

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 38



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 53

16. februára 2010

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
II <i>Oznámenia</i>		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2010/C 38/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 38/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2010/C 38/03	Výmenný kurz eura .....	2

SK

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na druhej strane)

## V Oznamy

## ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

**Európska komisia**

2010/C 38/04	Výzva na predloženie návrhov na rok 2010 podľa viacročného pracovného programu na udeľovanie grantov v oblasti Transeurópskej dopravnej siete (TEN-T) na obdobie rokov 2007 – 2013 [rozhodnutie Komisie K(2010) 607] .....	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Rozvoj, distribúcia, propagácia a odborná príprava – Výzva na predkladanie návrhov – EACEA/03/10 – Podpora nadnárodnej distribúcie európskych filmov – „automatický“ systém 2010 .....	4

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Európska komisia**

2010/C 38/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

## INÉ AKTY

**Rada**

2010/C 38/07	Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v spoločnej pozícii Rady 2004/161/SZBP .....	7
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

**Európska komisia**

2010/C 38/08	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 ....	8
2010/C 38/09	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 ....	13



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

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Text s významom pre EHP)**

(2010/C 38/01)

Dňa 11. 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 angličtine 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 32009M5648. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Text s významom pre EHP)**

(2010/C 38/02)

Dňa 26. novembra 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 angličtine 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 32009M5652. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

15. februára 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3607	AUD	Austrálsky dolár	1,5304
JPY	Japonský jen	122,42	CAD	Kanadský dolár	1,4253
DKK	Dánska koruna	7,4437	HKD	Hongkongský dolár	10,5736
GBP	Britská libra	0,86760	NZD	Novozélandský dolár	1,9510
SEK	Švédská koruna	9,8805	SGD	Singapurský dolár	1,9203
CHF	Švajciarsky frank	1,4661	KRW	Juhokórejský won	1 572,96
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	10,4855
NOK	Nórska koruna	8,0530	CNY	Čínsky juan	9,2977
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3093
CZK	Česká koruna	26,002	IDR	Indonézska rupia	12 722,54
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	4,6609
HUF	Maďarský forint	271,38	PHP	Filipínske peso	62,973
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubľ	41,1370
LVL	Lotyšský lats	0,7085	THB	Thajský baht	45,155
PLN	Poľský zlotý	4,0168	BRL	Brazílsky real	2,5284
RON	Rumunský lei	4,1150	MXN	Mexické peso	17,5857
TRY	Turecká líra	2,0611	INR	Indická rupia	63,0340

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

## V

*(Oznamy)*

## ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Výzva na predloženie návrhov na rok 2010 podľa viacročného pracovného programu na udeľovanie grantov v oblasti Transeurópskej dopravnej siete (TEN-T) na obdobie rokov 2007 – 2013**

**[rozhodnutie Komisie K(2010) 607]**

(2010/C 38/04)

Európska Komisia, Generálne riaditeľstvo pre energetiku a dopravu týmto zverejňuje výzvu na predloženie návrhov podľa viacročného pracovného programu pre oblasť Transeurópskej dopravnej siete (TEN-T) na obdobie rokov 2007 až 2013, s cieľom poskytnúť granty pre:

Oblasť č. 12: projekty v oblasti Manažment letovej prevádzky/Funkčné bloky leteckého priestoru (ATM/FABs). Maximálna celková disponibilná suma pre granty na rok 2010 je 20 miliónov EUR.

Dátum uzávierky tejto výzvy je 30. apríl 2010.

Úplné znenie textu výzvy na predloženie návrhov je dostupné na:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 – ROZVOJ, DISTRIBÚCIA, PROPAGÁCIA A ODBORNÁ PRÍPRAVA****Výzva na predkladanie návrhov – EACEA/03/10****Podpora nadnárodnej distribúcie európskych filmov – „automatický“ systém 2010**

(2010/C 38/05)

**1. Ciele a opis**

Oznámenie o výzve na predkladanie návrhov sa zakladá na rozhodnutí Európskeho parlamentu a Rady č. 1718/2006/ES z 15. novembra 2006 o vykonávaní programu na podporu európskeho audiovizuálneho sektoru (MEDIA 2007).

Jedným z cieľov tohto programu je pomoc a podpora rozšírenia nadnárodnej distribúcie nových európskych filmov formou poskytovania finančných prostriedkov distribútorom na základe ich výkonnosti na trhu na ďalšie investovanie do nových európskych filmov, ktoré nie sú národného charakteru.

Cieľom tohto systému je aj podpora rozvoja prepojení medzi produkčnými a distribučnými sektormi, čím by sa mal zväčšiť podiel európskych filmov na trhu a zvýšiť konkurencieschopnosť európskych podnikov.

