

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 202



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 53

24. júla 2010

Číslo oznamu

Obsah

Strana

## IV Informácie

## INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

**Európska komisia**

2010/C 202/01	Výmenný kurz eura .....	1
2010/C 202/02	Oznámenie o vykonávaní záručného opatrenia v rámci európskeho nástroja mikrofinancovania Progress .....	2
2010/C 202/03	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 27 členských štátov platných od 1. augusta 2010 [Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. L 140, 30.4.2004, s. 1)] .....	3

SK

Cena:  
3 EUR

(Pokračovanie na druhej strane)

## V Oznamy

## INÉ AKTY

**Európska komisia**

2010/C 202/04	Uverejnenie zhrnutia hlavných bodov špecifikácie podľa článku 18 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín .....	4
2010/C 202/05	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ....	8



## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

22. júla 2010

(2010/C 202/01)

## 1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2850	AUD	Austrálsky dolár	1,4476
JPY	Japonský jen	111,57	CAD	Kanadský dolár	1,3388
DKK	Dánska koruna	7,4519	HKD	Hongkongský dolár	9,9889
GBP	Britská libra	0,84280	NZD	Novozélandský dolár	1,7835
SEK	Švédská koruna	9,4495	SGD	Singapurský dolár	1,7648
CHF	Švajciarsky frank	1,3418	KRW	Juhokórejský won	1 547,45
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	9,6863
NOK	Nórska koruna	7,9750	CNY	Čínsky juan	8,7123
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,2485
CZK	Česká koruna	25,179	IDR	Indonézska rupia	11 634,64
EEK	Estónska koruna	15,6466	MYR	Malajzijský ringgit	4,1204
HUF	Maďarský forint	283,25	PHP	Filipínske peso	59,756
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel	39,1355
LVL	Lotyšský lats	0,7089	THB	Thajský baht	41,486
PLN	Poľský zlotý	4,0974	BRL	Brazílsky real	2,2765
RON	Rumunský lei	4,2670	MXN	Mexické peso	16,4462
TRY	Turecká líra	1,9591	INR	Indická rupia	60,5700

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

**Oznámenie o vykonávaní záručného opatrenia v rámci európskeho nástroja mikrofinancovania Progress**

(2010/C 202/02)

Toto oznámenie je určené sprostredkovateľom, akými sú finančné inštitúcie, inštitúcie mikrofinancovania alebo záručné inštitúcie, ktorých cieľom je poskytovať mikroúvery alebo záruky mikroúverov.

Európska únia poverila Európsky investičný fond (ďalej len „EIF“), aby v rámci európskeho nástroja mikrofinancovania Progress v oblasti zamestnanosti a sociálneho začleňovania (ďalej len „nástroj“) <sup>(1)</sup> poskytol záruky vo svojom mene, avšak na účet a riziko Európskej únie, na mikroúvery alebo na záruky mikroúverov (ďalej len „záručné opatrenie“).

Cieľom záručného opatrenia je poskytnúť Európskej únii zdroje na zlepšenie prístupu k mikrofinancovaniu a jeho dostupnosť pre konečných príjemcov v súlade s článkom 2 uvedeného rozhodnutia, ktorým sa uvedený nástroj zriaďuje.

Toto záručné opatrenie je otvorené verejným a súkromným subjektom zriadeným na vnútroštátnej, regionálnej a miestnej úrovni v členských štátoch, ktoré poskytujú mikroúvery alebo záruky mikroúverov osobám a mikropodnikom v členských štátoch Európskej únie.

Orientačná výška celkových prostriedkov Únie vyčlenených z rozpočtu na predmetný nástroj na obdobie od 1. januára 2010 do 31. decembra 2013 je 100 miliónov EUR, z čoho je 25 miliónov EUR vyčlenených na záručné opatrenie.

Potenciálni sprostredkovatelia môžu získať podrobné informácie o záručnom opatrení na adrese:

European Investment Fund  
96, boulevard Konrad Adenauer  
2968 Luxembourg  
LUXEMBOURG

e-mail: [info@eif.org](mailto:info@eif.org)  
vyhradená mailová schránka

alebo na webovej stránke EIF: [http://www.eif.org/what\\_we\\_do/microfinance/progress/Progress\\_Microcredit\\_Guarantees\\_1.htm](http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm)  
vyhradená webová stránka.

