pálivé, ostré a trpké.
- Dochuť: stredne prevládajúca.
- Stálosť príchuti: priemerná.
- Štruktúra: hustá, kompaktná a niekedy gumovitá alebo krémová.
- „Queso de Guía“:
- Tvar: valcovitý.
- Výška: 4 – 8 cm.
- Priemer: od 15 cm do 30 cm.
- Hmotnosť: od 0,5 kg do 5 kg.
- Kôra: hrúbka aj farba závisia od dĺžky dozrievania, takže stredne vyzreté syry majú celkom jemnú vonkajšiu vrstvu slonovinovej farby, kým najvyzretejšie syry majú hrubú vonkajšiu vrstvu tmavohnedej farby so všetkými odtieňmi žltej. Na spodnej strane je odtlačok syrárskej formy a môže na nej byť symetrický kvet.
- Syrová hmota: farba syra je slonovinová biela až žltá, kým podľa hustoty môžu byť syry veľmi mäkké až tvrdé, aj keď sú na reze vo všeobecnosti husté a kompaktné. Prevažuje slaná a kyslá chuť a príležitostne sa môže vyskytnúť náznak horkosti a ostrosti.

Vôňa:	stredne intenzívna, prevažne mliečna, a potom živočíšna.
Príchute:	stredne intenzívne s tými istými ukazovateľmi ako v prípade vône, s osobitným dôrazom na mliečne arómy.
Základné príchute:	najmä slaná a kyslá príchuť s miernym náznakom horkosti v niektorých syroch.
Prevládajúce pocity:	najmä pocit zvieravosti, potom pálenia, ale v obidvoch prípadoch iba na strednej až miernej úrovni.
Dochuť:	stredne stála.
Stálosť príchuti:	podpriemerná až nízka.
Štruktúra:	hustá, kompaktná a niekedy krémová.

Chemické vlastnosti

Chemické vlastnosti závisia od stupňa zrelosti a ich minimálne hodnoty sú tieto:

„Queso de Flor de Guía“:

Bielkoviny: 22,50 % (v sušine).

Tuk: 29,50 % (v sušine).

Sušina: 56,50 %.

„Queso de Media Flor de Guía“:

Bielkoviny: 23,50 % (v sušine).

Tuk: 27,50 % (v sušine).

Sušina: 55,50 %.

„Queso de Guía“:

Bielkoviny: 24,10 % (v sušine).

Tuk: 27,50 % (v sušine).

Sušina: 57,00 %.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných produktoch):

Na výrobu uvedených syrov sa použili tieto suroviny:

Podiel mlieka oviec chovaných na Kanárskych ostrovoch musí byť minimálne 60 % z celkového množstva.

Maximálny podiel mlieka dobytka chovaného na Kanárskych ostrovoch a jeho krížených plemien je 40 %.

Maximálny podiel mlieka akéhokoľvek plemena kôz chovaných na Kanárskych ostrovoch je 10 %.

Na zrážanie mlieka sa používa syridlo vyrobené zo sušených hlavičiek kvetov artičoku druhov *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* a *Cynara scolymus*, pričom minimálne množstvá už boli uvedené v predchádzajúcich odsekoch.

Minimálne hodnoty zloženia mlieka sú tieto:

Ovčie mlieko:

Obsah bielkovín: minimálne 3,90 % (hmotnosti).

Obsah tuku: minimálne 6,50 % (hmotnosti).

Sušina spolu: minimálne 15,15 %.

Kravske mlieko:

Obsah bielkovín: minimálne 3,20 % (hmotnosti).

Obsah tuku: minimálne 3,20 % (hmotnosti).

Sušina spolu: minimálne 13,00 %.

Kozie mlieko:

Obsah bielkovín: minimálne 3,40 % (hmotnosti).

Obsah tuku: minimálne 4,30 % (hmotnosti).

Sušina spolu: minimálne 14,00 %.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Hlavným zdrojom potravy pre ovce je pastva. Najväčší význam má veľká rôznorodosť flóry v oblasti a prítomnosť mnohých endemitov, pretože tým syr získava svoje veľmi špecifické organoleptické vlastnosti. Spolu so sezónnym presunom stád je toto jedna z hlavných vlastností tohto CHOP.