**2. Oprávnení žiadatelia**

Oznámenie je určené európskym podnikom, ktoré sa špecializujú na distribúciu európskych diel formou premietania a ktorých činnosť prispieva k dosiahnutiu uvedených cieľov programu MEDIA opísaných v rozhodnutí Rady.

Uchádzači musia mať sídlo v jednej z týchto krajín:

- 27 krajín Európskej únie,
- krajiny EZVO,
- Švajčiarsko,
- Chorvátsko.

**3. Oprávnené činnosti:**

„Automatický“ systém podpory funguje v dvoch fázach:

- Generovanie potenciálnych finančných prostriedkov, proporčne podľa počtu predaných zaplatených vstupeniek na európske filmy, ktoré nemajú domáci charakter, v štátoch podieľajúcich sa na programe až do výšky ustanoveného stropu na každý film a upravený pre každú krajinu.
- Opätovné investovanie potenciálnych finančných prostriedkov: takto vygenerované finančné prostriedky každým podnikom musia byť opätovne investované do 3 modulov (3 druhov činnosti) do 1. októbra 2011:
  1. do koprodukcie európskych filmov, ktoré nemajú domáci charakter;
  2. do akvizície distribučných práv, napríklad prostredníctvom minimálnych záruk, európskych filmov, ktoré nemajú národný charakter; a/alebo
  3. do edičných nákladov (tlač, dabovanie a titulkovanie), nákladov spojených s propagáciou a reklamou pre európske filmy, ktoré nemajú národný charakter.

Druh činnosti 1 a 2:

- Maximálna doba trvania činnosti je 30 mesiacov.
- Činnosti musia začať 1. augusta 2010 a skončiť 1. februára 2013.

Druh činnosti 3:

- Maximálna doba trvania činnosti je 42 mesiacov.
- Činnosti musia začať 1. februára 2010 a skončiť 1. augusta 2013.

#### 4. Kritériá udelenia

Potenciálne finančné prostriedky budú udelené európskym distribučným podnikom na základe získaného vstupného z európskych filmov, ktoré nemajú národný charakter a ktoré žiadateľ distribuoval v referenčnom roku (2009). Potenciálne finančné prostriedky sa vypočítajú na základe pevne stanovenej sumy na každú oprávnenú položku a v rámci obmedzenia dostupných rozpočtových zdrojov.

Podpora bude mať formu potenciálnych finančných prostriedkov (ďalej len „prostriedkov“) dostupných pre distribútorov na ďalšie investovanie do nových európskych filmov, ktoré nemajú národný charakter.

Prostriedky sa môžu opätovne investovať:

1. do výroby nových európskych filmov, ktoré nemajú národný charakter (t. j. filmov, ktoré ešte neboli dokončené v čase podania prihlášky na opätovné investovanie);
2. na splnenie minimálnych distribučných záruk na nové európske filmy, ktoré nemajú národný charakter;
3. na náklady spojené s distribúciou t. j. na propagáciu a reklamu nových európskych filmov, ktoré nemajú národný charakter.

#### 5. Rozpočet

Celkový rozpočet, ktorý je k dispozícii, je 18 150 000 EUR.

Neexistuje ohraničenie maximálnej sumy.

Finančný príspevok sa poskytuje vo forme dotácie. Finančná podpora Komisie nesmie byť vyššia ako 40 %, 50 % alebo 60 % z celkových oprávnených nákladov.

Agentúra si vyhradzuje právo na nepridelenie všetkých dostupných finančných prostriedkov.

#### 6. Uzávierka pre predkladanie žiadostí

Návrhy na „generovanie“ potenciálnych finančných prostriedkov musia byť zaslané najneskôr do 30. apríla 2010 (dátum poštovej pečiatky) na túto adresu:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin Daskalakis  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Uznané budú iba žiadosti, ktoré budú predložené na oficiálnom formulári žiadosti, riadne podpísanom osobou oprávnenou na prijímanie právnych záväzkov v mene organizácie predkladajúcej žiadosť. Na obálke musí byť jasne uvedené:

#### MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Žiadosti poslané faxom alebo elektronickou poštou budú odmietnuté.

#### 7. Podrobné informácie

Úplné znenie usmernení a formuláre žiadosti sa nachádzajú na tejto internetovej adrese: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

Žiadosti musia spĺňať podmienky uvedené v usmerneniach, byť predložené na príslušných formulároch a obsahovať všetky informácie a prílohy uvedené v texte tejto výzvy.

