

Úradný vestník

Európskej únie

C 321



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 53

26. novembra 2010

<u>Číslo oznamu</u>	Obsah	Strana
II Oznámenia		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2010/C 321/01	Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾	1
IV Informácie		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2010/C 321/02	Výmenný kurz eura	4

SK

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

(Pokračovanie na druhej strane)

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2010/C 321/03	Informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 zmluvy na štátnu pomoc pre malé a stredné podniky (MSP) pôsobiace v poľnohospodárskej výrobe, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001	5
---------------	--	---

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2010/C 321/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/ Bars&Co) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	12

INÉ AKTY

Európska komisia

2010/C 321/08	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.....	13
2010/C 321/09	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.....	18



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ**Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky**

(Text s významom pre EHP)

(2010/C 321/01)

Dátum prijatia rozhodnutia	13.7.2010
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 612/09
Členský štát	Nemecko
Región	Hamburg, Schleswig-Holstein
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Právny základ	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Kultúra
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Ročné plánované výdavky 10,3 mil. EUR
Intenzita	80 %
Trvanie	Do 31.12.2015
Sektory hospodárstva	Média
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sk.htm

Dátum prijatia rozhodnutia	24.8.2010
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 164/10
Členský štát	Nemecko
Región	Sachsen
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Právny základ	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Druh opatrenia	Individuálna pomoc
Účel	Kultúra
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Ročné plánované výdavky 2,11 mil. EUR
Intenzita	80 %
Trvanie	Do 31.12.2011
Sektory hospodárstva	Stavba lodí
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sk.htm

Dátum prijatia rozhodnutia	30.8.2010
Referenčné číslo štátnej pomoci	N 318/10
Členský štát	Lotyšsko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Právny základ	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Kultúra
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci 3,9 mil. LVL
Intenzita	50 %
Trvanie	2009 – 2015
Sektory hospodárstva	Rekreačné, kultúrne a športové činnosti
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sk.htm

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

25. novembra 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,3321	AUD Austrálsky dolár	1,3595
JPY Japonský jen	111,35	CAD Kanadský dolár	1,3454
DKK Dánska koruna	7,4558	HKD Hongkongský dolár	10,3369
GBP Britská libra	0,84645	NZD Novozélandský dolár	1,7547
SEK Švédská koruna	9,2705	SGD Singapurský dolár	1,7428
CHF Švajciarsky frank	1,3326	KRW Juhokórejský won	1 524,67
ISK Islandská koruna		ZAR Juhoafrický rand	9,3897
NOK Nórska koruna	8,1275	CNY Čínsky juan	8,8595
BGN Bulharský lev	1,9558	HRK Chorvátska kuna	7,4150
CZK Česká koruna	24,720	IDR Indonézska rupia	11 944,66
EEK Estónska koruna	15,6466	MYR Malajzijský ringgit	4,1800
HUF Maďarský forint	277,35	PHP Filipínske peso	58,708
LTL Litovský litas	3,4528	RUB Ruský rubľ	41,6510
LVL Lotyšský lats	0,7093	THB Thajský baht	40,036
PLN Poľský zlotý	3,9789	BRL Brazílsky real	2,2902
RON Rumunský lei	4,2995	MXN Mexické peso	16,4481
TRY Turecká líra	1,9660	INR Indická rupia	60,7000

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

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

(2010/C 321/03)

Č. pomoci: XA 185/10

Členský štát: Francúzsko

Región: Departement Isère

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

Právny základ: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: 60 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci:

- 50 % investícií alebo investičných prác na rozvoj pastierstva v horskej oblasti.
- Zvýšenie o 10 % pre mladých poľnohospodárov.
- Strop subvencie z verejných zdrojov predstavuje 20 000 EUR na príjemcu.

Dátum implementácie: Odo dňa uverejnenia registračného čísla žiadosti o výnimku na internetovej stránke Generálneho riaditeľstva Európskej komisie pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka.

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do 31. decembra 2013.

Účel pomoci:

Táto schéma pomoci vychádza z článku 4 nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Pri zveľaďovaní prírodného dedičstva pastierstva sa financovanie zameriava najmä na výstavbu ohrád pre zvieratá, automatizovaných brán a roštov, a na inštaláciu oplotená, napájacích žlabov a oddeľovacích ohrád (špeciálne vybavenie usposobené na horské prostredie).

Tieto sprievodné opatrenia k extenzívnej pastierskej činnosti podporia biodiverzitu a viacúčelové využívanie prírodného prostredia.

Okrem toho je pomoc vyhradená pre:

- poľnohospodárske podniky, veľkosť ktorých nepresahuje veľkosť MSP v zmysle právnych predpisov Spoločenstva, ktorá je v nich vymedzená [pozri prílohu I k nariadeniu Komisie (ES) č. 800/2008 zo 6. augusta 2008, Ú. v. EÚ L 214, 9.8.2008],
- poľnohospodárske podniky, ktoré pôsobia v oblasti prvovýroby poľnohospodárskych výrobkov,
- ktoré nie sú podnikmi v ťažkostiach v zmysle usmernení Spoločenstva o štátnej pomoci na záchranu a reštrukturalizáciu podnikov v ťažkostiach (Ú. v. EÚ C 244, 1.10.2004).

Príslušné odvetvia hospodárstva: Pastierske združenia, zväzy vysokohorského pastierstva, združenia vlastníkov pastierskych pozemkov v horských oblastiach (pastierske oblasti severoalp-ského masívu v Isère).

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Internetová stránka:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf

Ďalšie informácie: Navrhovaná schéma umožní pokračovať vo vykonávaní schémy XA 299/08 s ročným rozpočtom, ktorý bude lepšie vyhovovať potrebám poľnohospodárov v departemente Isère.

Č. pomoci: XA 186/10

Členský štát: Francúzsko

Región: Departement Isère

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Právny základ: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: 180 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci:

- 75 % investícií a prác na zachovanie prvkov dedičstva, ktoré sú spojené s pastierskou činnosťou v horských oblastiach.
- Strop subvencie z verejných zdrojov predstavuje 20 000 EUR na príjemcu.

Dátum implementácie: Odo dňa uverejnenia registračného čísla žiadosti o výnimku na internetovej stránke Generálneho riaditeľstva Európskej komisie pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka.

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do 31. decembra 2013.

Účel pomoci:

Táto schéma pomoci vychádza z článku 5 nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006.

Účelom pomoci je zveľadiť prírodné dedičstvo a horské oblasti departementu prostredníctvom pomoci zameranej na úpravu a obnovu pastierskych oblastí (pastvín a pastierskych chodníkov) a na zachovanie potenciálu výroby krmiva v tradičných infraštruktúrach spojených s chovom.

Financovať sa budú môcť najmä úpravy chalúpok, chát a tradičných úkrytov.

Tieto sprievodné opatrenia k extenzívnej pastierskej činnosti podporia biodiverzitu a viacúčelové využívanie prírodného prostredia bez toho, aby sa zvýšila výrobná kapacita prevádzky.

Okrem toho je pomoc vyhradená pre:

- poľnohospodárske podniky, veľkosť ktorých nepresahuje veľkosť MSP v zmysle právnych predpisov Spoločenstva, ktorá je v nich vymedzená [pozri prílohu I k nariadeniu Komisie (ES) č. 800/2008 zo 6. augusta 2008, Ú. v. EÚ L 214, 9.8.2008],
- poľnohospodárske podniky, ktoré pôsobia v oblasti prvovýroby poľnohospodárskych výrobkov,
- ktoré nie sú podnikmi v ťažkostiach v zmysle usmernení Spoločenstva o štátnej pomoci na záchranu a reštrukturalizáciu podnikov v ťažkostiach (Ú. v. EÚ C 244, 1.10.2004).

Príslušné odvetvia hospodárstva: Pastierske združenia, zväzy vysokohorského pastierstva a združenia vlastníkov pastierskych

pozemkov v horských oblastiach (pastierske oblasti severoalp-ského masívu v Isère).

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Internetová stránka:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Ďalšie informácie: Navrhovaná schéma umožní pokračovať vo vykonávaní schémy XA 300/08 s ročným rozpočtom, ktorý bude lepšie vyhovovať potrebám poľnohospodárov v departemente Isère.