Na pastvinách, na ktorých sa pasú ovce, sa nachádza veľmi rôznorodá a bohatá pôvodná flóra. Pastviny označené ako pasienky majú osobitný význam a spájajú sa s intenzívnym a produktívnym historickým využitím pastvín. Na pasienkoch rastú trávy druhu *Poetea bulbosae*, pričom prevažuje tráva známa ako cibuľovitá lúčna tráva, a rôzne druhy pôdnej ďateliny, ktorá spolu s druhom *Poa pitardiana* pokrýva veľké plochy tohto regiónu.

Mladé kríky sú takisto súčasťou potravy oviec, ale v menšom rozsahu. Túto mladinu tvoria druhy strukovín s vysokou kŕmnou hodnotou, konkrétne druh *Chamaecytisus palmensis* (tagasaste) alebo lucerna a kručinka, pričom obidva uvedené druhy patria k pôvodným druhom flóry na Kanárskych ostrovoch.

Pri zlých poveternostných podmienkach je možné nahradiť pasenie koncentrovaným krmivom. Ovce sa kŕmia doplnkovým krmivom iba v čase laktácie a v záverečnej fáze suchého obdobia, keď sa dojí raz denne, toto kŕmenie sa však obmedzuje na koncentrované krmivo, pretože vlákninu prijímajú v potrave pri pasení. Doplnkové krmivo zvyčajne obsahuje iba kukuricu, aj keď niekedy sa pridávajú otruby, ovos a repa.

Pokiaľ ide o sezónny presun stád, ak ovce už prestali produkovať mlieko (suché obdobie), čo je zvyčajne od augusta do decembra, presunú sa do väčšej oblasti, kde sa pasú. Cieľ týchto presunov leží mimo oblasti CHOP v čase, keď sa nevyrába chránený syr. Chránené sú teda len syry vyrobené od januára do júla, keď sa ovce pasú v chránenej oblasti.

Dobytok sa kŕmi intenzívne, ale vždy rastlinným krmivom, ktoré poľnohospodári zberajú, a to:

- a) od mája do októbra plodinami, ktoré poľnohospodári sejú (kukurica, proso, obilniny a krmoviny), ako aj všetkým, čo rastie na poliach v tomto ročnom období a poľnohospodári zberajú tieto rastliny (napr. trstina, konáre gaštana, lucerna, mladina krmovín atď.);
- b) od októbra do apríla dažde podporia novú vegetáciu, ako napríklad *miscletras*, artičky, horčičník, lucerny a kručinku, ktorú dobytok spása spolu s rôznymi druhmi trávy, ktoré v tomto ročnom období rastú na poliach.

Uvedené krmivo sa dopĺňa koncentrovaným krmivom, ktorým sa dobytok kŕmi počas celého roka, ale v zvýšenom množstve a kvalite v období maximálnej produkcie a nižšej úrodnosti pastvín. Doplnkové krmivo sa zvyčajne skladá z ľanu, sóje, kukurice, šrotu a repy.

Kozy sa krmia na základe poloextenzívneho systému chovu.

Kozy v chránenej oblasti prijímajú vlákninu v potrave z:

- krmiva, ktoré poľnohospodári pestujú na poľnohospodárskej pôde a krmia ním ustajnené kozy, pričom sú to plodiny (uvedené od najdôležitejšej po najmenej dôležitú) ako vika, ovos, kukurica, kŕmny kel, *Lathyrus*, raž, proso atď.,
- mladina a tráva, ktorú poľnohospodári kosia na poliach a ktorá závisí od obdobia, sú to tie isté druhy, ktoré sa uvádzajú pre ovce,
- prirodzené pasienky v uzavretých oblastiach, v ktorých sa stáda niekedy chovajú a ktoré sú totožné s oblasťami uvedenými pre ovce.

Koncentráty sa ako doplnkové krmivo používajú iba v období laktácie a dojenia. Tieto koncentráty vo všeobecnosti obsahujú kukuricu, otruby, ovos a repu. Podávajú sa raz denne v uvedenom období.

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

Všetky fázy výroby syra „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti označenej v CHOP, takže sa dodržiava v oblasti tradičný postup.

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

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Ak sú chránené syry vyrobené zo surového mlieka získaného z vlastnej produkcie chovateľa zvierat, na označení sa to uvedie výrazom „artesano“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť produkcie mlieka vhodného na výrobky, ktorých sa týka toto chránené označenie pôvodu, je tá istá oblasť, v ktorej sa uskutočňuje spracovanie a dozrievanie, a obmedzuje sa na tri obce v severovýchodnej oblasti Gran Canaria. Sú to tieto obce:

Gáldar: táto oblasť s rozlohou 67,6 km² má tvar podobný veľmi nepravidelnému trojuholníku, pričom jeho uhly smerujú dovnútra ostrova, a nachádza sa v nadmorskej výške viac ako 1 500 m nad morom.