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

### EURÓPSKA KOMISIA

#### **Predbežné oznámenie o koncentracii**

**(Vec COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)**

**Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní**

**(Text s významom pre EHP)**

(2010/C 38/06)

1. Komisii bolo 5. februára 2010 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC“, Spojené kráľovstvo) patriaci do skupiny Lloyds Banking Group plc získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia ES o fúziách prostredníctvom kúpy akcií kontrolu nad celým podnikom Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH“, Spojené kráľovstvo).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- LDC: investovanie v oblasti súkromného kapitálu s portfóliom spoločností zo širokej škály trhových odvetví v Spojenom kráľovstve,
- PCH: rafinácia a dodávka vysokoúčinných špecializovaných uhlíkovodíkov, moderných automobilových kvapalín a špecializovaných chemikálií.

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 o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentracii podľa nariadenia ES o fúziách <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH na túto adresu:

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („Nariadenie ES o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).



## INÉ AKTY

## RADA

**Oznámenie určené osobám, subjektom a orgánom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v spoločnej pozícii Rady 2004/161/SZBP**

(2010/C 38/07)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

Osoby, subjekty a orgány uvedené v prílohe k spoločnej pozícii Rady 2004/161/SZBP sa upozorňujú na túto skutočnosť:

Po preskúmaní zoznamu osôb, subjektov a orgánov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v spoločnej pozícii Rady 2004/161/SZBP o obnovení reštriktívnych opatrení voči Zimbabwe, Rada Európskej únie určila, že osoby, subjekty a orgány, ktoré sa nachádzajú v uvedenej prílohe, spĺňajú kritériá uvedené v tejto spoločnej pozícii a preto by sa na nich mali naďalej vzťahovať reštriktívne opatrenia, ktoré boli predĺžené rozhodnutím Rady 2010/92/SZBP <sup>(1)</sup>.

Dotknuté osoby, subjekty a orgány sa upozorňujú na možnosť podať na príslušné orgány relevantného členského štátu alebo štátov, uvedené na webových adresách v prílohe II nariadenia (ES) č. 314/2004, žiadosť s cieľom získať povolenie použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 7 nariadenia).

Dotknuté osoby, subjekty alebo orgány môžu podať na Radu žiadosť so sprievodnou dokumentáciou o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich do uvedeného zoznamu. Takéto žiadosti sa posielajú na adresu:

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

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty sa upozorňujú aj na možnosť podať voči rozhodnutiu Rady žalobu na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 275 ods. 2 a článku 263 ods. 4 a 6 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 41, 16.2.2010, s. 6.

# EURÓPSKA 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

(2010/C 38/08)

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

„OBWARZANEK KRAKOWSKI“

ES č.: PL-PGI-005-0674

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov:**

„Obwarzanek krakowski“

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

Poľsko

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

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 2.4.: Chlieb, pečivo, koláčky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

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

„Obwarzanek krakowski“ je kruhovitý pekárenský výrobok. Má tvar oválu s otvorom uprostred alebo zriedkavejšie tvar pravidelného kruhu. Povrch pečiva tvoria pramene cesta stočené do špirály. Prameň pečiva „obwarzanek krakowski“ má okrúhly alebo oválny prierez.

Farba pečiva „obwarzanek krakowski“ je svetlá zlatá, tmavá zlatá až svetlá hnedá s osobitým leskom.

Rozmery výrobku:

— priemer 12 – 17 cm,

— hrúbka prameňa 2 – 4 cm,

— hmotnosť 80 – 120 g.

Pečivo „obwarzanek krakowski“ je pevné na dotyk a jeho povrch je hladký až mierne drsný. Viditeľné pramene špirály na kôrke sú pevné a vnútorná striedka je bledá, mäkká a trochu vlhká. Chrumková kôrka a striedka pečiva „obwarzanek krakowski“ má mierne sladkastú chuť, typickú pre pekárenské výrobky, ktoré sa najskôr predvaria (uvaria v pare) a potom upečú. Rozpoznateľná je aj chuť prísad, ktorými sa posype povrch výrobku.

Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa zdobí posypaním rôznymi prísadami vrátane: soli, sezamových semiačok, maku, čiernej rasce, zmesi bylín alebo korenín (mletá paprika, korenistá rasca, čierne korenie), syra alebo cibule. Môže sa posypať aj inými prísadami. Ide o tradičnú vlastnosť tohto výrobku. Posypanie rôznymi bylinkami, koreninami a pod., nemá vplyv na charakteristické vlastnosti pečiva „obwarzanek krakowski“.

### 3.3. Suroviny:

Na výrobu pečiva „obwarzanek krakowski“ sa používa potravinárska pšeničná múka, 30 % pšeničnej múky možno nahradiť hladkou múkou z raže.