Č. pomoci: XA 188/10

Členský štát: Francúzsko

Región: Región Rhône-Alpes

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Právny základ:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: 200 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci:

50 %

Do výšky 50 % výdavkov. Strop predstavuje 2 700 EUR na príjemcu.

Dátum implementácie: Od doručenia potvrdenia o prijatí obsahujúceho identifikačné číslo opatrenia a uverejnenia zhrnutia na internetovej stránke Komisie.

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do 31. decembra 2013.

Účel pomoci:

V súlade s článkom 15 nariadenia (ES) č. 1857/2006 je cieľom pomoci poskytnúť poľnohospodárom technickú pomoc v rámci ich projektu premeny na ekologické poľnohospodárstvo.

Táto technická pomoc bude spočívať na jednej strane vo vyhodnotení technickej realizovateľnosti a hospodárskej životaschopnosti premeny celého poľnohospodárskeho podniku alebo jeho časti na ekologické poľnohospodárstvo a na druhej strane v poradenstve podnikom prechádzajúcim premenou.

Individuálnou pomocou pri premene sa maximalizujú šance na úspešnú premenu, pričom sa spôsob jej uskutočnenia prispôbuje situácii podniku.

Navrhovaná pomoc poľnohospodárom sa delí na dve etapy:

- 1. etapa pred premenou: vyhodnotenie a plán premeny,
- 2. etapa v 1. alebo 2. roku premeny: v nadväznosti na podanie žiadosti zo strany poľnohospodárov.

V súlade s bodmi 3 a 4 článku 15 nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 sa poľnohospodárskym podnikom nevypláť žiadna pomoc a všetky oprávnené osoby budú mať prístup k činnostiam uskutočňovaným kolektívnymi organizáciami bez toho, aby sa museli stať ich členmi.

Okrem toho je pomoc vyhradená pre:

- poľnohospodárske podniky, veľkosť ktorých nepresahuje veľkosť MSP v zmysle právnych predpisov Spoločenstva, ktorá je v nich vymedzená [pozri prílohu I k nariadeniu

Komisie (ES) č. 800/2008 zo 6. augusta 2008, Ú. v. EÚ L 214, 9.8.2008],

- poľnohospodárske podniky, ktoré pôsobia v oblasti prvovýroby poľnohospodárskych výrobkov,
- ktoré nie sú podnikmi v ťažkostiach v zmysle usmernení Spoločenstva o štátnej pomoci na záchranu a reštrukturalizáciu podnikov v ťažkostiach (Ú. v. EÚ C 244, 1.10.2004).

Príslušné odvetvia hospodárstva: Všetky poľnohospodárske podniky vo všetkých oblastiach regiónu Rhône Alpes.

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Internetová stránka:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Ďalšie informácie: —

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2010/C 321/04)

1. Komisia bolo 17. novembra 2010 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Banco Santander SA („Santander“, Španielsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom verejnej ponuky oznámenej 10. septembra 2010 kontrolu nad celým podnikom Bank Zachodni WBK SA („BZWBK“, Poľsko) a prostredníctvom kúpy akcií kontrolu nad celým podnikom BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management“, Poľsko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— Santander: medzinárodná skupina bankových a finančných spoločností, ktorá je medzinárodne činná v oblasti retailového bankovníctva, správy aktív, firemného a investičného bankovníctva, cenných papierov a poistenia,

— BZWBK: banka, ktorá na území Poľska poskytuje v oblasti bankovníctva, maklérske služby, vzájomných fondov, poistenia, lízingu a faktoringu celú škálu služieb pre domácnosti, malé a stredné podniky a veľké spoločnosti,

— BZWBK Asset Management: dcérska spoločnosť BZWBK, ktorá na území Poľska ponúka služby v oblasti správy aktív.

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⁽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.

(¹) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

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

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.6015 – Banco Santander/ Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management na túto adresu:

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

Predbežné oznámenie o koncentracii
(Vec COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)
Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní
(Text s významom pre EHP)
(2010/C 321/05)

1. Komisia bolo 17. novembra 2010 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity“, Francúzsko) a Compagnie Industriale Riunite („CIR“, Taliansko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií spoločnú kontrolu nad podnikom KOS SpA („KOS“, Taliansko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- AXA Private Equity: tvorí súčasť poisťovacej a bankovej skupiny AXA, poskytuje služby v oblasti správy aktív,
- CIR: oblasť energetiky, médií, zdravotnej starostlivosti, automobilových súčiastok a finančných služieb,
- KOS: poskytovanie služieb zdravotnej starostlivosti v Taliansku.

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 koncentracií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽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), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní
(Text s významom pre EHP)
(2010/C 321/06)

1. Komisia bolo 15. novembra 2010 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Europcar Autovermietung GmbH („Europcar“, Nemecko, podnik patriaci podniku Eurazeo SA, Francúzsko) a podnik car2go GmbH („car2go“, Nemecko, podnik kontrolovaný skupinou Daimler pôsobiace v oblasti výroby motorových vozidiel, Nemecko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia ES o fúziách prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik spoločnú kontrolu nad podnikom car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg“, Nemecko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Europcar: poskytovanie služieb v oblasti prenájmu vozidiel na celosvetovej úrovni,
- car2go: krátkodobý prenájom vozidiel,
- car2go Hamburg: krátkodobý prenájom vozidiel.

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 koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽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), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

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

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2010/C 321/07)

1. Komisia bolo 19. novembra 2010 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration“, Francúzsko), kontrolovaný skupinami Groupe Bertrand („Groupe Bertrand“, Francúzsko) a Groupe LVMH („LVMH“, Francúzsko), a podnik AB Inbev France („Inbev France“, Francúzsko), kontrolovaný podnikom Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev“, Belgicko), získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom novozaloženej spoločnosti Bars&Co Développement Franchises („BCDF“, Francúzsko) tvoriacej spoločný podnik spoločnú kontrolu nad podnikom Bars&Co.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Bertrand Restauration: špecializuje sa v oblasti reštauračných služieb (bagetérie, kaviarne, rýchle občerstvenie),
- Groupe Bertrand, okrem spoločnosti Bertrand Restauration: pôsobí v oblasti pekárstva a distribúcie nápojov určených pre kuchynské, hotelové a reštauračné zariadenia,
- LVMH: patri medzi hlavné francúzske skupiny pôsobiace v oblasti luxusného tovaru (víno, liehoviny, móda, kožená galantéria, parfumy, klenoty),
- Groupe Anheuser-Busch Inbev: pôsobí v oblasti výroby a distribúcie piva a nealkoholických nápojov,
- Bars&CO: prevádzkuje v súčasnosti spolu so spoločnosťou Inbev France sieť franšizovaných barov/hostincov skupiny Anheuser-Busch Inbev pod obchodnými značkami „Au Bureau“, „Belgian Beer Café“, „Brussel's Café“, „Café Leffe“ a „Irish Corner“ vo Francúzsku,
- BCDF: spoločnosť novozaložená na účely uvedenej transakcie, ktorá bude pôsobiť v oblasti rozvoja sietí barov, hostincov a reštaurácií v rámci franšizy spoločnosti Bars&Co.

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 koncentracií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽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), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co na túto adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

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

INÉ AKTY

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 321/08)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„QUESO CASÍN“

ES č.: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Queso Casín“

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

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3 – Syry

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

Plnotučný, tvrdý alebo polotvrдый zrelý syr vyrobený z plnotučného, nepasterizovaného kravského mlieka prostredníctvom enzymatickej koagulácie a hnetenie vzniknutej hmoty.

Mlieko použité na výrobu chránených syrov pochádza od zdravých kráv plemien Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles a Frisona a ich krížencov.

Syr má po dozretí tieto vlastnosti:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Minimálny obsah sušiny: 57 %

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Minimálny obsah tuku v sušine: 45 %

Minimálny obsah bielkovín v sušine: 35 %

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti:

Druh a úprava: Tvrdý až polotvrdý, uležaný až zrelý alebo polozrelý.

Tvar: Nepravideľný diskovitý valcovitý, na jednej strane s kvetovými alebo geometrickými značkami, symbolmi alebo názvom výrobcu. Priemer syra je približne 10 – 20 cm a jeho výška je 4 – 7 cm.