Kontaktné údaje sprostredkovateľov, ktorým bude poskytnutá záruka EIF v rámci záručného opatrenia, budú uverejnené na webovej stránke EIF, aby koneční príjemcovia mohli týchto sprostredkovateľov priamo kontaktovať.

Žiadosti sprostredkovateľov bude EIF posudzovať priebežne v medziach rozpočtových prostriedkov Únie, ktoré sú k dispozícii. EIF sa bude usilovať o to, aby boli záruky poskytnuté rovnomerne v rámci celej EÚ.

---

<sup>(1)</sup> Rozhodnutie Európskeho parlamentu a Rady č. 283/2010/EÚ z 25. marca 2010, ktorým sa zriaďuje európsky nástroj mikrofinancovania Progress v oblasti zamestnanosti a sociálneho začleňovania (Ú. v. EÚ L 87, 7.4.2010, s. 1).

**Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 27 členských štátov platných od 1. augusta 2010**

[Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. L 140, 30.4.2004, s. 1)]

(2010/C 202/03)

Základné sadzby vypočítané podľa oznámenia Komisie o revízii spôsobu stanovenia referenčných a diskontných sadzieb (Ú. v. EÚ C 14, 19.1.2008, s. 6). V závislosti od použitia referenčnej sadzby sa musia k tejto základnej sadzbe naďalej pripočítavať príslušné marže, ako je stanovené v uvedenom oznámení. V prípade diskontnej sadzby to znamená zvýšenie o maržu 100 bázičných bodov. Nariadenie Komisie (ES) č. 271/2008 z 30. januára 2008, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 794/2004, stanovuje, že, pokiaľ nie je osobitným rozhodnutím stanovené inak, úroková sadzba pre vymáhanie štátnej pomoci sa tiež vypočíta pripočítaním 100 bázičných bodov k základnej sadzbe.

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 166, 25.6.2010, s. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	<b>1,18</b>	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	<b>2,27</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>2,85</b>	1,24	<b>3,99</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	<b>1,35</b>
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>3,45</b>	1,24	<b>4,72</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	<b>2,03</b>	1,24	1,88	<b>2,77</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>4,46</b>	1,24	<b>6,47</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	<b>7,82</b>	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>3,47</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	<b>5,97</b>	1,24	1,24	<b>5,90</b>	1,24	<b>8,97</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>4,73</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	<b>11,76</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,92</b>	<b>1,24</b>	<b>2,39</b>	<b>1,24</b>	<b>1,88</b>	<b>6,94</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>7,03</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>8,70</b>	<b>1,24</b>	<b>15,11</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,49</b>	<b>1,24</b>	<b>9,92</b>	<b>1,02</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,16</b>

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie zhrnutia hlavných bodov špecifikácie podľa článku 18 ods. 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1898/2006, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 202/04)

## ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO“

ES č.: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004

CHOP ( ) CHZO ( X )

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:**

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví  
Adresa: Antonína Čermáka 2a  
168 00 Praha 6  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 220383111  
Fax +420 224324718  
e-mail: posta@upv.cz

**2. Skupina:**

Názov: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation, Budweiser Budvar, Entreprise Nationale  
Adresa: Karolíny Světlé 4  
370 21 České Budějovice  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel. +420 387705111  
Fax —  
e-mail: budvar@budvar.cz  
Zloženie: pestovatelia/spracovatelia ( X ) ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 2.1 pivo

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Špecifikácia:

[zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

##### 4.1. Názov:

„Českobudějovické pivo“

##### 4.2. Opis:

Pivo svetlého typu s charakteristickou arómou, daným svetlým sladom a žateckým aromatickým chmeľom, chuti s nižšou intenzitou jemnej a miernej horkosti, sladovou príchuťou, ktorá je spôsobená rozdielom medzi skutočným a dosiahnuteľným stupňom prekvasenia mladiny, s výraznou chuťou, ktorej základom je prírodný kvasný oxid uhličitý.

Pri naliatí do pohára má pivo typickú svetlo-zlatistú farbu a hebkú, krémovú penu. Vďaka vysokému obsahu polyfenolov, zabezpečenému žateckým jemným aromatickým chmeľom, sú všetky druhy Českobudějovického piva príjemné na pitie a obľúbené.

Pivo možno rozdeliť na 5 rôznych druhov s výrazným spoločným pôvodom.