Na 100 kg múky sa pridá:

- tuk: 2 – 3 kg,
- cukor: 2 – 4 kg,
- kvasnice: 1 – 2 kg,
- soľ: 1 – 1,5 kg,
- voda na prípravu cesta: 40 – 48 l,
- do vody, ktorá sa používa na predvarenie, sa podľa osobitného postupu pekára môže pridať malé množstvo medu.

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

—

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

V označenej zemepisnej oblasti sa pri výrobe musia uskutočniť tieto kroky:

- príprava kysnutého cesta,
- vytvarovanie pečiva „obwarzanek krakowski“,
- predvarenie,
- ozdobenie,
- pečenie.

Cesto na pečivo „obwarzanek krakowski“ sa pripravuje jednoduchým jednofázovým postupom. Po dôkladnom premiesení sa nechá prvýkrát vykysnúť. Dĺžka prvého kysnutia závisí od okolitých podmienok, pričom v lete môže trvať niekoľko minút a v zime hodinu. Cesto sa rozdelí na malé kúsky, ktoré sa vyváľajú a rozdelia na pruhy požadovanej dĺžky, hrúbky a hmotnosti. Pekár stočí dva až tri pruhy do špirály a potom vytvorí kruh tak, že pruhy obtočí okolo ruky a pritlačí na stôl. Vytvarované pečivo „obwarzanek krakowski“ sa umiestni na dosku alebo mriežku, nechá sa nakysnúť (vybehnúť) a potom sa predvaruje, t. j. surové cesto sa ponorí do vody s teplotou minimálne 90 °C. Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa varí, kým nevypláva na povrch. Potom sa ozdobí a upečie.

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

Pečivo „obwarzanek krakowski“ sa môže umiestniť do obalu až po vychladnutí. Ak sa „obwarzanek krakowski“ umiestni do obalu pred vychladnutím, rýchlo stratí chrumkavosť, zvlhne a získa neželateľné vlastnosti (stuhne a zgumovatie).

### 3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Pečivo „obwarzanki krakowskie“ sa môže predávať nezabalené a neoznačené. Nápisom „obwarzanek krakowski“ sa označujú predajne. Ak je pečivo zabalené, označenie „obwarzanek krakowski“ musí zahŕňať údaje uvedené v platných predpisoch.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Provincia Malopolsko sa nachádza v správnom obvode mesta Krakov a v okrese Krakov a Vielička (Wieliczka).

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Krakovské archívy a múzeá obsahujú záznamy a knihy, v ktorých sa uvádzajú svedectvá o bohatej tradícii pekárstva v tomto meste trvajúcej niekoľko storočí. Prvé písomné zmienky o pekárňach v Krakove pochádzajú z 13. storočia. V mestskej charte Krakova z roku 1257 knieža Bolesław Wstydlivy (Boleslav Hanblivý) udelil starším mesta právo stavať pekárenské stánky (v listine sa nazývajú „staniče“), z ktorých mali poberať večnú rentu. Poľskí králi si vysoko cenili krakovské pekárne, čo dokazujú mnohé privilégia, ktoré im udelili vrátane práva na výstavbu pekárenských stánkov, poberanie renty z nich a právo na výber mlyna, v ktorom sa mlela múka.

V roku 1458 mestská rada Krakova prijala články o pekárskom cechu. Zahŕňajú predpisy týkajúce sa kvality pekárenského tovaru, veľkosti pecí a správania pekárov. Najvýznamnejšie privilégium však bolo krakovským pekárom udelené v roku 1496, keď im kráľ Ján Olbracht priznal osobitné práva a nariadil, že osoby žijúce mimo mesta nesmú piecť biely chlieb vrátane pečiva „obwarzanek krakowski“. Toto privilégium následne udeľovali všetci poľskí králi až do Jána III. Sobieskeho (druhá polovica 17. storočia). V regióne Ziemia Krakowska (Krakovská zem), v súčasnosti okres Vielička (Wieliczka), je takisto baňa na soľ, ktorá dodávala suroviny po stáročia používané pekármi Malopolska.

Cech pekárov predstavoval nielen združenie remeselníkov, ale plnil aj náboženské, humanitárne a obranné úlohy. V polovici šestnásteho storočia boli krakovskí pekári poverení obranou jednej z hlavných mestských brán Nowa Brama (Nová brána) na konci ulice Sienna. Mestskí pekári skladovali v bráne zbrane a muníciu pre prípad útoku.