Hmotnosť: medzi 250 a 1 000 gramami.

Kôra: hladká, jemná, takmer neexistujúca, pretože po opakovanom hnetení syr zrie rovnomerne a tým istým tempom vo vnútornej aj vonkajšej časti. Vonkajšok aj vnútrajšok syra vytvárajú jednoliatu hmotu, ktorá je čistá, suchá a mierne masťná. Má tmavo krémovo-žltú farbu s odtieňmi bielej. Polovypuklá vlastná pečiatka výrobcu sa nachádza na vrchnej časti.

Cesto: pevné, drobné, tvrdé až polotvrdé, žltkastej farby, žiadne oká, môžu sa však vyskytovať malé praskliny. Pri krájaní sa drobí. Maslový pocit na podnebí. Konzistencia je homogénna a plastická.

Aróma: silná a rásna.

Chuť: závisí od výrobných metód, predovšetkým od množstva hnetenia v hnetáči. Ak sa miesi veľakrát, má trpkú, korenistú, silnú chuť. Získaná chuť má prenikavú jednoduchú arómu masla, časom korenistú. Ak sa miesi menej, chuť je rovnaká, ale menej intenzívna. V každom prípade má silnú, plnú, trvácnu, korenistú chuť, ktorá pretrváva na jazyku, jemne trpkú v zadnej časti úst.

Mikrobiologické vlastnosti:

Prispôbia sa požiadavkám predpisov, ktoré sú v platnosti.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Kravske mlieko, baktérie mliečného kvasenia, chlorid vápenatý, syridlo a soľ.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Krmivo dobytky, ktorý produkuje mlieko ako surovinu na výrobu „queso Casín“, priamo súvisí s prírodnými zdrojmi danej oblasti. Dobytky sa živí spásaním pastvín prakticky po celý rok. Okrem toho sa mu dodáva seno a čerstvé krmivo z vlastného poľnohospodárskeho podniku výrobcu, kde je zavedený rotačný systém používania pastvín. Stáda sú v podstate tradičné, málo početné a prepojené s krajinou, kde je bežné vidieť ich sa pásť takmer po celý rok.

Ich krmivo tak pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti. V prípade, ak výrobca nemá dostatok vlastného krmiva, dávky krmiva sa môžu výnimočne doplniť malými množstvami obilnín a strukovín, ktoré sa vypestovali mimo poľnohospodárskeho podniku výrobcu.

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

—

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

Balenie – aby sa zaistila kvalita výrobku, balí sa v priestoroch, kde sa vyrába alebo dozrieva pred tým, ako sa výrobok distribuuje, keďže kvôli svojej jemnej, tenkej, takmer neexistujúcej kôre je náchylnejší na kontamináciu a zmeny vo vonkajšom vzhľade.

Okrem toho, kvôli rovnakému dôvodu sa tento syr môže jesť v celosti, čo znamená, že musí byť balený vopred.

Povolené materiály na balenie sú papier, lepenka, drevo alebo plast na potravinárske účely v potravinách alebo na iné použitie schválené regulačnou radou.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Označovanie sa prispôsobí, aby bolo v súlade so všeobecnými pravidlami týkajúcimi sa označovania, prezentácie a reklamy potravín. Tak, ako každá etiketa jednotlivého výrobcu, chránené syry budú mať na ochranu identity výrobku osobitnú očíslovanú zadnú etiketu.

Etiketa chránených syrov by mala uvádzať oddelenú zmienku slov „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín“ – a jednotné logo v štyroch farebných vyhotoveniach pre všetkých prevádzkovateľov, ktorí uvádzajú syry chránené chráneným označením pôvodu na trh. Vyhotovenia vyzerajú takto.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Vymedzená zemepisná oblasť produkcie mlieka a výroby, zrenia a balenia syrov s chráneným označením pôvodu „Queso Casín“ sa nachádza na juhu astúrskej oblasti, resp. na jej stredo-východe. Medzi obce nachádzajúce sa v tejto oblasti patria Caso, Sobrescobio a Piloña.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Charakteristické pre túto oblasť je, že patrí do oblasti stredovýchodného astúrskeho pohoria. Krajina sa vyznačuje úzkymi údoliami oddelenými širokými skalnatými vrcholmi. Keďže má oblasť hornatý charakter, prevládajú v jej väčšej časti strmé svahy. Stredne vysoké vrcholky sa zbiehajú do centrálnej plošiny, ktorá je súčasťou prelitorálnej priehlbiny, ktorá sa tiahne z východu na západ a slúži ako riečisko rieky Piloña. Táto rieka a rieka Alto Nalón sú najväčšie rieky oblasti.

Okrem najvyšších horských vrchov sa táto oblasť teší miernemu oceánskemu podnebiu, s miernymi zrážkami, ktoré však pretrvávajú počas celého roka a miernymi zmenami teploty.

V tejto krajine údolí a povodí riek obklopenej horami vznikajú početné a trvalé hmly. Všetky tieto procesy spôsobujú po celý rok značné zníženie množstva slnečného svetla.

Vegetácia krajiny sa vyznačuje množstvom lúk, ktoré sa využívajú na seno a pastviny, tak ako aj množstvom lesov a kosodrevín a skalnatými výstupkami na najstrmších svahoch.

Najzaujímavejšie druhy, ktoré pokrývajú lúky a pastviny, patria do čeľade tráv a strukovín.

V týchto podmienkach sa vyvinula technika výroby syra „Casín“, ako reakcia na potrebu nájsť bezpečné a trvalé prostriedky konzervovania v oblasti, kde mierne teploty a prevládajúce daždivé a oblačné dni spôsobujú vysoký stupeň atmosférickej vlhkosti, čím sa sťažuje sušenie syreniny, ktorá vzniká zrazením mlieka.

„Hnietenie“ sa ukázalo ako tradičný a jediný spôsob, ako spojiť rôzne veľké zrná syreniny do jedného celku. Opakovaním tohto postupu vznikla suchšia a kompaktnjšia hmota, z ktorej sa mohol získať trvalejší výrobok. Okrem toho sa vďaka nemu mohla pridať soľ rovnomernejším spôsobom a mikroorganizmy, ktoré vznikajú počas fermentácie, sa mohli rovnomerne rozšíriť, a tým uľahčiť nutné zrenie. To všetko dodalo výrobku osobitné organoleptické vlastnosti.

Hnietilo sa rukami, až kým sa nevyvinul špeciálny mechanizmus, a to stroj na hnietenie alebo stôl. Zdá sa, že išlo o prispôsobenie nástroja používaného pri tradičnom robení chleba, známeho ako „bregadera“ alebo „bregadera“, ktorý sa používal na družstevnom základe – „diis d'amasar“ – aby sa využili vzácne materiálové zdroje a zlepšila výroba, aj keď to bola stále namáhavá práca.

Táto práca zahŕňala spracovávanie polospracovaných syrenín („gorollus“) a syrov od rôznych výrobcov, ktoré sa od seba museli dať odlíšiť. Riešením bolo označiť každý kus charakteristickou pečiatkou, aby sa rýchlo a ľahko identifikoval vlastník. Valcovitý alebo vretenovitý drevený nástroj s jednoduchými symbolmi na koncoch – známy ako „ochavau“ – slúžil na označovanie polospracovaných syrenín. Jedna pečiatka sa odtlačila na každú vyrobenú hmotu. „Marcu“ alebo „cuñu“ sa používalo na označovanie dokončených syrov. Bol to väčší a zložitejší drevený nástroj s rôznymi jemne dekorovanými pečiatkami na označenie výrobcu. V súčasnosti je bežné, že „marcu“ má meno výrobcu.

Pravdepodobne vďaka svojej zložitosti zostáva táto výrobná metóda – predovšetkým hnietenie – výlučne vyhradená tomuto druhu syra. Hlavným faktorom, ktorý prispel k jej uchovaniu, bola práca žien vyrábajúcich syr pre domácu spotrebu a nadšenie jediného výrobcu (ženského pohlavia), ktorý v súčasnosti vystavuje a predáva výrobky na veľtrhoch a trhoch po celej Astúrii a zvyšku Španielska. Ďalším dôležitým faktorom bola spolupráca miestnych skupín venujúcim sa rozvoju vidieka.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Syr „Casín“ možno identifikovať zvonku podľa charakteristického vzhľadu, ktorý mu dodáva pečat s anagramom výrobcu s odtlačkom pečiatky („marcu“) označujúca celú vrchnú stranu každého syra.