Svetlý ležiak

Obsah alkoholu obj. %: 4,6 – 5,3

Pôvodná mladina %: 11,4 – 12,3

Horkosť: IBU 20 – 24

Farba EBC: 9 – 13

Vôňa: Stredná až silná intenzita, výrazná vôňa žateckého jemného aromatického chmeľu.

Chuť: Horkosť miernej až strednej intenzity, jemný až mierne hrubý charakter, stredná až silná plnosť chuti s nasladnutým dozvukom, výrazný charakter

Svetlý kvasnicový ležiak

Obsah alkoholu obj. %: 4,6 – 5,3

Pôvodná mladina %: 11,4 – 12,3

Horkosť: IBU 20 – 24

Farba EBC: 9 – 13

Vôňa: Stredná až silná intenzita, výrazná vôňa žateckého jemného aromatického chmeľu.

Chuť: Horkosť miernej až strednej intenzity, jemný až mierne hrubý charakter, silná až veľmi silná plnosť chuti s nasladnutým dozvukom, výrazný charakter.

Svetlé výčapné pivo

Obsah alkoholu obj. %: 3,5 – 4,5

Pôvodná mladina %: 9,5 – 10,1

Horkosť: IBU 18 – 21

Farba EBC: 8 – 12

Vôňa: Stredná až silná intenzita, výrazná vôňa žateckého jemného aromatického chmeľu.

Chuť: Horkosť miernej až strednej intenzity, mierne hrubý charakter, stredná plnosť chuti s nasladnutým dozvukom, výrazný charakter.

### Špeciálne pivo

Obsah alkoholu obj. %: 7,4 – 8,2

Pôvodná mladina %: 16,0 – 17,0

Horkosť: IBU 24 – 28

Farba EBC: 11 – 17

Vôňa: Stredná až silná intenzita, výrazná vôňa žateckého jemného aromatického chmeľu.

Chuť: Horkosť strednej až silnej intenzity, jemný až mierne hrubý charakter, silná až veľmi silná plnosť chuti s nasladnutým dozvukom, výrazný charakter.

### Nealkoholické pivo

Obsah alkoholu obj. %: 0,2 – 0,5

Pôvodná mladina %: 3 – 4

Horkosť: IBU 22 – 26

Farba EBC: 5 – 7

Vôňa: Stredná intenzita, výrazná vôňa žateckého jemného aromatického chmeľu, mierne pripomína mladinu.

Chuť: Horkosť strednej intenzity, mierne hrubý charakter horkosti, plnosť chuti slabá, výrazný charakter, ľahká príchuť mladiny

Hlavnými surovinami na výrobu Českobudějovického piva sú voda, slad a chmeľ s využitím pivovarských kvasiniek spodného kvasenia. Všetky používané hlavné suroviny pochádzajú zo špecifikovaných zemepisných oblastí a majú špecifické vlastnosti.

## 5. Zemepisná oblasť:

Miesto výroby, spracovania a prípravy výrobku sa vymedzuje zemepisným územím, v ktorom možno čerpať vodu z podzemného jazera Českobudějovickej panvy.

Pestovateľskou oblasťou žateckého chmeľu je Žatecká oblasť vymedzená katastrálnymi územiami obcí v okresoch Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – sever, Rakovník, Rokycany.

Pestovateľská oblasť sladovníckeho jačmeňa sa nachádza v regióne Moravy.

### 5.1. Dôkaz o pôvode:

Pivo sa v Českých Budějoviach varí od doby jeho založenia v roku 1265 a celú dobu nesie meno podľa miesta pôvodu.

Pojem Českobudějovické pivo sa stal takým slávnym, že bol v roku 1967 na základe národnej registrácie zapísaný do WIPO v registri označení pôvodu pod registračným číslom 49 vo forme Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de České Budějovice/Budweis Beer. Jeho ochrana bola zároveň zabezpečená aj prostredníctvom bilaterálnej dohody s Portugalskom.

S cieľom zabezpečiť vysledovateľnosť výrobku vedie kontrolný orgán zoznam výrobcov zemepisného označenia vo svojom registračnom systéme kontrolovaných osôb, ktorý obsahuje informácie o výrobcovi, začatí výroby a výsledkoch kontrol, uložených opatreniach atď. Kontrolný orgán uskutočňuje kontroly, ktorými sa zisťuje, či výrobcovia, pokiaľ používajú zemepisné označenie, spĺňajú podmienky špecifikácie.