Umenie miestnych pekárov vybrúsené storočiami výroby tohto pečiva predstavuje najdôležitejší činiteľ zachovania jeho charakteristických vlastností: ručné miesenie a tvarovanie cesta, vďaka ktorému má každý „obwarzanek krakowski“ odlišný tvar a predvarenie, ktoré predstavuje prvú fázu výroby.

### 5.2. Špecifickosť výrobku:

„Obwarzanek krakowski“ má jedinečnú štruktúru a konzistenciu striedky, ktorá je výsledkom predvarenia cesta v horúcej vode s minimálnou teplotou 90 °C pred upečením. „Obwarzanek krakowski“ sa takisto vyznačuje charakteristickým okrúhlym tvarom, špirálovitým povrchom a viditeľným posypaním prísadami. Ďalšou vlastnosťou, ktorou sa pečivo „obwarzanek krakowski“ líši od ostatných pekárnských výrobkov je, že zostáva čerstvý len krátko – niekoľko hodín.

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

Súvislosť výrobku s regiónom sa zakladá na osobitných vlastnostiach opísaných v bode 5.2 a na povesti výrobku opísanej ďalej v texte.

Povešť pečiva „obwarzanek krakowski“ budovali pekári z Krakova a jeho okolia, ktorí vyrábajú tento mimoriadny a jedinečný výrobok pre obyvateľov Krakova už 600 rokov. Tradícia pečenia pečiva „obwarzanek krakowski“ sa spája s touto zemepisnou oblasťou.

„Obwarzanek krakowski“ je tradičný pekársky výrobok, ktorý sa pôvodne mohol piecť len počas pôstu v pekárňach osobitne poverených krakovským pekárskym cechom. Podľa definície v slovníku starej poľštiny *Słownik Staropolski* je *obwarzanek* „typ pečiva v tvare rožka skrúteného do kruhu, ktorý sa pred pečením pravdepodobne parí.“ Poľský názov „obwarzanek krakowski“ je odvodený od spôsobu, akým sa pečivo vyrába, t. j. predvarenie cesta v horúcej vode.

Prvé zmienky o pečení pečiva *obwarzanki* v Krakove a okolí sa objavujú v účtovných knihách na dvore kráľa Vladislava Jagelovského a kráľovnej Hedvigy. Jeden zo zápisov v účtovnej knihe z 2. marca 1394 obsahuje nasledujúce informácie: „pre kráľovnú, za kruh *obrzanka*, 1 groš“.

Krakovský pekársky cech v roku 1611 vydal dekrét (*laudum*) oprávňujúci cech kontrolovať predaj pečiva *obwarzanki* v meste a udeľujúci právo vyberať pekárov, ktorí ho budú predávať. Podmienky týkajúce sa práva na pečenie pečiva *obwarzanki* sa radikálne zmenili v 19. storočí. 22. januára 1802 bol podpísaný výnos stanovujúci, že každý pekár má právo piecť *obwarzanki* podľa stanoveného poradia. Pekári, ktorí mohli piecť *obwarzanki*, sa vyberali žrebovaním. Žrebovanie z roku 1843 sa uplatňovalo až do roku 1849, keď sa zvyk žrebovania pravdepodobne skončil, neexistujú totiž žiadne dôkazy o žrebovaní po tomto roku. To by mohlo znamenať, že časom sa opísané spôsoby prerušili a každý pekár mohol piecť *obwarzanki* ľubovoľný deň v roku, ako je to v súčasnosti.

„Obwarzanek krakowski“ sa predával v stánkoch, ktoré sa otvárali pred šiestou hodinou ráno, aby si obyvatelia Krakova mohli kúpiť čerstvo upečený tovar vrátane pečiva „*obwarzanki*“ skoro ráno. Cech sledoval kvalitu a čerstvosť výrobkov. Za kontroly v stánkoch zodpovedalo osem členov cechu. Všetky prehrešky sa prirodzene trestali. Napokon začali ľudia predávať *obwarzanki* iným spôsobom. Od päťdesiatych rokov 20. storočia sa predávali priamo z prútených košíkov.

V súčasnosti sa „obwarzanek krakowski“ predáva nielen v obchodoch a pekárňach, ale aj z typických vozíkov. Dnes predáva v Krakove *obwarzanki* 170 až 180 takýchto vozíkov. V bežný pracovný deň sa na krakovskom trhu priemerne predá takmer 150 000 kusov pečiva „obwarzanek krakowski“.

Povešť pečiva „obwarzanek krakowski“ je taká, že sa stal súčasťou kampane na propagáciu Krakova. Okrem toho, že je známym symbolom oblastí Krakova a Malopoľska, často sa využíva v reklamách zameraných na miestnych občanov i turistov – napríklad v reklamách v miestnej tlači či pri propagácii leteckých dopravcov, ktorí lietajú do mesta Krakov. V súťaži o najlepší turistický spomienkový predmet z Krakova, ktorá sa konala v roku 2004, obsadil druhé miesto suveníry tvorený pečivom „obwarzanek krakowski“ z textilu s makovým zrnkom a ďalší s motívom draka.