Osobitné vlastnosti tohto syra boli opísané: syr má nepravidelný valcovitý, diskovitý tvar; hladkú, jemnú, takmer neexistujúcu kôru, ktorá s vnútrajškom vytvára jednoliaty celok. Ide o uhniatené cesto so silnou, trvácnu chuťou a arómou, ktorá je silnejšia, čím dlhšie sa syrenina miesi v stroji na hnietenie. Vďaka jeho zloženiu ide o jeden z najsúchších syrov v Španielsku (a na svete) patriaci medzi syry s najvyšším obsahom bielkovín.

Tento syr je úplne iný, ako všetky ostatné vyrábané druhy vrátane syrov zo susedných obcí. Hranica obce Caso s obcou Pongo získavajúca tu zvláštnu dôležitosť je vymedzená radom pohorí, ktorý zároveň predstavuje hranicu medzi dvoma druhmi klasických astúrskeho syrov – syru „Casín“ a syru z Los Beyos.

Historická štúdia poskytuje listinný dôkaz o dôležitosti syra „Casín“.

V diele „En el país de los 100 quesos“ (v krajine 100 syrov), Barcelona 2000, Enric Canut tvrdí, že „spôsobom, akým sa syr Casín vyrába a aké nástroje sa pritom používajú, môže byť jedným z najstarších syrov v Španielsku“.

Opisy syra zaznamenané písomne určitými obyvateľmi danej oblasti sa datujú do 14. storočia. „Opát D^a Gontrodo prenajímajúc mansos San salvadora de Sobrecastiello v roku 1328 na šesť rokov za cenu 70 *maravedís*, ktoré sa mali zaplatiť vždy prvého septembra, a ‚hniatené syry‘, ktoré sa mali zaplatiť vždy na (sviatok) Svätého Martina v novembri.“

V roku 1341, to isté, „a dobre uhniatené syry.“

Odkazy na tento syr sú aj v písomnostiach Jovellana (18. storočie); v „Diccionario Geográfico de Madoz“ (zemepisnom slovníku Madozu) vydanom na začiatku 19. storočia a v „Curso de Agricultura Elemental“ (základná poľnohospodárska učebnica) od Dionisia Martína Ayusa, ktorá bola vydaná na konci 19. storočia.

V „Astúrii“ od O. Bellmuta a Fermina Canellu- (Gijón 1900) sa syr z obce Caso uvádza ako jeden z najslávnejších syrov, ktoré prekročili hranice Astúrie. Rovnakým spôsobom sa objavuje aj v diele „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ od F. Requeja a M. Tortosu (Madrid 1903).

V knihe s názvom „Comer en Asturias“ (Jedenie v Astúrii) (Madrid, 1980) od Eduarda Méndeza Riestru sa spomína syr „Casín“ medzi tými syrmi, ktoré sa vyrábajú v Astúrii. Takisto ho spomína Carlos Mero González vo svojej publikácii „Guía Práctica de los quesos de España“ (Praktický sprievodca syrmi Španielska) (Madrid 1983) a Simone Ortega v knihe „Tabla de quesos españoles“ (Stôl španielskych syrov) (Madrid 1983).

V knihe „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ (Veľká astúrska kuchárska kniha), ktorú napísal chemik a spisovateľ J.A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986), sa tvrdí, že syr „Casín“ je najreprezentatívnejším syrom strednej a južnej oblasti Astúrie.

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

Hornatá topografia bola hlavným a určujúcim faktorom pre výrobu syra z prebytkov mlieka, pretože prekážky v podobe zlej infraštruktúry zapríčinili, že mlieko sa mohlo používať len na výrobu syra a masla.

K výrobe tohto osobitného druhu syra viedla kombinácia všetkých prírodných prvkov. Na jednej strane, výsledkom topografie je krajina s nízkymi lúkami a hornatými pastvinami s neobyčajnou rôznorodosťou flóry a vegetácie, čo má priamy vplyv na stravu dobytky, ktorý produkuje mlieko a umožňuje, aby sa tieto zdroje využívali pomocou tradičných metód.

Na druhej strane podnebie a početné, jemné zrážky rovnomerne rozložené počas celého roka, nedostatok slnečného svetla a mierne teploty sú ideálne na zabezpečenie miestnej výroby krmiva a pasenia dobytky na pastvinách.

Všetko mlieko použité na výrobu syru „Casín“ pochádza od kráv, ktoré sa pravidelne po celý rok pasú na lúkach a pastvinách danej oblasti.

Prví výrobcovia syra boli dávni poľnohospodári, ktorí vyvinuli výrobnú metódu v súlade s environmentálnymi podmienkami oblasti s cieľom predĺžiť čas uchovávania ľahko skaziteľného výrobku. Tak vytvorili unikátny druh syra, ktorého vlastnosti sú výsledkom kombinácie prírodných prvkov a konkrétnej výrobných metód, ktoré ho aj určujú.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

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

(2010/C 321/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. 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

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES č.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Zemepisná oblasť:

V pôvodnej špecifikácii, ako aj v uverejnenom zhrnutí sa uvádzalo, že poľnohospodárska oblasť produkcie a oblasť spracovania alebo pečenia papriky spoločne zahŕňajú 17 obcí regiónu Bierzo. Podľa navrhovanej zmeny a doplnenia by sa zemepisné obmedzenia nemali uplatňovať na oblasť spracovania, aby sa pečenie papriky mohlo uskutočňovať v ktoromkoľvek regióne. Neexistujú totiž žiadne prírodné aspekty spojené so zemepisnou oblasťou, ktoré by sa počas pečenia papriky prenášali na výrobok.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Označovanie:

Doplňli sa dodatočné upresnenia týkajúce sa používania zemepisného označenia v prípade spracovaných výrobkov, aby sa umožnilo ich kontrolovanie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES č.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Pimiento Asado del Bierzo“

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

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

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:*

Chráneným výrobkom je plod papriky (*Capsicum annuum* L.) ekotypu Bierzo určený na ľudskú spotrebu, ktorý sa dodáva na trh grilovaný alebo konzervovaný.

Paprikou patriacou do ekotypu Bierzo sa označujú plody s rovnakými genetickými vlastnosťami ako príslušná odroda, ktoré sa prispôbili podmienkam regiónu Bierzo a ktoré sa vyznačujú morfológickými a fyziologickými znakmi spojenými s prostredím, podľa ktorého nesú konkrétny názov „pimiento del Bierzo“.

1. Čerstvá paprika musí mať tieto fyzické a morfológické vlastnosti:

- Povrch: hladké steny s občasným a málo výrazným popraskaním, bez čnelkovej jazvy. Koža hladká, lesklá, bez nerovností a mäkkých častí, bledočervenej až tmavočervenej farby. Papriky so zelenými škvrnami sa vylučujú.
- Počet lalokov: 3 – 4
- Tvar plodu: predĺžený trojuholníkový s dĺžkou nad 10 cm a so šírkou nad 6 cm.
- Apex: tupý hrot.
- Oplodie: tuhá dužina dobre znášajúca manuálny tlak. Priemerná hrúbka dužiny papriky je do 8 mm.
- Jednotková hmotnosť: nad 160 g.

2. Čerstvá paprika musí spĺňať tieto minimálne kvalitatívne vlastnosti:

- Celé a dobre vyvinuté papriky so stopkou, čisté, bez vonkajšej vlhkosti a akejkolvek viditeľnej cudzej hmoty alebo cudzieho zápachu.
- Celková plocha prípadného povrchového poškodenia sanitárneho alebo klimatického pôvodu nesmie byť u jednej papriky väčšia ako 1 cm².
- Paprika si musí zachovávať svoj tvar a svoju pevnosť. Zle vyvinuté alebo deformované plody sa považujú za nevyhovujúce.