### 5.2. Spôsob výroby:

Všetky štádiá výroby, spracovania surovín a prípravy Českobudějovického piva sa uskutočňujú výhradne vo vymedzenej zemepisnej oblasti.



Mladina sa pre Českobudějovické pivo vyrába výhradne dekokčným 2-rmutovým spôsobom otvoreným scedením sladiny a varom pri atmosférickom tlaku.

Na zakvasenie sa používa kmeň kvasiniek spodného kvasenia, ktorý bol izolovaný a v súčasnosti sa vyrába a uchováva priamo v pivovare. Kvasenie prebieha vo vertikálnych cylindrokónických tankoch s riadenou teplotou od 6 do 11 °C, zatiaľ čo zrenie prebieha oddelene od kvasenia, a to výhradne v horizontálnych tankoch (dvojfázový výrobný postup). Doba zrenia zodpovedá zásadám dlhodobého studeného dokvasovania pri maximálnej teplote 3 °C. Po dokvasení sa pivo filtruje a stáča do spotrebiteľských alebo prepravných obalov.

Výrobné postupy a výrobné zariadenia používané pri výrobe tohto piva sú založené na odborných skúsenostiach a praktických vedomostiach získaných generáciami pivovarníkov a ďalej rozvíjaných v súlade s novodobými poznatkami pivovarnického priemyslu. Najprv bola výroba výsadou jednotlivcov, neskôr sa zakladali manufaktúry, čo viedlo k zlúčeniu výroby piva v Českých Budějoviciach – k vytvoreniu českobudějovických pivovarov. Táto tradícia výroby piva pretrváva dodnes.

### 5.3. Spojenie:

Historicky vydobytá obľúbenosť a stála kvalita zaručuje Českobudějovickému pivu aj v novodobej histórii pevné miesto na zahraničných trhoch vo viac ako 50 štátoch sveta. Vďaka svojmu presláveniu sa zaradilo medzi popredné svetové pivné značky.

Senzorický charakter Českobudějovického piva je stanovený najmä minerálnym zložením vody z miestneho zdroja, doplneným kombinovaným vplyvom charakteristík hlavných surovín, vlastného kmeňa pivovarnických kvasníc, geometriou výrobných nádob a časovým priebehom hlavných technologických činností.

Výroba Českobudějovického piva je neoddeliteľnou súčasťou mesta České Budějovice. Väčšina miestnych aj zahraničných encyklopédií spája mesto České Budějovice práve s výrobou Českobudějovického piva.

Tradícia je pre spotrebiteľov jedným zo základných meradiel kvality, predstavuje pre nich určitú pridanú hodnotu, záruku kvality. Českobudějovický pôvod piva významne predurčuje očakávaná konkrétnych vlastností piva vyrobeného v tejto oblasti.

Spotrebiteľia si už od nepamäti spájajú České Budějovice s výrobou kvalitného piva, ktoré je svojimi senzorickými vlastnosťami odlišné od pív vyrábaných v iných oblastiach.

### 5.4. Kontrolný orgán:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře

Adresa: Purkyňova 2533  
390 02 Tábor  
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111

Fax —

e-mail: —

### 5.5. Označenie:

„Českobudějovické pivo“ sa používa v súlade s všeobecne platnými pravidlami pre používanie zemepisných označení a v súlade s konkrétnymi pravidlami pre použitie symbolu Spoločenstva pre chránené zemepisné označenia, ako aj v súlade s ostatnými požiadavkami EÚ na označovanie. Spôsob použitia okrem toho tiež zohľadňuje ustanovenia Prístupovej dohody.

**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 202/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti 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**

**„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR“**

**ES č.: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008**

**CHZO ( X ) CHPO ( )**

**1. Názov:**

„Tekovský salámový syr“

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

Slovenská Republika

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

**3.1. Druh výrobku (podľa prílohy II):**

Skupina 1.3. Syry

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

Tekovský salámový syr je prírodný polotvrdý zrejúci plnotučný syr údený alebo neúdený tvaru valca s dĺžkou 30 – 32 cm, s priemerom 9 – 9,5 cm. Vyrába sa zrážaním tepelne ošetrovaného mlieka a následným spracovaním syroviny do tradičného tvaru valca. Jednotlivé valce sa po vyľisovaní ručne oddeľujú, upravujú a kontrolujú. Údený druh sa po vysolení a oschnutí upravuje údením.