Samotný „obwarzanek krakowski“ získal niekoľko ocenení, napr. ocenenie v národnej kulinárskej súťaži *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* a v roku 2003 cenu *Perła 2003* na medzinárodnom veľtrhu 2003 Polagra Farm v Poznani. „Obwarzanek krakowski“ bol spolu s ďalšími regionálnymi špecialitami zahrnutý do kalendára na rok 2004, ktorý bol súčasťou kampane na propagáciu regionálnej výroby. O pečive „obwarzanek krakowski“ sa zmieňuje veľa turistických sprievodcov po meste Krakov a oblasti Malopoľsko, ako aj množstvo článkov a spisov o krakovskej histórii a tradíciách.

„Obwarzanek krakowski“ je neoddeliteľnou súčasťou festivalu *Święto Chleba*, ktorý sa pravidelne koná v Krakove. Obrázok pečiva „obwarzanek krakowski“ je takisto použitý v kampani na propagáciu najlepších krakovských reštaurácií. Odporúčané reštaurácie získajú bronzovú sošku so symbolickým pečivom „obwarzanek krakowski“ na vidličke. Na dverách odporúčaných reštaurácií sú nálepky znázorňujúce „obwarzanek krakowski“.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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

---

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

(2010/C 38/09)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**„PORC DE FRANCHE-COMTÉ“**

**ES č.: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**CHZO ( X ) CHOP ( )**

**1. Názov:**

„Porc de Franche-Comté“

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

Francúzsko

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

**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.1 – Čerstvé mäso (a drobký)

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

Bravčové mäso Franche-Comté je čerstvé chladené mäso z ošípaných krmených srátkou, zabitých najmenej vo veku 182 dní (čo zodpovedá priemernému jatočnému veku 190 až 200 dní) pri minimálnej hmotnosti teplého jatočného tela stanovenej na 75 kg (bez horného hmotnostného limitu).

Vykrmované zvieratá sú samice a vykastrované samce vyberané na základe týchto genetických kritérií:

- Chovné prasnice, matky odstavčiat určených na výkrm, nemajú gén citlivosti na halotan,
- Kance používané v poslednej fáze umožňujú produkciu mäsa dobrej kvality, ružovej farby a homogénnej konzistencie,
- Pomer výkrmových ošípaných, ktoré sú citlivé na halotan, musí byť nižší ako 3 % a prasatá nesmú mať alely Rn-

Bravčové mäso Franche-Comté je predmetom selekcie na všetkých úrovniach (jatočné telá, rezné jednotky, predajné jednotky pre konečného spotrebiteľa), aby sa predišlo akýmkoľvek nedostatkom na vzhľade mäsa (nedostatočné odstránenie chlпов, roztrhnutá koža, krvavé bodky, krvné výrony, zlomeniny, prítomnosť cudzorodej látky). Selekcia sa rovnako týka farby mäsa (vylúčenie tmavej alebo bledej farby) a kvality telesného tuku, ktorý musí byť biely a pevný (mäso s mäkkým a olejovým telesným tukom sa vylúči). Kvalitu mäsa zaručuje aj triedenie na základe konečnej hodnoty pH mäsa.

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

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Ošípaná Franche-Comté je kŕmená srvátkou. Vedľajší výrobok odvetvia výroby syrov musí tvoriť 15 až 35 % sušiny kŕmnej dávky a možno ho podávať v surovom, koncentrovanom alebo sušenom stave.

Doplnkové krmivo k srvátke umožňuje pokryť výživové potreby ošípanej, pretože obsahuje významný podiel obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín: doplnkové krmivo tvorí minimálne 50 % obilnín a vedľajších výrobkov z obilnín, z toho najmenej 25 % obilnín a rastlinných bielkovín s vyváženým podielom aminokyselín. Obsah kyseliny linoleovej, ktorá môže znížiť kvalitu tuku, je tiež ohraničený a nesmie presiahnuť 1,7 % celkovej kŕmnej dávky.

### 3.4. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Bravčové mäso s označením „Porc de Franche-Comté“ sa predáva v čerstvej chladenej forme, balené alebo nebalené a vo forme:

- jatočných tiel,
- základných častí,
- druhotných častí.

### 3.5. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Označovanie výrobku musí obsahovať:

Predajný názov: „Porc de Franche-Comté“.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Ošípaná Franche-Comté sa rodí, vykrmuje a poráža výlučne v regióne Franche-Comté, ktorý zodpovedá departementom Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70) a Territoire de Belfort (90).