3. Čerstvá paprika musí mať tieto fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

- Farba: bledočervená až tmavočervená.
- Vôňa: typická vôňa grilovanej papriky a dymu.
- Chuť: prvotná chuť horkastá, so stredne až málo výraznou príchuťou dymu, mierne pikantná.
- Povrch: mierne popraskaný.
- Pripálené kúsky kože: menej ako 1,5 cm² na 100 g papriky.
- Výskyt semien: až 10 semien na 100 g papriky.
- Šťava uvoľnená pri pečení: kvapalina s nízkou hustotou.
- Štruktúra: krehká alebo mäkká so strednou až nízkou pevnosťou.
- Homogénnosť: obsah balenia musí byť homogénny pokiaľ ide o farbu, tvar, veľkosť a pevnosť.
- Obsah cukrov: menej ako 5 %. Dodáva typickú horkastú chuť.
- Vlákničky: menej ako 3 %. Dodáva typickú mäkkosť.

Konzervované grilované papriky sa dodávajú na trh celé alebo v kúskoch. Celé papriky musia v súlade s platnou normou kvality pre spracované ovocie a zeleninu, ktorá sa vzťahuje na konzervované papriky, patriť do obchodnej kategórie Extra alebo I a kúsky do kategórie I.

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:*

Produkcija papriky sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá sa nachádza v centrálnej časti regiónu Bierzo.

Pozemky musia mať výraznú pôdnu štruktúru s hodnotou pH od 5,0 do 7,0 a musia sa na nich pestovať papriky ekotypu Bierzo. Povolené je len radové a bodové zavlažovanie, aby sa zamedzilo kontaktu spodnej časti rastliny s vodou. Zber sa vykonáva ručne a postupne na viackrát. Pri každom zbere sa vyberajú papriky, ktorých vlastnosti sa najviac zhodujú s vlastnosťami uvedenými v špecifikácii.

Produkcija papriky ekotypu „El Bierzo“ v tejto oblasti je základným prvkom dodávajúcim kvalitu konečnému výrobku a to aj vtedy, ak sa pečenie neuskutočňuje v tejto oblasti.

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

—

3.7. *Osobitné pravidlá pre označovanie:*

Spracovateľské a baliarske podniky schválené regulačnou radou Consejo Regulador sú povinné používať etikety s označením „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ a s logotypom rady Consejo regulador.

Na každom balení, v ktorom sa predávajú chránené grilované papriky, sa musí nachádzať číselný kód vydaný radou Consejo Regulador, pripojený schváleným baliarskym podnikom.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Vymedzená zemepisná poľnohospodárska oblasť výroby sa nachádza v centrálnej časti regiónu Bierzo, na severovýchodnom okraji provincie León, ktorá je súčasťou autonómnej oblasti Castille-León a zahŕňa tieto obce:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados a Villafranca del Bierzo.

Žiadne zemepisné obmedzenie sa neuplatňuje na oblasť, v ktorej sa papriky grilujú.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Vymedzená zemepisná oblasť je tektonickou prepadlinou obklopenou hornatým pásom, ktorý je tvorený viacerými horstvami, pričom údolie rieky Sil je jediným ľahko prístupným vyústením. Priemerná nadmorská výška oblastí produkcie papriky sa nachádza približne na úrovni 550 metrov.

Pôda určená na pestovanie papriky má výraznú štruktúru. Je hlboká, sypká, priepustná, s optimálnym odvodnením. Má nízky obsah organických látok, vápnika, fosforu, draslíka a sodíka, s pomerom uhlíka k dusíku od 8 do 10. Hodnota pH je mierne kyslá s hodnotami od 5,5 do 7,0.

Región Bierzo sa nachádza v stredozemnom podnebnom pásme („stredomorský index“ 5,28). Je vhodný na pestovanie papriky, pretože ide o oblasť s vysokým počtom hodín slnečného svitu, s priemernou ročnou teplotou 12,5 °C a s priemerným ročným úhrnom zrážok 800 mm.

Dlhé obdobie mrazov trvajúce v priemere od 11. novembra do 4. apríla umožňuje vo všeobecnosti vysádzanie papriky začiatkom mája a jej zber od polovice augusta do začiatku novembra.

Počet hodín slnečného svitu, slnečné žiarenie a teplota majú priamy vplyv na nízky obsah uhlíhydrátov vytváraných fotosyntetickou aktivitou rastliny (menej ako 5 %), vďaka čomu má paprika horkastú chuť, čo je jedna z organoleptických vlastností výrobku.

Obsah vlákniny, najmä z celulózy, ktorý tiež závisí od fotosyntetickej aktivity, je nízky (menej ako 3 %), vďaka čomu paprika získava mäkkosť, ako jednu z jej ľahko identifikovateľných organoleptických vlastností.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Špecifickosť výrobku sa pripisuje zemepisnému pôvodu produkcie dodávajúcemu paprike ekotypu Bierzo nízky obsah uhlíhydrátov a vláknin, ktorého výsledkom je mäkkosť a horkastá chuť grilovanej papriky.

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

Nízky obsah uhlíhydrátov produkovaných fotosyntetickou aktivitou rastliny priamo súvisí s počtom hodín slnečného svitu, so slnečným žiarením a s teplotou.

Obsah vlákniny, najmä z celulózy, ktorý tiež závisí od fotosyntetickej aktivity, je nízky.

Odkazy z historických a literárnych prameňov potvrdzujú povest' výrobku, ktorá sa zakladá na tradícii pestovania papriky a na spôsobe jej pečenia a balenia.

Tradičná metóda pečenia na grile alebo v rúre vyhriatej drevom alebo plynom nemá negatívny vplyv na kvalitu výrobku. Táto metóda dodáva výrobku vôňu a príchuť dymu, ktoré sa zachovávajú aj po pridaní menšieho množstva oleja, soli a citrónovej šťavy alebo kyseliny citrónovej.

Celý postup spočívajúci v grilovaní, dlabaní a šúpaní sa robí ručne, bez použitia chemických roztokov alebo umývania vodou. Preto grilované papriky niekedy obsahujú semená a pripálené kúsky kože, ktoré potvrdzujú ručné spracovanie.

Keďže pečenie sa môže za rovnakých podmienok uskutočňovať v ktoromkoľvek regióne, rozhodlo sa, že oblasť spracovania nebude obmedzená.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

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

(2010/C 321/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. 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 PODĽA ČLÁNKU 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

ES č.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

CHZO (X) CHOP ()

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

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (suroviny)

2. Druh zmien a doplnení:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený 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 uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmeny a doplnenia:

3.1. Opis výrobku:

Hodnoty chemických a chemicko-fyzikálnych vlastností by mali byť v závislosti od rôznych druhov „Bresaola della Valtellina odlišné.“

Navrhuje sa zmeniť a doplniť stanovené hodnoty podielu vody a bielkovín v závislosti od špecifickej povahy použitého rezu a typu balenia. Maximálne hodnoty podielu vody sú stanovené takto: 63 % pre voľne ložené mäso Braseola vyrobené z *punta d'anca* (t. j. z vrchného šálu bez adduktorového svaly); 62 % pre vákuovo balené mäso Bresaola vyrobené z *punta d'anca*, 60 % pre vákuovo balené mäso Braseola vyrobené z *magatello* (falošná sviečková), 60 % pre mäso Braseola nakrájané na plátky a vákuovo balené alebo 65 % pre všetky ostatné typy rezu a/alebo balenia.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Okrem toho, z dôvodu zmeny hraničných hodnôt podielu vody je minimálny obsah bielkovín 33 % pre výrobok nakrájaný na plátky a 30 % pre ostatné typy balenia.

Vo všeobecnosti sa znížením maximálnej úrovne podielu vody zlepšujú vlastnosti výrobku uvedené v bode 3.2 jednotného dokumentu, ako aj jeho trvanlivosť. Testy uskutočnené na konečnom výrobku ukázali, že určenie osobitných analytických hodnôt podielu vody v prípade rezov *punta d'anca* a *magatello* zlepšuje konzistenciu konečného výrobku, ktorý je následne pevnejší a elastickejší. Výrobok „Bresaola della Valtellina“ balený v siečkach má tendenciu sa prirodzene dehydrovať, preto môže mať podiel vody vyšší ako vákuovo balený výrobok, ktorý je naopak chránený obalovým materiálom. Cieľom je zabezpečiť dodržiavanie vlastností uvedených v bode 3.2 jednotného dokumentu. Výrobok nakrájaný na plátky musí mať nižší podiel vody, ako má vákuovo balený výrobok alebo výrobok v siečke, aby sa zabránilo kondenzácii a z toho vyplývajúcejmu zhoršeniu konečného výrobku. V dôsledku zníženia podielu vody sa primerane zvyšuje obsah bielkovín bez toho, aby to malo nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti konečného výrobku.