Charakteristické organoleptické vlastnosti sú dané samotným tvarom valca, ktorý pripomína tvar salámy, na základe čoho vzniklo i rozšírené pomenovanie, syr má jemnú, vláčnu a pružnú štruktúru, bez výskytu alebo s možným výskytom menších ôk na reze. V priebehu pomerne krátkeho času zrenia syr získa mierne nakyslú, výraznú syrovo-mliečnu chuť.

Tekovský salámový syr sa na trhu ponúka balený v potravinárskej fólii; jednotlivé salámové syry sa mierne odlišujú v hmotnosti balenia.

**Vlastnosti:**

Farba:	krémová až mierne žltkastá alebo zlatožltá v prípade údených druhov
Konzistencia:	jemná, vláčna, pružná, s uzavretým povrchom na reze bez ôk alebo s možným výskytom menších ôk
Vôňa a chuť:	nakyslá, mliečna, mierne aromatická, mierne slaná, typická dymová v prípade údeného druhu
Zloženie:	Sušina: 53,5 – 58,5 % hmot. Tuk v sušine: 43,0 – 47,5 % hmot. Soľ jedlá: najviac 2,5 % hmot.

**Mikrobiologické vlastnosti:** Tekovský salámový syr je vyrobený z pasterizovaného mlieka s prídavkom čistých kyslomliečnych kultúr z rodu *Lactococcus*, prípadne *Streptococcus*.

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

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

Na výrobu Tekovského salámového syra sa používa kravské pasterizované mlieko s prídavkom kyslo-mliečnej kultúry. Kvalita mlieka sa pravidelne kontroluje a zaznamenáva sa u spracovateľa mlieka, pričom sa sledujú tieto parametre: inhibičné látky, teplota, kyslosť, tuk, špecifická hmotnosť a beztuková sušina.

Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov a počtu somatických buniek vykonávajú akreditované laboratóriá.

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

—

### 3.5. Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Pre kvalitu výrobku nie je rozhodujúci pôvod surového mlieka.

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len v označenej zemepisnej oblasti a špecifickým výrobným krokom je krok 4.

Výrobný postup

Krok 1: Surové kravské mlieko sa pasterizuje na teplotu od 73 do 79 °C.

Krok 2: Syrenie, krájanie a vyťažovanie syroviny a príprava syrových zrn prebieha bežným postupom na výrobu prírodných polotvrdých syrov.

Krok 3: Zmes srvátky a syrového zrna sa vypúšťa do pripravených foriem, v ktorých sa syr vylisuje do požadovanej tuhosti; čas lisovania je cca 80 minút.

Krok 4: Pri ďalšom spracovaní vylisovaných syrov sa zachovala ručná manipulácia z dôvodu zaistenia lepšej kontroly kvality a formy syra:

- a) krájanie a oddeľovanie vyformovaných salámových syrov;
- b) vyberanie syrov a odstránenie nepravidelných výliskov na konci syrov;
- c) vkladanie upravených a prekontrolovaných syrov do soliacich paliet.

Krok 5: Solenie: syry sa solia 24 hodín ponorené v soľnom roztoku: koncentrácia: 16 – 18 °Be NaCl, kyslosť – hodnota pH: 4,6 – 5,3, teplota: 12 – 18 °C.

Krok 6: Oschnutie syra pri teplote cca 13 °C približne 24 hodín.

Krok 7: Pri výrobe údeného druhu

Údenie: údi sa priamym studeným dymom s teplotou cca 30 – 35 °C v udiarni s nútenou cirkuláciou vzduchu dymom z drevených pilín až do získania zlatožltej farby.

Krok 8: Zrenie: syry zrejú uložené na paletách pri teplote 8 – 12 °C a relatívnej vlhkosti najviac 90 % počas najmenej 2 týždňov.

Krok 9: Balenie: syry sa balia do potravinárskej fólie. Obal je označený farebnou etiketou s názvom „Tekovský salámový syr“ alebo, v prípade údeného druhu, môže byť použitý názov „Tekovský salámový syr údený“.