Porázaním zvierat v zemepisnej oblasti sa znižuje ich stres spôsobovaný prepravou a uchováva maximum technologickú kvalitu mäsa.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Región Franche-Comté sa rozkladá medzi riekami Rhôna a Rýn a vymedzujú ho dva horské masívy, ktoré ho dostatočne členia: pohorie Jura na východe a masív pohoria Vogézy na severe. Krajina je na západe regiónu tvorená nížinami, ktorými pretekajú dva hlavné riečne toky regiónu: Saône a Doubs, pričom smerom na východ sa prostredníctvom dvoch po sebe nasledujúcich náhorných rovín dvíha až k pohoriu Jura.

Poľnohospodárska činnosť, ktorá charakterizuje územie regiónu Franche-Comté, sa orientuje najmä na hovädzí chov 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 výrobu 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 pre niektoré živočíšne druhy. 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.

Odbyt tejto miestnej výroby bravčového mäsa je predovšetkým regionálny. „Porc de Franche-Comté“ sa predáva vo forme čerstvého mäsa ale tiež ako surovina určená pre výrobcov soleného mäsa.



## 5.2. Špecifickosť výrobku:

Kombinácia špecifických kvalitatívnych vlastností ošípanej „Porc de Franche-Comté“:

Kvalitu mäsa s označením „Porc de Franche-Comté“ uznávajú údenári pre jeho úžitkové vlastnosti a dobrú spracovateľnosť:

- veľmi dobrá pevnosť mäsa, veľmi pekná farba a dobrá štruktúra mäsa,
- absencia exudátov v skladovanej svalovine aj v naporciovaných častiach,
- vlastnosti varených výrobkov: jemné kotlety, šunka pevnej a hebkej štruktúry s výraznou arómou a výbornými chuťovými vlastnosťami, pevný a biely tuk.

Na kvalitu bravčového mäsa s chráneným označením „Porc de Franche-Comté“ vplyvajú rôzne faktory: genetika, podmienky prepravy a porážky, výživa, vek a hmotnosť jatočných zvierat.

Kvalita a genetika:

Zvieratá patriace do chráneného označenia „Porc de Franche-Comté“, ktorými sú samice a kastrované samce, ktoré nikdy neslúžili na reprodukciu (aby sa predišlo riziku nepríjemného zápachu mäsa nekastrovaných samcov), sú vyberané podľa prítomnosti dvoch hlavných génov, ktoré významným spôsobom vplyvajú na túto technologickú kvalitu: gén halotan (hal) alebo gén citlivosti na stres spôsobuje syndróm PSE (Pale, Soft, Exsudative – bledé, mäkké, vodnaté) a alela RN- génu RN (alebo alela kyslého mäsa), ktorá je zodpovedná za tzv. „kyslé mäso“.

Kvalita a chovné podmienky:

CHZO „Porc de Franche-Comté“ poukazuje okrem genetického výberu na špecifické chovné podmienky (kŕmenie sŕvátkou a dlhý chov) regiónu Franche-Comté, ktoré kvalitatívne vplyvajú na kvalitu produkovaného mäsa.

Preukázalo sa, že dávkovanie energetického prísunu prostredníctvom používania sŕvátky môže vplyvať na kvalitu mäsa pomalším rastom a zvýšením veku zvierat pri porážke, čoho výsledkom je mäso s lepšou zrelosťou. Sŕvátka je okrem toho dôležitým faktorom kvality telesného tuku ošípaných.

Ďalej sa preukázalo, že neskorší jatočný vek ošípaných (viac ako 182 dní u ošípanej z Franche-Comté) a vyššia hmotnosť jatočného tela (viac ako 75 kg u ošípanej z Franche-Comté) zvyšujú kvalitu mäsa, najmä pokiaľ ide o pevnosť a hrúbku chrbtovej slaniny. Hmotnosť jatočného tela a jatočný vek spolu so špecifikami výkrmu ošípaných zlepšujú organoleptické vlastnosti tukových tkanív ošípanej. Tuk ošípaných totiž vekom a vyššou hmotnosťou stráca podiel nenasýtenosti lipidov.

Kvalita bravčového mäsa s označením „Porc de Franche-Comté“ sa rovnako zlepšila vďaka menej stresovým podmienkam prepravy a porážania.