Znížiť minimálnu hmotnosť z 2,5 na 2 kg je potrebné len pri kusoch mäsa „Bresaola della Valtellina“ vyrobených z rezu *punta d'anca* a krájaných na plátky určených na vákuové balenie alebo na balenie s upravenou atmosférou. Táto zmena je potrebná, aby sa zaistilo čo najlepšie balenie mäsa nakrájaného na plátky, pri ktorom sú potrebné skôr menšie kusy mäsa Bresaola valcovitého alebo hranatého tvaru, pričom každý kus musí mať pravidelný tvar.

3.2. Spôsob výroby:

Je potrebné vylúčiť laktózu z konzervačných prísad, keďže ju právne predpisy Spoločenstva klasifikujú ako alergén. Jej vylúčenie nijako nezmení vlastnosti mäsa „Bresaola della Valtellina“.

Malo by sa spresniť, že pojem „do maximálnej hodnoty 195 ppm dusitanu sodného a/alebo dusitanu draselného“ sa má vykladať ako „maximálne množstvo pridané (do výrobku) alebo, v každom prípade, vstrebané“ mäsom Bresaola počas spracovania – samozrejme bez zmeny množstva reziduá v konečnom výrobku, ktoré je ustanovené platnými právnymi predpismi – aby nevznikol dojem, že uvedená hodnota 195 ppm sa vzťahuje na množstvo v konzervačnom roztoku.

Je potrebné uväzť teplotu v rámci zariadení určených na dozrievanie ako rozsah, t. j. priemer od 12 °C do 18 °C, namiesto 15 °C ako je to v súčasnosti.

Z technologického hľadiska sa rozšírením teplotného rozsahu v skladoch využívaných na dozrievanie umožní väčšie rozpätie na prispôbenie podmienok prostredia tomu, ako sa výrobok vlastne vyvíja, aby sa zabezpečilo, že dozrieva pomaly a postupne, zatiaľ čo vlastnosti konečného výrobku zostávajú nezmenené.

Je potrebné znížiť minimálne obdobie dozrievania na tri týždne, avšak len pri výrobku, ktorý sa predáva voľne ložený a nie je vákuovo balený. Je to preto, že výrobok „Bresaola della Valtellina“ nemá prirodzenú formu ochrany, ako je koža alebo tuk a jeho skladovanie v iných skladovacích priestoroch, ako sú miesta určené k jeho dozrievaniu, môže spôsobiť nadmerné tvrdnutie výrobku a zmenu jeho charakteristickej farby. Zistilo sa, že zníženie obdobia dozrievania na tri týždne v prípade mäsa „Bresaola“, ktoré sa predáva voľne ložené (nie vákuovo balené), značne tento problém znižuje.

3.3. Označovanie:

Je nevyhnutné zmeniť a doplniť opatrenia na označovanie výrobku, aby sa zabezpečil súlad s aktuálne platnými právnymi predpismi týkajúcimi sa označovania potravinárskych výrobkov.

3.4. Iné – suroviny:

Namiesto dvoch až štyroch rokov by vekové rozpätie zvierat určených na porážku malo byť od 18 mesiacov do štyroch rokov. Najnovšie vedecké štúdie preukázali, že znížením veku porážky sa nemenia vlastnosti suroviny použitej na výrobu mäsa „Bresaola della Valtellina“ alebo konečných výrobkov uvedených v bodoch 3.2. a 5.2 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“
ES č.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009
CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Bresaola della Valtellina“

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

Taliansko

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

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.2 – Mäsové výrobky

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

Výrobok s chráneným zemepisným označením „Bresaola della Valtellina“ je solený a prirodzene dozretý výrobok z hovädzieho mäsa, ktorý sa konzumuje v surovom stave. Jeho tvar závisí od tvaru svalov, ktoré sa na jeho výrobu použijú. Z komerčných dôvodov môže byť svalovina nakrájaná tak, že má valcovitý tvar. Pre osobitnú potrebu sa môže zlisovať do tvaru tehly. CHZO „Bresaola della Valtellina“ sa musí plniť do prírodných alebo umelých čriev a sušiť a dozrievať v klimatických podmienkach, v ktorých počas pomalého a postupného znižovania vlhkosti môže dôjsť k prirodzenej fermentácii a enzymatickým procesom, ktoré postupne vedú k zmenám dodávajúcim výrobku jeho typické organoleptické vlastnosti a zabezpečujúcim konzerváciu výrobku a jeho nezávadnosť pri bežnej izbovej teplote. Vzhľadom na organoleptické vlastnosti výrobku je jeho konzistencia pevná a elastická. Jeho vzhľad pri reze je kompaktný a bez trhlín. Chudá časť má rovnomernú červenú farbu so sotva viditeľným tmavým okrajom, zatiaľ čo tučná časť je biela. Vôňa je jemná a trochu aromatická, chuť príjemná, mierne výrazná a nikdy nie kyslastá. Komerčné vlastnosti: a) *fesa* Bresaola: minimálne 3,5 kg; b) *punta d'anca* Bresaola: b)1. určený na predaj v celku alebo v nakrájaný na hrubé plátky: minimálne 2,5 kg; b)2. určený na dočasné vákuové balenie na neskoršie krájanie na plátky alebo na balenie v ochrannej atmosfére: minimálne 2,0 kg; c) *sottofesa* Bresaola: minimálne 1,8 kg; d) *magatello* Bresaola: minimálne 1,0 kg; a e) *sottosso* Bresaola: minimálne 0,8 kg.

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

„Bresaola della Valtellina“ sa vyrába z mäsa hovädzieho dobytku vo veku od 18 mesiacov do maximálne 4 rokov, a to výlučne z tejto stehennej svalovej hmoty zahŕňajúcej: *fesa* (vrchný šál): zadná stredná časť stehennej svalovej hmoty zahŕňajúca vnútorný priamy sval, adduktorový sval a poloblanitý sval na zadnej strane stehna; *punta d'anca*: časť *fesa* bez adduktorového svalu; *sottofesa* (spodný šál): zadná bočná časť stehennej svalovej hmoty, t. j. dvojhľavý stehenný sval; *magatello* (falošná sviečková): posterolaterálna časť nožných svalov, t. j. pološlachovitý sval a *Sottosso* (kvetovaná špička): predná časť nohy zložená z predného priameho svalu a bočného širokého svalu, vonkajšej, vnútornej a strednej časti štvorhlavého stehenného svalu a prostredného širokého svalu.

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

—

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

Kroky pri výrobe CHZO „Bresaola della Valtellina“, ktoré sa musia uskutočniť v typickej oblasti výroby sú: orezanie, solenie za sucha, naplnenie do črievok, sušenie, dozrievanie, krájanie, porciovanie a balenie.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Výrobok „Bresaola della Valtellina“ môže byť balený vákuovo a v obaloch s upravenou atmosférou, v celku, nakrájaný na kusy, hrubé plátky alebo plátky. Balenie, krájanie na plátky a porciovanie sa musí