Moya: nachádza sa v strede severnej časti Gran Canaria, táto obec má rozlohu 36,3 km².

Santa María de Guía: má rozlohu 37,72 km², nachádza sa v nadmorskej výške 1 500 m nad morom a postupne sa zvažuje k pobrežiu v prudkom klesaní väčšom ako 11,5 %.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ sa vyrába iba v troch obciach v chránenej oblasti. Už pred rokom 1526 boli v týchto troch obciach stáda plemien chovaných na Kanárskych ostrovoch. Historici rozprávaním o tradícii výroby syra v týchto obciach prinášajú svedectvo o tradícii a obyvateľoch, ktorí žili v symbióze s týmito zvieratami, ktoré boli pre nich prostriedkom na živobytie a obchodovanie.

V týchto troch obciach stále pretrváva tradícia chovu dobytky a výroby syra, pričom približne na 100 dobytkárskych farmách sa tradičnými postupmi vyrába domáci syr.

Postup, ktorý sa používa pri výrobe „queso de flor“, sa pripisuje starým Kastíľčanom, ktorí sa usadili v oblasti dnes známej ako Altos de Guía (Guíjska vysočina), do ktorej patrí dôležité územie gáldarských pozemkov so strednou polohou podľa nadmorskej výšky. Tajomstvo pretrvávajúcej tradície chovu dobytky a výroby syra je v izolácii, v ktorej obyvatelia žili stáročia a ktorú spôsobovali nebezpečné dopravné prostriedky, ktoré sa obmedzovali na používanie ciest na jazdu na koňoch takmer až do začiatku tohto storočia, a na základe úplného nedostatku komunikácie sa spoločenstvo logicky orientovalo smerom do svojho vnútra. Ďalší faktor je tajomstvo výrobcov „queso de flor, de media flor y de cuajo“, ktoré strážia ako vzácny majetok a prenechajú ho len svojim deťom.

Strmé svahy a chýbajúce cesty medzi remeselníckymi centrami a dedinami inými ako Guía podporili koncom 19. storočia vznik malého poľnohospodárskeho trhu v tejto oblasti, ktorý navštevovali poľnohospodári a výrobcovia syra z okolitých oblastí, v podstate z Altos de Guía, Moya a Gáldar.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Prvou vlastnosťou, na základe ktorej je výrobok špecifický, je podiel mlieka rôznych domácich plemien hospodárskych zvierat:

- minimálne 60 % mlieka oviec plemena z Kanárskych ostrovov,
- maximálne 40 % kravského mlieka, najmä plemien dobytky z Kanárskych ostrovov, prijateľné sú však aj jeho krížené plemená,
- maximálne 10 % kozieho mlieka domácich plemien.

Druhou vlastnosťou, na základe ktorej je výrobok špecifický, je pasenie oviec, ktorých mlieko tvorí najväčší podiel mlieka použitého na výrobu syra. Pastviny poskytujú ovciam potravu, ktorá obsahuje rastliny prirodzene sa vyskytujúce na Kanárskych ostrovoch a ktorá zaručuje mlieku, používanému na výrobu syra, špecifické a jedinečné organoleptické vlastnosti.

Okrem toho, aj keď sa kozy a dobytky zvyčajne nepasia, chovatelia zbierajú trávu a krmivo z výrobných oblastí a používajú ho ako základné krmivo, a preto má mlieko, ktoré produkujú, špecifické organoleptické vlastnosti.

Tretou vlastnosťou, na základe ktorej je výrobok špecifický, je skutočnosť, že pri výrobe „queso de flor“ a „queso de media flor“ sa používa syridlo rastlinného pôvodu získavané z *Cynara cardunculus var. ferocissima* a *Cynara scolymus*, ktoré divo rastú v oblasti výroby.