Podmienky výkrmu ošípaných Franche-Comté pomáhajú znižovať prítomnosť mastných nenasýtených kyselín v mäse a tým prispievajú k zlepšovaniu organoleptických vlastností mäsa a výrobkov z neho. Poukazuje sa najmä na skutočnosť, že peroxidácia mastných nenasýtených kyselín môže spôsobiť oranžové zafarbenie tuku pokrývajúceho suchú šunku a pokaziť arómu mäsa vytváraním ketónov a aldehydov spôsobujúcich horkastý zápach. Cieľom týchto postupov je znížiť podiel nenasýtených mastných kyselín v mäse a zachovať tak jeho kladné vizuálne a čuchové vlastnosti.

Pretrvávajúca dobrá povest':

V 19. storočí sa rozvinul výkrm ošípaných s využitím srvátky pochádzajúcej z výroby syrov, ktorý sa stal špecifikom poľnohospodárskej výroby regiónu Franche-Comté.

Väzba medzi výrobou syrov a chovom ošípaných tak pretrvala dodnes a jednotlivé chovy ošípaných v regióne sú naďalej úzko napojené na rôzne výrobné syrov s CHOP „Frache-Comté“ (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Chovy ošípaných tak zaisťujú odbyt a zhodnotenie srvátky z výroby syrov a súčasne produkujú organické hnojivo používané na zúrodňovanie pasienkov využívaných na produkciu mlieka. Ide o miestny hospodársky systém, kde rovnováha jedného odvetvia závisí od rovnováhy druhého odvetvia.

Bravčové mäso s označením „Porc de Franche-Comté“ má v súčasnosti dobrú pozíciu, aby vyhovelo požiadavkám regionálneho trhu v oblasti čerstvého mäsa pre konečných spotrebiteľov a v oblasti suroviny pre spracovateľov.

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

Výroba bravčového mäsa sa v regióne Franche-Comté rozvíjala paralelne s rozvojom miestnych výrobných syrov.

Špecifickosť výroby a spracovania mliečnych výrobkov v tomto regióne stojí za rozvojom regionálnej výroby bravčového mäsa. Malá veľkosť výrobných syrov podporuje používanie srvátky na mieste bez prepravy a ochladzovania, čím sa vysvetľuje skutočnosť, že región Franche-Comté je v súčasnosti jediným francúzskym regiónom, kde sa vo veľkom využíva srvátka na výkrm ošípaných.

Z približne 1 000 miliónov litrov mlieka spracovaných približne 180 regionálnymi výrobnami syrov na približne 850 miliónov litrov srvátky sa odhadom až jedna štvrtina využíva v odvetví chovu ošípaných.

Toto špecifikum ide ruka v ruke s rozvojom osobitných systémov chovu, ako napríklad vybudovanie „mliekovodov“ medzi výrobnami syrov a chovmi ošípaných, aby sa zamedzilo preprave srvátky kamiónmi, alebo výmena hnoja medzi chovateľmi ošípaných a mliekarenskými družstvami, ktoré ho používajú na hnojenie svojich pastvín.

Od osemdesiatych rokov minulého storočia boli vykonané mnohé investície do regionálnych chovov na zosúladienie využívania srvátky a požiadaviek modernej výroby bravčového mäsa. V regióne Franche-Comté sa v súčasnosti srvátka využíva v chove približne 2/3 výkrmových ošípaných (okolo 70 000 zvierat, t. j. 190 000 ošípaných vyprodukovaných za rok). Taktiež je podobné rozmiestnenie chovov ošípaných využívajúcich srvátku a výrobných mlieka.

Medzi výrobou bravčového mäsa Franche-Comté a regiónom Franche-Comté tak vznikla skutočná väzba, ktorej prostredníkom je výroba syrov Franche-Comté a dostupnosť srvátky, ktorú produkuje. Spôsob kŕmenia, ktorý sa rozvinul s využívaním srvátky na výkrm ošípaných je spoločne s predĺženým chovom (staršie a ťažšie zvieratá...) priamo spojený s regiónom Franche-Comté a umožňuje získavať špecifické vlastnosti bravčového mäsa Franche-Comté, t. j. s peknou štruktúrou a málo exudatívne, s peknou farbou, pevným a bielym tukom, ktoré má veľmi dobrú povest' u spotrebiteľov regiónu Franche-Comté, ktorí ho vyhľadávajú pre jeho kvalitu a sú hrdí na jeho miestny pôvod.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[článok 5 odsek 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFracheComte.pdf>



## Predplatné na rok 2010 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 100 EUR ročne
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	770 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačný (súhrnný) CD-ROM	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, CD-ROM, dve vydania za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	300 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

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*.

Počas roka 2010 sa nosiče CD-ROM nahradia nosičmi DVD.

## Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj *Úradný vestník Európskej únie*, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

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

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

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURSKO

**SK**