vykonávať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4, aby sa predišlo vplyvom zmeny vonkajšej teploty a vlhkosti, ktoré môžu mať počas prepravy nepriaznivý vplyv na neporušenosť výrobku, a teda aj jeho konečné kvalitatívne vlastnosti.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Etikety „Bresaola della Valtellina“ musia obsahovať: názov „Bresaola della Valtellina“, ktorý sa neprekladá a musí byť na etikete vytlačený jasnými, nezmazateľnými písmenami, ktoré sa dajú jasne odlíšiť od všetkých ostatných nápisov. Hneď za ním sa nachádza tlačenými písmenami rovnakej veľkosti skratka CHZO (PGI) a symbol chráneného zemepisného označenia, ktoré sa musia uviesť v jazyku, v ktorom sa s výrobkom obchoduje a vo forme, ktorú povoľuje EK.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Dlhoročnou tradíciou je oblasť výroby „Bresaola della Valtellina“ ohraničená celým územím provincie Sondrio. „Valtellina“ je názov hlavného údolia v provincii.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby CHZO „Bresaola della Valtellina“ tvorí skupina alpských údolí nachádzajúcich sa medzi Rétskymi Alpami a predhorím Álp v oblasti Orobie, kde sú relatívne nízke teploty aj v lete, vlhkosť je nízka, podnebie sa vyznačuje značným prúdením vzduchu spôsobeným blízkosťou jazera Como a vzduch je suchý. Jedinečná kombinácia týchto klimatických a environmentálnych faktorov vytvára optimálne podmienky pre pomalé a postupné dozrievanie tohto výrobku. K špecifickým vlastnostiam podnebia sa pridáva aj priemyselná vyspelosť a technické zručnosti miestneho obyvateľstva. Tie, zdokonalené a tradične prenášané zo spracovateľa na spracovateľa počas celých generácií, sú základným faktorom pri výrobe CHZO „Bresaola della Valtellina“.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Pri uvedení na spotrebu má CHZO „Bresaola della Valtellina“ tieto presné chemické a chemicko-fyzikálne vlastnosti: bielkoviny: výrobok Bresaola nakrájaný na plátky a vákuovo balený alebo balený v obale s upravenou atmosférou: minimálne 33 %; všetky ostatné typy balenia: minimálne 30 %. Podiel vody (prirodzený stav): voľne ložený výrobok Bresaola vyrobený z *punta d'anca*: maximálne 63 %; vákuovo balený výrobok Bresaola vyrobený z *punta d'anca*: maximálne 62 %; vákuovo balený výrobok Bresaola vyrobený z *magatello*: maximálne 60 %; výrobok Bresaola nakrájaný na plátky, vákuovo balený alebo balený v obale s upravenou atmosférou: maximálne 60 %; všetky ostatné typy rezov a/alebo balení: maximálne 65 %. Tuk: maximálne 7 %. Popoloviny: minimálne 4 %. Chlorid sodný: maximálne 5 %.

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 požadované od výrobku CHZO „Bresaola della Valtellina“ závisia od environmentálnych podmienok a prírodných a ľudských faktorov. Osobité klimatické podmienky oblasti Valtellina, ktorá sa rozprestiera pozdĺžne medzi Rétskymi Alpami a Predalpším pohorím v oblasti Orobie umožnili prostredníctvom slabého solenia získať mäsový výrobok z hovädzieho stehna, ktorý má lahodnú chuť a je natoľko jemný, že je mimoriadne chutný. CHZO „Bresaola della Valtellina“ vďačí za svoje meno a reputáciu zemepisnej oblasti svojho pôvodu. Už oddávna bolo bežným zvykom uchovávať akékoľvek mäso solením a sušením. Lepšie potravinárske techniky, väčšia diverzifikácia a používanie iných metód konzervácie nahradili použitie sušeného soleného mäsa. Už od začiatku 15. storočia rôzne písomnosti svedčia o solení a sušení mäsa z hovädzieho stehna vo Valtelline. Názov tohto výrobku má pravdepodobne pôvod v pojme „salaa come brisa“ vo valtellinskom dialekte. To viedlo k „brisaola“, čo sa vzápätí prevzalo do taliančiny ako „bresaola“. Slovník talianskeho jazyka (Nuovissimo Palazzi, vydanie z roku 1974) definuje slovo bresaola ako „sušené a solené hovädzie mäso typické pre oblasť Valtellina“. Priemyselná vyspelosť a technické zručnosti zdokonaľované a tradične prenášané zo spracovateľa na spracovateľa sú základným faktorom pri výrobe tohto výrobku, ktorého špecifické vlastnosti sa stále spájajú s environmentálnymi aj ľudskými faktormi.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu o uznanie chráneného zeme-
pisného označenia „Bresaola della Valtellina“.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na tejto 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 odkaz „Prodotti di Qualità“ (v ľavej časti obrazovky) a potom na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.

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

(2010/C 321/11)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

ES č.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Liquirizia di Calabria“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k Zmluve (korenie atď.).

Trieda 2.4. Pečivo, jemné pečivo, cukrovinky alebo drobné pečivo

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

Chránené označenie pôvodu „Liquirizia di Calabria“ je vyhradené výlučne čerstvej alebo sušenej sladovke hladkoplodej (sladké drierko) alebo jej extraktu. Táto sladovka hladkoplodá musí pochádzať z pestovaných alebo voľne rastúcich rastlín druhu *Glycyrrhiza glabra* (čeľaď bôbovité) konkrétne odrody, ktorá sa v Kalábrii nazýva „Cordara“.

V čase uvedenia na trh má výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP tieto charakteristické vlastnosti:

Čerstvý koreň:

- Farba svetlo žltá.
- Chuť sladká, aromatická, výrazná a dlhotrvajúca.
- Vlhkosť 48 – 52 %.
- Obsah glycyrizínu 0,60 – 1,40 %.

Sušný koreň:

- Farba od svetlo žltej po okrovú.
- Chuť sladká, ovocná a mierne zvieravá.
- Vlhkosť 6 – 12 %.
- Obsah glycyrizínu 1,2 – 2,4 %

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Koreňový extrakt:

- Farba od hnedej farby spálenej zeme po čiernu.
- Chuť horkosladká, aromatická, výrazná a dlhotrvajúca.
- Vlhkosť 9 – 15 %.
- Obsah glycyrizínu 3 – 6 %.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

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

Všetky kroky pri produkcii, od pestovania po zber, tak ako aj sušenie a spracovanie, musia prebiehať v oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP sa na trh dodáva v baleniach z lepenky, skla, kovu, keramiky alebo polypropylénu a zo všetkých materiálov, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi upravujúcimi balenie potravín. Hmotnosť balenia sa môže pohybovať medzi 5 a 25 kg. Každé balenie však musí byť zabezpečené tak, aby sa pri jeho otvorení poškodila pečať.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Na etikete musí byť uvedené logo chráneného označenia pôvodu, výrobné číslo pridelené kontrolným orgánom a dátum zabalenia výrobkov do jednotlivých obalov. Logo výrobku „Liquirizia di Calabria“ CHOP znázorňuje štylizovaný kosoštvorec s rovnako dlhými stranami a s vnútornými uhlami 90°. Minimálna veľkosť tlačenej loga je 0,5 cm na výšku aj na šírku. Logo chráneného označenia pôvodu môže byť vytlačené v akomkoľvek farebnom prevedení.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby sladkého drierka „Liquirizia di Calabria“ zahŕňa všetky územia obcí podrobne vypísaných v špecifikácii výroby, na ktorých sa pestuje alebo voľne rastú rastliny druhu *Glycyrrhiza glabra* odrody, ktorá sa v Kalábrii nazýva „Cordara“, a to až do výšky 650 m n. m. Oblasť na severe ohraničuje horský masív Pollino, ktorý sa k severovýchodu mierne zvažuje až do oblasti Rocca Imperiale, a oblasť tak oddeľuje od regiónu Basilicata. Oblasť zahŕňa takisto územie v údolí Crati na pravom a ľavom brehu rieky tečúcej nížinou Piana di Sibari z juhu na sever a ústiacej na severovýchode do Jónskeho mora. Na úbočí polostrova, ktorý sa zvažuje smerom k Tyrhénskemu moru do oblasti výroby spadá územie, ktoré sa rozkladá od severu na juh a nachádza sa medzi územím obcí Falconara Albanese a Nicotera. Na úbočí smerujúcom do Jónskeho mora patria do oblasti územia od nížiny Piana di Sibari na severe cez rozsiahlu rovinu v provincii Crotona až po najjužnejší bod Kalábrie.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Sladovka hladkoplodá sa tradične pestovala na pobreží Kalábrie a predovšetkým v strednej oblasti medzi obcami Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro a Rossano nachádzajúcimi sa v nížine Piana di Sibari, a to vďaka prirodzeným predpokladom pôd v nížine, ktoré obsahujú kremík, sú bohato štruktúrované a majú neutrálnu pH. V nížine Piana di Sibari, kde sa výroba sladkého drievka sústreďuje prevažne aj dnes, panujú priaznivé podmienky pre rozšírenie rastlín sladovky plodnej takisto z hľadiska podnebia, a to predovšetkým vďaka blízkosti hôr a skutočnosti, že oblasť nie je veterná, pretože okolité pohoria Pollino a Sila predstavujú vetru prirodzenú prekážku. Sladovka hladkoplodá rastie voľne alebo sa pestuje pozdĺž pobrežia a šíri sa z nížin v pobrežnom pásme Tyrhénskeho mora (obce Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese atď.) a Jónskeho mora (obce Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica atď.) na kopcovité oblasti vo vnútrozemí cez údolia hlavných kalábrijských riek až na vnútrozemské pahorkatiny, ktoré sa vďaka svojmu zvláštnemu usporiadaniu tešia blahodarným účinkom mora. Sladovka hladkoplodá rastúca aj niekoľko kilometrov od pobrežia tak má rovnaké charakteristické vlastnosti. Jednoznačne stredomorské podnebie s dlhými, teplými a suchými letami a miernymi zimami spôsobuje, že typická odroda rastlín druhu *Glycyrrhiza glabra* (tzv. Cordara) je rovnomerne rozšírená na celom uvedenom území.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP sa od podobných odrôd z fyzikálno-chemického hľadiska výrazne líši z dôvodov prítomnosti druhotných metabolitov, napríklad účinnej látky, ktorá určuje obchodné a farmakognostické vlastnosti výrobku: glycyrizínu. Ide o saponín, ktorého priemerný obsah je vo výrobku „Liquirizia di Calabria“ v porovnaní s podobnými druhmi alebo odrodami v priemere nižší, a práve z tohto dôvodu je produkt vyhľadávaný na trhu. Výsledky nedávnych štúdií vo väčšine prípadov potvrdili, že sladovka hladkoplodá z Kalábrie sa od sladoviek plodných pochádzajúcich z iných okolitých regiónov líši obsahom kyseliny glycyrizovej, ktorý je, ako sa už spomínalo, pri danom výrobku výrazne nižší než v koreňoch pochádzajúcich z iných regiónov a obsahuje takisto menšie množstvo cukrov.