Na základe týchto faktorov majú syry svoje špecifické a jedinečné organoleptické vlastnosti, konkrétne štruktúru, príchuť a arómu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:

Kvet artičoku a syridlo dodávajú syru z tohto regiónu jeho špecifické vlastnosti, pretože sa používajú iba v tejto časti ostrova pri výrobe syra s názvom „Queso de Flor de Guía“. Syridlo, ktoré sa používa, sa získava z kvetu artičoku, čo je sušená hlavička kvetu určitého druhu artičoku, ktorý rastie v uvedenej oblasti a tak spája zemepisnú oblasť s kvalitou alebo vlastnosťami výrobku.

Aj keď je uvedená zemepisná výrobná oblasť pomerne malá, vplyvom horského charakteru má rôzne mikroklimy. Oblasť má tvar pripomínajúci veľmi nepravidelný trojuholník s uhlami smerujúcimi dovnútra krajiny a jej nadmorská výška je viac ako 1 500 m nad morom, čo je ďalší dôležitý faktor súvisiaci s jej klímou.

Podnebné podmienky v obci Santa María de Guía vyplývajú zo skutočnosti, že sa nachádza na severe a táto obec má tri rôzne nadmorské výšky, kým obec Moya je ovplyvnená svojou polohou na náveternej strane, a preto je vlhkejšia a daždivejšia v stredných nadmorských výškach a na horskom hrebeni, a obec Gáldar, ktorého nadmorská výška nedosahuje ani 400 m nad morom, je suchšia. Vplyvom týchto mikroklim syry získavajú svoje osobitné vlastnosti.

V týchto obciach rastie divo približne 1 000 druhov rastlín, asi 100 z nich je endemických, čo vyplýva z mikroklim a rôznych nadmorských výšok. Mnohé z divo rastúcich druhov v tejto oblasti sú pôvodné krmné plodiny, ako napríklad kručinka, *miscleras*, artičoku, horčičník a lucerna, ktoré sú hlavným zdrojom krmiva pre hospodárske zvieratá od januára do júla, keď sú v zemepisnej oblasti a dovtedy, kým sa v rámci sezónneho presunu stád nepresunú od augusta do decembra na iné miesta, a tieto druhy rastlín dodávajú chránenému syru organoleptické vlastnosti a vôňu a chuť, na základe ktorých je výnimočný a spojený s prostredím, v ktorom sa vyrába.

Stručne môžeme povedať, že vlastnosti, ktoré odlišujú tieto chránené syry, sú veľmi úzko spojené so zemepisnou výrobnou oblasťou, ktorá má mnoho jedinečných faktorov:

- a) jej domáce plemená, konkrétne plemeno dobytky chovaného na Kanárskych ostrovoch, plemeno oviec chovaných na Kanárskych ostrovoch a všetky plemená kôz chovaných na Kanárskych ostrovoch (Majorera, Palmera alebo Tinerfeña), ktoré sú pravé pôvodné plemená chované na Kanárskych ostrovoch, uznané zákonom, a produkujú mlieko, z ktorého sa vyrábajú uvedené syry;
- b) bohatá a rôznorodá vegetácia s endemickými druhmi a veľmi kvalitnými pastvinami;
- c) dlhá tradícia pasenia hospodárskych zvierat siahajúca až do 15. storočia, ktorú zachovávali aj ďalší obyvatelia, pre ktorých sa stala jednou z hlavných prostriedkov obživy, a na základe toho sa výroba syra stala tradičným postupom, ktorý pretrval až do súčasnosti;
- d) špecifická zemepisná poloha v uvedenej oblasti a topografické vlastnosti, ktoré podporujú veľký rozsah mikroklim a umožňujú pasenie dobytky počas celého roka;
- e) jedinečný vidiek, pre ktorý sú charakteristické rozsiahle pastviny a vidiecke sídla spojené s touto hospodárskou činnosťou;
- f) poľnohospodársky systém, ktorý dokazuje, že výroba tohto výrobku je úzko spojená s územím, klímou a začlenením jeho výrobcov do životného prostredia. Aj keď sú zvieratá ustajnené, krmia sa trávou a krmovinami, ktoré pestujú a zberajú poľnohospodári v chránenej oblasti.