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

—

### 3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Výrobca vyrábajúci Tekovský salámový syr v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Tekovský salámový syr“.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť:

- zvýraznený názov výrobku „Tekovský salámový syr“,
- uvedené „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka „CHZO“ a s ním spojený symbol Európskeho spoločenstva.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Tekov je historický názov regiónu, ktorý sa v súčasnosti nachádza na pomedzí Nitrianskeho a Banskobystrického samosprávneho kraja.

Výroba Tekovského salámového syra sa uskutočňuje v regióne Tekov, ktorý sa rozprestiera na rozľahlých úrodných nížinách na juhu západného Slovenska s hraničnými obcami Jur nad Hronom, Dolná Seč, Žemliare a na severe končí na úpäti Štiavnických vrchov. Na východnej strane tvorí hranicu pás obcí od Uhlísk po Demandice a od Jabložoviec až po Krškany.

Tekov je nížinatá oblasť s málo rozvinutým priemyslom, ale s vysokou produkciou mlieka, ktoré sa začalo spracovávať na salámový syr a názov regiónu sa stal súčasťou názvu tohto syra „Tekovský salámový syr“. Výroba mala veľký význam najmä po 2. svetovej vojne, kedy poskytla pracovné príležitosti ženám a stala sa zdrojom obživy v tomto regióne. Názov sa dodnes, v obchodnom styku ale aj v bežnom jazyku, používa na označenie potraviny. V súčasnosti je to síce neformálny názov regiónu, ale naďalej zaužívaný a každému veľmi dobre známy.

#### 5. **Spojitosť so zemepisnou oblasťou:**

##### 5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Tekov je prevažne nížinatá oblasť s časťou mierneho pohoria na severe regiónu. Oblasť je známa nielen ako vinárska oblasť, ale je to región s rozšíreným chovom hovädzieho dobytká; táto oblasť patrí medzi najväčších producentov mlieka na Slovensku, ktoré sa spracováva na syry.

Začiatky spracovania mlieka na syry v tejto oblasti sú zaznamenané v roku 1905, keď bola v meste Bátovce zriadená jedna z prvých družstevných mliekarní na Slovensku.

Výroba polotvrdého salámového syra sa však začala o niečo neskôr, a to v roku 1949 v mliekarni Tekovské Lužany. Po likvidácii mliekarene sa výroba salámového syra presunula do mliekarene v Šahách a neskôršie do mliekarene v Leviciach, kde sa vyrába doteraz. Výroba Tekovského salámového syra sa uskutočňovala a uskutočňuje v definovanej zemepisnej oblasti a súvisí so špecifickými a výnimočnými schopnosťami výrobcov. Vďaka zručnosti, skúsenostiam a vedomostiam získaným od predchádzajúcich generácií sa zachoval výrobný postup, špecifický tvar a kvalita výrobku.

##### 5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Tekovský salámový syr je špecifický svojím tvarom, ktorý je pre syry nezvyčajný. Časť výroby salámového syra sa pripravuje bežným postupom pre polotvrdé syry (príprava syrového zrna, lisovanie), ale pri ďalšej časti výroby sa uplatňujú špeciálne zručnosti výrobcov. Po lisovaní sa syr, ešte teplý, opatrne ručne vyberie z formy takým spôsobom, že sa preklopí na vnútornú stranu ruky, aby nedošlo k deformácii tvaru syra, a zároveň sa tvar vizuálne kontroluje a prípadné nedolisky (zostatky po lisovaní) sa ručne odstraňujú, aby sa zachoval pravidelný okrúhly tvar a následne sa opatrne, ručne, vloží do soliacich paliet.

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

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Tekovský salámový syr“ je založená na špecifickom tvare – tvaru salámy, tak ako je uvedené aj v názve výrobku – nezvyčajnom pre syry a na jeho reputácii a kvalite.

Tekov leží v prevažne nížinatej oblasti juhozápadnej časti Slovenska. Oblasť je známa vysokou produkciou kravského mlieka, ktorého značná časť sa v súčasnosti spracúva na výrobu prírodného polotvrdého syra – Tekovský salámový syr.