Najnovšia štúdia skúmajúca prchavú frakciu výrobku preukázala jasný rozdiel medzi zložením sladovky hladkoplodej z Kalábrie a sladoviek hladkoplodých iného pôvodu, či už talianskeho alebo zahraničného. Pri porovnaní s extraktmi sladovky hladkoplodej pochádzajúcej zo zahraničia sa zistilo, že zloženie sladovky z Kalábrie sa z hľadiska množstva aj kvality odlišuje obsahom fenolových zložiek.

Ako významná vlastnosť sa zdá najmä minimálny percentuálny obsah liquiritigenínu a isoliquiritigenínu a zároveň vysoký obsah licochalconu A, ktorý niektoré iné vzorky neobsahovali a v ďalších sa licochalcon A vyskytoval spolu s licochalconom B.

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

Kalábria je regiónom, ktorému jeho usporiadanie a topografia prepožičiavajú oproti ostatným talianskym regiónom úplne výnimočné vlastnosti.

Kalábria sa nachádza na najvzdialenejšom okraji talianskeho polostrova a sama sa považuje za dlhý a úzky polostrov s 800 km dlhým pobrežím obklopeným morom, ktorý možno v niektorých ohľadoch porovnávať s regiónom Apúlie, v iných ohľadoch sa však Kalábria od tohto regiónu úplne odlišuje. Kalábriu totiž horizontálne rozdeľujú na dve časti hornaté pásma Apenín, čo je jav medzi talianskymi regiónmi skutočne jedinečný.

Usporiadanie a topografia Kalábrie vytvárajú v regióne v porovnaní so zvyškom polostrova úplne jedinečné a osobitné biologické, pedologické a klimatické podmienky, pokiaľ ide o priemerné teploty, teplotné rozdiely, vlhkosť, množstvo a charakter zrážok, vietor, dĺžku slnečného svitu, slnečné žiarenie, a tým aj teplotu zemského povrchu, čo dostatočne preukázali výsledky radu vedeckých štúdií. Toto špecifické stanovisko silne pôsobilo po dlhé stáročia na daný druh sladovky hladkoplodej, nútilo ju sa prispôbiť, a tým pôsobilo selektívne a pozmenilo zloženie, výživové a aromatické vlastnosti výsledných rastlín. Vznikol tak zvláštny chemotyp: kalábrijská sladovka hladkoplodá.

Tento zvláštny druh sladovky hladkoplodej, typický pre región Kalábrie, bol v skutočnosti známy už v 17. storočí, čo vyplýva z radu dokumentov, medzi ktoré patrí aj 1. zväzok slávneho diela „Trattato di terapeutica e farmacologia“ (Pojednanie o liečbe a farmácii, 1903), v ktorom sa píše: „... Druh, z ktorého sa získavajú, sa nazýva *Glycyrrhiza glabra* (sladovka hladkoplodá) a vyskytuje sa na juhozápade Európy. Jej liečivému koreňu sa niekedy hovorí Kalábrijská sladovka hladkoplodá, aby sa odlíšil od svetlejšej Sladovky ruskej, ktorá sa získava z druhov *Glycyrrhiza glandulifera* alebo *Glycyrrhiza echinata*, ktoré rastú v juhovýchodnej Európe.“

V štrnástom vydaní (1928) slávnej Encyclopaedia Britannica sa okrem iného píše: „... Príprava šťavy je široko rozšíreným priemyslom pozdĺž stredomorského pobrežia: ale šťava s kvalitou najviac oceňovanou vo Veľkej Británii je Vyrábaná v Kalábrii ...“.

Názor vyslovený v diele Encyclopaedia Britannica potvrdzuje správa ministerstva zahraničných vecí Spojených štátov amerických s názvom Sladovka hladkoplodá (1985).

Sladovka hladkoplodá „Liquirizia di Calabria“ predstavuje komplexný „výrobok“, ktorý vznikol zo spolupôsobenia ľudskej činnosti, ktorá sa po stáročia dedila z generácie na generáciu a bola povýšená na tradíciu regiónu Kalábría, ako dokladá obraz abbého z Saint-Non z konca 18. storočia, „I concari“ (Výrobcovia sladkého drierka), v diele „Dello stato delle persone in Calabria“ (O živote ľudí v Kalábrii) Vincenza Paduly z roku 1864, dokument združenia SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive“ (Liečivé rastliny v Kalábrii: predpoklady a výhľad do budúcnosti) z roku 1951, dielo „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro“ (Smola a sladké drierko na statkoch provincie Cosenza v 18. storočí: druhy priemyslu a pracovnej sily) od Augusta Placanicy z roku 1980, text „I ‚Conci‘ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria“ (Výrobné sladkého drierka a získavanie šťavy zo sladkého drierka v Kalábrii) od Gennara Mataceny napísanom v roku 1986, „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo“ (Sladký priemysel. Sladké drierko a jeho výrobné v provincii Cosenza v 18. až 20. storočí) od Vittoria Marziho a kol. z roku 1991 a rad ďalších dokumentov vydaných v rokoch 1700 až 2000.

V druhej polovici 18. storočia sa v Kalábrii sladovka hladkoplodá pestovala pozdĺž celého pobrežia Jónskeho mora, predovšetkým pri severných hraniciach historického regiónu Lucania (teraz Basilicata) a v rozsiahlej nížine Piana di Sibari, kde sa Sladovka hladkoplodá vyskytovala vo veľkom množstve, až k mestám Crotona a Reggio Calabria. Veľké množstvá Sladovky plodnej však rástli takisto v údolí rieky Crati, ktorá pri meste Cosenza vteká do nížiny Piana di Sibari, a v širokom pásme pozdĺž pobrežia Tyrhénskeho mora.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie tým, že uverejnilo žiadosť o uznanie chráneného označenia pôvodu „Liquirizia di Calabria“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 108, dňa 4. augusta 2007. Úplné znenie špecifikácie výroby je k dispozícii na tejto webovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo

možno vstúpiť priamo na domovskú stránku ministerstva (www.politicheagricole.it) a kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (Akostné výrobky – vľavo na obrazovke), a nakoniec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ [Špecifikácia výroby, ktorá je predmetom skúmania EÚ (nariadenie (ES) č. 510/2006)].

2010/C 321/10	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.....	23
2010/C 321/11	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.....	28



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

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