Odkaz na uverejnené špecifikácie:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Uverejnenie žiadosti o vymazanie zápisu z registra podľa článku 12 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 315/10)

Týmto uverejnením vzniká možnosť predložiť podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 námietku proti vymazaniu zápisu z registra. Námietka sa musí Európskej Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O VYMAZANIE ZÁPISU Z REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o vymazanie zápisu z registra podľa článku 12 ods. 2

„GÖGGINGER BIER“

EG č.: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

CHZO (X) CHOP ()

1. Zapísaný názov navrhnutý na vymazanie z registra je:

„Gögginger Bier“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Nemecko

3. Druh výrobku:

Trieda 2.1 pivo

4. Osoba alebo orgán podávajúci žiadosť:

Názov: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Adresa: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Povaha oprávneného záujmu na podanie žiadosti:

Žiadateľ je právny nástupca ďalej uvedeného bývalého žiadateľa a používateľa zemepisného označenia „Gögginger Bier“ a preto je jeho záujem v súvislosti s touto žiadosťou o vymazanie zápisu z registra oprávnený.

5. Dôvody vymazania:

Pivovar Adler, ktorý mal v minulosti sídlo v zemepisnej oblasti Krauchenwies Göggingen, bol predaný pivovaru Bierbrauerei Ott v obci Schussenried, ktorý presunul výrobu do tejto obce. Obnovenie výroby v Krauchenwies-Göggingene sa neplánuje. Výrobky pivovaru Bierbrauerei Ott z obce Bad Schussenried preto už nevyhovujú požiadavkám na špecifikáciu CHZO pre „Gögginger Bier“. Vládne prezídium (Regierungspräsidium) Karlsruhe, ako príslušný kontrolný úrad, potvrdil listom z 26. septembra 2007, že pivovar Adler bol jediný miestny pivovar v zemepisnej oblasti Krauchenwies-Göggingen a preto možno vychádzať z toho, že neexistujú ďalší potenciálni výrobcovia, ktorí by mohli mať záujem o používanie daného chráneného zemepisného označenia.

Za týchto okolností nie sú zrejmé oprávnené záujmy tretích strán, ktoré mohli namietať proti vymazaniu chráneného zemepisného označenia.

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

(2009/C 315/11)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9

„MELA VAL DI NON“

ES č.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Položka špecifikácie, ktorej sa týka zmena a doplnenie:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [legislatívne odkazy]

2. Druh zmeny a doplnenia:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zaevidovaná zmena a doplnenie špecifikácie CHOP alebo CHZO, v prípade ktorej nebol uverejnený nijaký jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z prijatia povinných sanitárnych alebo fyto-sanitárnych opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmeny a doplnenia:

V článku 2 platnej špecifikácie (opis výrobku) sa považuje za vhodné odkázať na základnú farbu šupky, ktorá sa postupne mení zo zelenej na žltú, s cieľom uľahčiť zber jablák odrody Red delicious v najvhodnejšom stupni zrelosti.

Okrem toho, keďže v platnej výrobnej špecifikácii sa udávajú chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti ovocia bez spresnenia času na ich skontrolovanie, ustanovilo sa obdobie, počas ktorého je potrebné uskutočniť vyhodnotenie týchto vlastností. Kvalitatívne parametre, ktoré sa merajú počas tohto vymedzeného obdobia, sa považujú za platné počas celého hospodárskeho roka pre výrobok v tom zmysle, že vďaka moderným technikám skladovania sa už neobjavuje žiadne významné zhoršenie kvality spojené s pevnosťou, obsahom cukru a kyslosťou výrobku.

V článku 5 špecifikácie (spôsob výroby) sa vypúšťa údaj týkajúci sa obmedzenia hustoty výsadby stanoveného na 4 800 kmeňov/ha, pretože stanovenie hustoty výsadby má zmysel iba v korelácii s biologickými, agronomickými a pôdnymi a klimatickými parametrami. Jeho uvedenie bez inej referencie je irelevantné.

Ďalej v článku 5 platnej špecifikácie sa považuje za vhodné vypustiť odkaz na priemernú produkciu 68 t/ha na hospodárstvo, pretože ide o penalizáciu malých hospodárstiev a naopak uprednostňovanie veľkých.

Okrem iného sa do článku 5 vkladá odsek týkajúci sa skladovania ovocia, pretože pestovatelia počas mimoriadne priaznivých rokov nedisponujú prispôbenými štruktúrami na skladovanie všetkého ovocia, ktoré zozbierali. Takto sa zaviedla možnosť skladovať ovocie v iných prispôbených štruktúrach podliehajúcich kontrole, ktorú vykonáva oprávnený kontrolný orgán.