„Salámový syr ako druh vyvinul Jozef Soc, majiteľ Mliekarne a syrárne v Dobrej Nive, so syrármi Rudom Pudelkom a Štefanom Slančíkom. Drevené formy boli zhotovené v kolárskej dielni Štefana Luptáka. V jeho dielni boli vyrábané aj drevené bukové valce na zrenie salámových syrov. Lisy a náradie z kovu boli vyhotovené v zámočnickej dielni Karola Mozoľu, ktorá susedila s Mliekarnou a syrárňou Jozefa Soca. Invencia výroby salámových syrov sa zrodila roku 1921“ (Ing. Ján Keresteš, MVDr. Ján Selecký a kolektív – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku, 2003, str. 87).

Počas 2. svetovej vojny bola Mliekareň a syráreň v Dobrej Nive úplne zničená a viac sa už jej výroba neobnovila. Po roku 1948, kedy v ČSR nastalo znárodnenie súkromných a družstevných podnikov, vytvorili sa nové národné mliekarenské podniky, ktoré sa špecializovali na určitý výrobný sortiment, v rámci čoho bola výroba salámového syra presunutá do Tekovských Lužian.

„Výroba polotvrdého salámového syra sa začala po druhej svetovej vojne v roku 1949 v mliekarni Tekovské Lužany“ uvádzajú Hospodárske noviny v seriáli hľadáme pôvodné slovenské výrobky z 23. júna 2008.

V historických záznamoch sa uvádza, že v minulosti sa v tejto oblasti salámový syr vyrábal najskôr v mliekarni v Tekovských Lužanoch od roku 1949 do roku 1953, neskoršie sa jeho výroba presunula do blízkej mliekarne v Šahách, kde sa vyrábal do roku 1996. Po zrušení výrobnej prevádzky v Šahách sa výroba salámového syra presunula do mliekarenského závodu Levických mliekarní v Leviciach, kde sa začal tento syr vyrábať v dvoch druhoch – údený a neúdený. Presun výroby salámového syra neutrpel na kvalite, ale naopak syr si zachoval výbornú kvalitu, čo dokazuje i získanie najvyššieho ocenenia v národnej súťaži o najlepší mliekarenský výrobok roka 1996.

Výrobok sa nepretržite vyrábal len v definovanej zemepisnej oblasti. Všetky tri mliekarne – Tekovské Lužany, Šahy a Levické mliekarne sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti – Tekov. V súčasnosti je výroba syra sústredená len do mliekarenského závodu Levické mliekarne v Leviciach.

Je dôležité, že pri viacerých zmenách miesta jeho výroby, resp. výrobných prevádzok sa tradičný výrobný postup salámového syra zachoval od začiatku až po súčasnosť s menšími úpravami. Rovnako i kvalita Tekovského salámového syra si zachovala svoju úroveň, čo dokazujú ďalšie najvyššie získané ohodnotenia v národnej súťaži Mliekarenský výrobok roka 2003 a 2006 v kategórii syrov.

Región Tekov si udržal prvenstvo v produkcii a kvalite mlieka na Slovensku až do súčasnosti. Výrobcovia dbajú o zachovanie vysokej kvality svojich výrobkov. O reputácii, ako aj o tradícii Tekovského salámového syra svedčia aj články v tlači.

„Poznajú ho konzumenti nielen na Slovensku, ale aj v Čechách, a dokonca aj v Bruseli ...“ „... aj vďaka tejto syrovej delikatese poznajú Slovensko a Tekovský región aj v zahraničí ...“ uvádzajú Nitrianske noviny z 21. mája 2007.

Tekovský salámový syr má výbornú reputáciu na Slovensku, ale aj v zahraničí, čoho dôkazom sú získané prestížne ocenenia. Syr sa stal súčasťou významných regionálnych a celoslovenských podujatí (oslavy Svetového dňa mlieka, Pohronských dní), medzinárodných odborných akcií IMFM 2006, rôznych domácich a medzinárodných recepcií a výstav (Poznaň, Moskva, Londýn).

„Výnimočnosť tohto syra je v tom, že sa roky vyrába stále rovnakým spôsobom. Ide o ručné spracovanie založené na tradícii výroby v Levických mliekarniach“ (Nitrianske noviny z 21. mája 2007.)

Vďaka tvaru, ktorý je pre syry nezvyčajný, a vďaka zachovaniu tradičnej receptúry s precíznou ručnou prácou a kontrolou pri úprave tvaru vznikol výnimočný výrobok – Tekovský salámový syr.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

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

[http://www.upv.sk/pdf/speciftekov\\_ek2.pdf](http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.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 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

**SK**