V článku 7 platnej výrobnej špecifikácie sa napokon odkazy na právne predpisy Spoločenstva odkazujúce na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 aktualizovali na základe odkazov uvedených v nariadení Rady (ES) č. 510/2006.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELA VAL DI NON“

ES č.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Mela val di Non“

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:

Chránené označenie pôvodu „Mela Val di Non“ je vyhradené pre jablká pestované výlučne z týchto odrôd: Golden Delicious, Kanadská reneta, Red Delicious a vyznačujúce sa nižšie uvedenými vlastnosťami.

Vonkajší vzhľad ovocia v čase jeho uvedenia na trh:

neporušené, čerstvé a zdravé vzhľad, čisté, bez akejkoľvek cudzorodej látky alebo zápachu.

Ovocie musí mať tvar:

— predĺženého zrezaného kužeľa v prípade odrôd Golden Delicious a Red Delicious,

— zrezaného kužeľa alebo sploštený tvar v prípade odrody Kanadskej renety.

Typické sfarbenie ovocia je:

od zeleného po žlté, s občasou ružovou plôškou v prípade odrody Golden Delicious,

žltozelené s drsnou šupkou v prípade odrody Kanadskej renety,

červené na zelenožltom podklade v prípade odrody Red Delicious.

Chemické vlastnosti

Dva mesiace po zbere musí obsah cukru v ovocí zodpovedať týmto minimálnym hodnotám pre jednotlivé odrody:

12 °Brix v prípade odrody Golden Delicious,

9 °Brix v prípade odrody Kanadskej renety,

9 °Brix v prípade odrody Red Delicious.

Pokiaľ ide o kyslosť, dva mesiace po zbere musí zodpovedať týmto minimálnym hodnotám:

5 meq NaOH/100 g v prípade odrody Golden Delicious,

8 meq NaOH/100 g v prípade odrody Kanadskej renety,

3,5 meq NaOH/100 g v prípade Red Delicious.

Okrem toho, sa pri ovocí odrody Golden Delicious dva mesiace po zbere musí minimálna hodnota Thiault indexu „celkový obsah cukru (g/l) + kyslosť (g/l kyseliny jablčnej) x 10“ rovnať 170.

Fyzikálne vlastnosti

Hodnoty pevnosti vyjadrené v kg/cm² nesmú byť dva mesiace po zbere nižšie ako:

5 v prípade odrody Golden Delicious,

5 v prípade Kanadskej renety,

5,5 u Red Delicious.

CHOP „Mela Val di Non“ je vyhradené pre jablká patriace do obchodných kategórií kvality „Extra“ a „1“. Minimálna veľkosť ovocia je 65 mm. Minimálne kvalitatívne požiadavky pre jednotlivé odrody a kategórie sú ustanovené v právnych predpisoch Spoločenstva v súlade s nariadením (ES) č. 920/1989 v znení zmien a doplnení.

Oceňované organoleptické vlastnosti jabĺk s chráneným označením pôvodu „Mela Val di Non“ sú výsledkom optimálnej rovnováhy medzi vyššie uvedenými fyzikálnymi a chemickými vlastnosťami.

Osobitné vlastnosti:

- Golden Delicious sa vyznačuje chrumkavosťou a šťavnatosťou dužiny a špecifickou sladko-kyslou vôňou,
- Kanadská renetá má premenlivú konzistenciu a vôňu v závislosti od obdobia konzumácie, pričom dužina môže byť chrumkavá a jemne kyslastá alebo mäkká a sladká pri zachovaní typických osobitných organoleptických vlastností,
- Red Delicious sa vyznačuje mäkkou dužinou s prevažujúcou sladkastou chuťou.

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:

Pestovanie a zber CHOP „Mela Val di Non“ sa musí uskutočňovať v pestovateľskej oblasti uvedenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Odkaz na CHOP „Mela Val di Non“ sa musí nachádzať na obale alebo na ovocí. K označeniu sa zakazuje pridávať akúkoľvek inú informáciu o pôvode, ktorá nie je výslovne stanovená alebo akúkoľvek doplňujúcu informáciu, ktorá by mohla viesť spotrebiteľa do omylu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Pestovateľská oblasť CHOP „Mela Val di Non“, ktorá zodpovedá povodiu rieky Noce, pretekajúcej údoliami Val di Sole a Val di Non, nazývaná aj Valli del Noce alebo Anaunia, sa nachádza v autonómnej provincii Trento.

Táto oblasť zodpovedajúca jednotlivým obciam v údolí zahŕňa celé územie týchto obcí:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné prostredie

Pôdy: oblasť pestovania „Mela Val di Non“ je osobitne vhodná na pestovanie jablák s pozoruhodnými kvalitatívnymi organoleptickými vlastnosťami. Prostredie sa vyznačuje pôdami, ktoré sú výsledkom formácie hornín „dolomitického typu“, ktoré sú samy o sebe zvláštnosťou. Špecifickou vlastnosťou týchto pôd je výnimočný obsah výmenného horčíka, čoho dôkazom sú hodnoty, ktoré sú často dvojnásobne vyššie ako obsah považovaný za bežný v iných oblastiach vhodných na ovocinárstvo.

Hodnoty organických látok v rozmedzí 4 až 6 % a hodnoty dusíka sú optimálne, zatiaľ čo obsah ostatných makroelementov a mikroelementov je dobrý.

Podnebie: Extrémne priaznivá južná – juhovýchodná poloha pestovateľskej oblasti ide ruka v ruku s miernym a oceánskym podnebím prechádzajúcim do kontinentálneho alpského podnebia, silne zmierneného špecifickým tektonickým usporiadaním s rozsiahlym ľadovcovým kotlom.

Vďaka nízkej prirodzenej zrážkovosti (5 až 7 daždivých dní v mesiaci) má oblasť približne 300 slnečných dní v roku. Uplná absencia hmly a oparu počas celého roka a nízka vlhkosť vzduchu vytvárajú dokonale čistú atmosféru zabezpečujúcu výborné slnečné podmienky počas procesu biosyn- tézy cukrov a vytvárania vôní, ktorými sa vyznačujú jablká tohto typického ovocinárskeho regiónu.

Vzduch je o to čistejší, že počas najteplejších hodín dňa sa pravidelne na konci dopoludnia dvíha mierny južný vánok (nazývaný Ora del Garda), vytváraný pohybom vzdušných mäs pôvodom z veľkej jazernej panvy Bénaco, najväčšieho jazera v Taliansku.

Na kvalitu vzduchu pravidelne dozerá APPA, ktorá môže potvrdiť absenciu akéhokoľvek mestského znečistenia ovzdušia v celej pestovateľskej oblasti „Mela Val di Non“.

Podľa opisov botanistov a prírodovedcov tvorí toto prírodné prostredie zapadajúce do alpského prostredia vyznačujúceho sa osobitnou flórou a faunou, jedinečný environmentálny a územný celok na rozhraní kultúry a prírody.

Ludské prostredie

Ludský faktor so svojimi stáročnými tradíciami prispel výrazným spôsobom k vytvoreniu silnej väzby, ktorá spája „Mela Val di No“ a vymedzenú pestovateľskú oblasť, ako to vyplýva z historických údajov týkajúcich sa pôvodu výrobku a z významnej historicko-kultúrnej a vedeckej bibliografie.

Vďaka silnému zakoreneniu vidieckeho obyvateľstva v pestovateľskej oblasti a tradičným skúsenostiam a pestovateľským schopnostiam predávaným z generácie na generáciu a tiež vďaka neustálemu hľadaniu a využívaniu tradičných pestovateľských metód a špecifických techník sa v regióne spojili podmienky potrebné na to, aby pestovanie jabĺk, časom zdokonalené, v súčasnosti tvorilo tak historické, tradičné a kultúrne dedičstvo tohto územia ako aj základný hospodársky zdroj.

V súčasnosti sa z 35 000 obyvateľov tohto ovocinárskeho regiónu zapája do odvetvia pestovania jabĺk minimálne 15 000 osôb.

Život miestnych obyvateľov sa riadi podľa jednotlivých fenologických fáz pestovania jabĺk (najmä kvitnutím, dozrievaním a zberom). Okrem toho, množstvo ľudových slávností, kultúrnych udalostí alebo zhromaždení sa spája s jablkom a s dôležitosťou, ktorú toto pestovanie predstavuje v integrovanom horskom poľnohospodárstve, a to v oblasti ochrany územia a prírodného dedičstva, ako aj v oblasti kultúrnej tradície.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Svieže jarné teploty v prvých fázach rastu mladých plodov podporujú vznik prírodného giberelínu v rastline, ktorý podporuje účinný bunkový rast, výsledkom čoho sú obzvlášť chrumkavé a prirodzene predĺžené plody, ktoré majú v prípade odrody Delicious typický tvar zrezaného kužela.

Uvážené zalievanie zabraňuje vzniku rastového stresu a umožňuje vyvážený rast dužiny a epidermy, a preto plody rastú harmonicky počas celého leta a majú šupku, ktorá je najmä pri odrode Delicious mimoriadne hladká a bez chýb spôsobených hrdzavosťou.

Okrem toho, alpské podnebie (teplý deň/studená noc) umožňuje dosiahnuť extrémne priaznivý pomer medzi množstvom produktov fotosyntézy vyprodukovaných počas dňa a nízkou stratou cukrov, ku ktorej zvyčajne dochádza v noci. Tento pomer je veľmi pozitívny v tom zmysle, že straty cukrov spôsobené nočným dýchaním, priamo úmerné nočným teplotám, sú výrazne obmedzené typicky sviežim ovzduším letných nocí.

Poslednú, nemenej dôležitú úlohu zohrávajú noci známe v tomto regióne svojou jasnosťou, ktoré na rastúcich a dozrievajúcich plodoch zanechávajú závoj rannej rosy, ktorý predtým ako sa s prvými lúčmi vyparí, osvieži ovocie a vyvolá zaujímavú epidermickú reakciu vytvárajúcu ružové plôšky na jablkách odrôd Golden Delicious a Kanadská reneta alebo lesklé a živé červené sfarbenie na jablkách odrody Red Delicious.

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

Výsledkom spojenia vyššie uvedených úplne výnimočných faktorov je, že prírodné, podnebné a ľudské prostredie daných údolí tvorí jedinečný celok.

Toto spojenie prispelo k vzniku úplne ojedinelého jablka s jedinečnými kvalitatívnymi organoleptickými vlastnosťami, ktoré sú rovnako známe ako oceňované, takže CHOP „Mela Val di Non“ sa teší veľmi dobrému menu na socio-hospodárskej, ako aj na obchodnej úrovni.

Oficiálne dokumenty dokazujú, že jablko pochádzajúce z Val di Non je kategóriou samo o sebe už niekoľko desaťročí.

Okrem toho je potrebné poznamenať, že pri tej istej veľkosti a tej istej farbe, t. j. pri rovnakej obchodnej kategórii, sú priemerné ceny „Mela Val di Non“ v porovnaní s inými jablkami systematicky vyššie o 20 až 25 %, niekedy dokonca až o 40 až 45 %.

Ďalej je potrebné zdôrazniť, že táto vyššia cena, viazaná na pôvod jablka, sa týka troch odrôd, v prípade ktorých sa žiadalo o CHOP „Mela Val di Non“, t. j. Golden Delicious, Kanadská reneta a Red Delicious.

Aj variabilita, ktorou sa výrobok prirodzene vyznačuje a ktorá vyplýva z rozsiahlych výsledkov analýzy opisujúcej kvalitu ovocia s chráneným označením „Mela Val di Non“, ide ruka v ruke s profilom vysokej priemernej kvality uznávanej spotrebiteľom, ktorý je ochotný zaplatiť vyššiu cenu za jablká pochádzajúce z tejto pestovateľskej oblasti.

Jablko s CHOP „Mela Val di Non“ je nielen oceňované spotrebiteľmi pre jeho typické kvalitatívne vlastnosti viazané na prostredie pestovania, ale má všade aj veľmi dobré meno, dôkazom čoho sú ocenenia a vyznamenania získané na mnohých národných aj medzinárodných výstavách a iných podujatiach.

Tieto výsledky sú výsledkom celkového zaangažovania obyvateľov regiónu do procesu výroby „Mela della Val di Non“ na profesionálnej aj hospodárskej úrovni, pretože obyvatelia skutočne prispeli k vytvoreniu silného spojenia medzi výrobkom a prostredím a najmä k priebežnému vytváraniu „citovej“ väzby medzi ľuďmi daného údolia a týmto výnimočným ovocím.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na zmenu a doplnenie chráneného označenia pôvodu „Mela Val di Non“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 253 z 30. októbra 2007.

Úplné znenie špecifikácie výroby si možno pozrieť na webovej stránke:

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 domovskej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.

Komisia

2009/C 315/08	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	12
2009/C 315/09	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	18
2009/C 315/10	Uverejnenie žiadosti o vymazanie zápisu z registra podľa článku 12 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	26
2009/C 315/11	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	27



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>



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK