

Úradný vestník

Európskej únie

C 101



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

4. apríla 2012

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2012/C 101/01	Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾	1
2012/C 101/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6520 – Cinven/George Topco) ⁽¹⁾	4

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2012/C 101/03	Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách: 1,00 % dňa 1. apríla 2012 – Výmenný kurz eura	5
---------------	---	---

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2012/C 101/04	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	6
2012/C 101/05	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.....	13



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)

(2012/C 101/01)

Dátum prijatia rozhodnutia	28.12.2011
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34122 (11/N)
Členský štát	Grécko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Second recapitalisation of Piraeus Bank under the Greek recapitalisation scheme
Právny základ	Law 3723/2008 regarding the 'Support Measures for the Credit Institutions (Guarantee, Recapitalisation, Bond Loan Schemes)'
Druh opatrenia	Individuálna pomoc v rámci schválenej schémy
Účel	Pomoc na nápravu závažnej poruchy fungovania hospodárstva
Forma pomoci	Rekapitalizácia
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci 380 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	—
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministry of Finance Nikis 5-7 101 65 Athens GREECE
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	6.2.2012
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34148 (11/N)
Členský štát	Grécko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Ίδρυση Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Idrisi Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Právny základ	Σχέδιο νόμου περί ιδρύσεως Ταμείου Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας Sxedio Nomou Peri Idrisews Tameiou Xrhmatopistotikis Statherotitas
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Pomoc na nápravu závažnej poruchy fungovania hospodárstva
Forma pomoci	Iné formy kapitálovej intervencie
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci 10 000 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	do 30.6.2012
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Υπουργείο Οικονομικών Nikis 5-7 101 80 Athens GREECE
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	6.2.2012
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34149 (11/N)
Členský štát	Grécko
Región	—

Názov (a/alebo názov príjemcu)	Μέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stirkxis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Právny základ	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisxisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpsisi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diatak-seis»
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Pomoc na nápravu závažnej poruchy fungovania hospodárstva
Forma pomoci	Garancia, Iné formy kapitálovej intervencie
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci 98 000 mil. EUR
Intenzita	—
Trvanie	do 30.6.2012
Sektory hospodárstva	Finančné sprostredkovanie
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Ypourgeio Oikonomias kai Oikonomikwn
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

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec COMP/M.6520 – Cinven/George Topco)****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 101/02)

Dňa 15. marca 2012 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v angličtine jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
 - v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32012M6520. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách ⁽¹⁾:

1,00 % dňa 1. apríla 2012

Výmenný kurz eura ⁽²⁾

3. apríla 2012

(2012/C 101/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,3315	AUD Austrálsky dolár	1,2848
JPY Japonský jen	109,30	CAD Kanadský dolár	1,3206
DKK Dánska koruna	7,4404	HKD Hongkongský dolár	10,3386
GBP Britská libra	0,83255	NZD Novozélandský dolár	1,6203
SEK Švédská koruna	8,7938	SGD Singapurský dolár	1,6674
CHF Švajčiarsky frank	1,2035	KRW Juhokórejský won	1 496,77
ISK Islandská koruna		ZAR Juhoafrický rand	10,2324
NOK Nórska koruna	7,5600	CNY Čínsky juan	8,3781
BGN Bulharský lev	1,9558	HRK Chorvátska kuna	7,4933
CZK Česká koruna	24,621	IDR Indonézska rupia	12 167,71
HUF Maďarský forint	293,80	MYR Malajzijský ringgit	4,0607
LTL Litovský litas	3,4528	PHP Filipínske peso	56,791
LVL Lotyšský lats	0,7007	RUB Ruský rubel	39,0237
PLN Poľský zlotý	4,1357	THB Thajský baht	41,037
RON Rumunský lei	4,3775	BRL Brazílsky real	2,4342
TRY Turecká líra	2,3677	MXN Mexické peso	16,9593
		INR Indická rupia	67,5140

⁽¹⁾ Použitý kurz sa vzťahuje k poslednej operácii vykonanej pred určeným dňom. V prípade, že tender obsahuje variabilný kurz, použije sa kurz medzný.⁽²⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

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

(2012/C 101/04)

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 CAMERANO“

ES č.: ES-PDO-0005-0767-19.03.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Queso Camerano“

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:*

Syr Camerano sa vyznačuje kompaktnosťou a pevnou konzistenciou a nemá takmer žiadne trhliny ani diery. Na reze má homogénnu bielu alebo mierne slonovinovú farbu, má hladký povrch a pár puklín, je vláčný a odolný voči manipulácii. Vyrába sa z kozieho mlieka enzymatickou koaguláciou prírodným syridlom kozieho pôvodu a má hmotnosť 200 až 1 200 gramov. Je malý a obsahuje minimálne 35 % tuku v sušine. Má valcovitý tvar torty, hladký povrch hornej a dolnej časti a vypuklé strany. Na jeho povrchu je otlačený vzor pletenej rákosovej formy s názvom „cilla“. Tento syr je jednoduchý a nestrojený a je výrobkom chudobného a do istej miery periférneho hospodárstva. Zachováva si spontánnosť divých rastlín a kvetov a čerstvého vzduchu.

Syr Camerano je mäkký syr, z ktorého sa vlhkosť odvádza prirodzene pôsobením gravitácie, a niekedy je zrejší. Podľa dĺžky zrenia je možné rozlíšiť tieto kategórie:

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- čerstvý syr Camerano: môže sa konzumovať po ukončení výroby,
- mäkký syr Camerano: po ukončení výrobného procesu sa musí nechať zrieť minimálne 15 dní,
- polozrelý syr Camerano: po ukončení výrobného procesu sa musí nechať zrieť minimálne 30 dní,
- zrelý syr Camerano: po ukončení výrobného procesu sa musí nechať zrieť minimálne 75 dní.

Konzistencia syra závisí od dĺžky zrenia a siaha od mäkkej až k polomäkkej, pričom pri čerstvých a mäkkých formách syr nemá kôrku. V prípade polozrelého syra Camerano môže byť konzistencia polotvrdá až tvrdá a syr má jasne vymedzenú kôrku a viac či menej vyvinutú vrstvu plesne.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Všetko mlieko používané na výrobu syra Camerano pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti a od zdravých kôz plemien Serrano, Murciano-Granadino, Malagueño, Alpino a ich krížencov. Mlieko spĺňa platné pravidlá v oblasti hygieny a zdravia a ďalej je:

- čisté a bez nečistôt a zárovn
- neobsahuje mledzivo, medikované krmivá ani konzervačné látky.

Zloženie mlieka vyrobeného v poľnohospodárskych podnikoch je takéto:

- bielkoviny: minimálne 3,3 %,
- tuky: minimálne 4 %,
- celkový obsah sušiny: minimálne 13 %,
- maximálna kyslosť (pri vstupe do syrárne): 15 °Dornic,
- pH: minimálne 6,5.

Na enzymatickú koaguláciu sa používa prírodné syridlo kozieho pôvodu.

Čerstvý, mäkký a polozrelý syr Camerano sa vyrába z pasterizovaného mlieka, zrelý syr Camerano sa môže vyrábať buď z nespracovaného alebo z pasterizovaného mlieka.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Kozy sa pasú na prírodnej vegetácii, najmä kríkoch, čo syru dodáva jeho osobitné senzorické vlastnosti. Ak to dovoľujú poveternostné podmienky, pasú sa každý deň počas celého roka vo voľnej prírode, s výnimkou obdobia odchovu, keď samice zostávajú pri kozľatách.

Počas roka sa krmivo dopĺňa aj niekoľkými vedľajšími produktmi, najmä obilnou slamou, viničom, vetvičkami olivovníka, mandľovými škrupinami, strniskami zo sadov, dužinou červenej repy a odpadom z konzervárskeho priemyslu z vymedzenej zemepisnej oblasti, ako aj fazuľou a hrachom a krmivovým doplnkom s vysokou nutričnou hodnotou, ktorého základ tvorí slama zmiešaná s hrachom, ovsom, kukuricou, šarlátovou fazuľou, sušenou lucernou a vikou. Pokiaľ je to možné, obilniny pestujú samotní chovatelia a krmivový doplnok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti. Pri zvyčajných poveternostných podmienkach zodpovedá pasenie sa vo voľnej prírode a kŕmenie vedľajšími produktmi približne 80 % denného príjmu potravy zvierata.

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

Dojenie kôz, chladenie, skladovanie, zbieranie a preprava mlieka spolu s výrobou, zrením a skladovaním syra sa vykonávajú plne kontrolovaným spôsobom v registrovaných zariadeniach, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Osobitný zaužívaný spôsob výroby syra Camerano spočíva v podstate vo výrobe čerstvého kozieho syra, ktorý sa môže následne nechať kratšie či dlhšie zrieť.

Kozie mlieko je hlavnou surovinou, ktorá sa používa pri výrobe syra Camerano, keďže pôvodne v rámci subsistenčného hospodárstva mali rodiny žijúce v horách jednu alebo dve kozy, ktoré im dávali mlieko a nadbytočné mlieko sa spracovávalo na syr.

Výroba syra Camerano sa od svojich počiatkov výrazne nezmenila. Jediné, čo sa z technického hľadiska zlepšilo, sú výrobné systémy na výrobu väčších množstiev syra vysokej kvality, ktorý spĺňa prísne zdravotné predpisy.

Syr Camerano je mäkkým syrom, ktorého syrenina si aj po niekoľkonásobnom krájaní zachováva vysokú vlhkosť. Syrenina sa ešte stále získava prostredníctvom enzymatickej koagulácie prírodným syridlom živočíšneho, konkrétne kozieho, pôvodu.

V procese odvádzania vlhkosti sa nikdy nepoužívajú mechanické metódy lisovania, ktoré sa používajú pri výrobe väčšiny syrov, keďže potom, čo sa syr pokrája, sa umiestni do formy („cilla“), ktorá syru dodáva jeho konečný tvar a veľkosť, a zároveň otláča na jeho povrchu svoj mriežkový vzor a bráni tomu, aby na syr pôsobil akýkoľvek vonkajší tlak.

„Cilla“ teda necháva vlastnú váhu syra pôsobiť vo forme ako lis, čím sa zaisťuje, že vďaka gravitácii dochádza k pomalému a dlhodobému prirodzenému odvádzaniu vlhkosti zo syra, a syr, ktorý je na začiatku mäkký, sa teda postupne mení a získava kompaktnejší tvar.

Syr Camerano sa zvyčajne konzumuje čerstvý. Zrenie sa však odporúča na predĺženie jeho doby spotreby. Pri zrení syra Camerano sa proces zrenia začína pri stále vysokej úrovni vlhkosti. Zohráva to dôležitú úlohu pri posilnení kyslo-mliečnych vlastností syra a pomáha to efektívnejšie štiepiť bielkoviny, čo nie je bežné pri ostatných syroch vyrábaných v Španielsku alebo Portugalsku.

Ak sa syr Camerano necháva zrieť, minimálna doba zrenia predstavuje 15 dní pri mäkkom syre, 30 dní pri polozrelom syre a 75 dní pri zrelom syre. Ako proces zrenia postupuje, na vonkajšom povrchu syra sa vytvára kôrka.

Syr sa počas zrenia takisto obracia a čistí. Pri dlhom procese zrenia (viac ako 30 dní) sa vonkajšok syra môže potierať olivovým olejom, ktorý nie je prísadou syra, ale slúži skôr na kontrolu rastu plesne na kôrke.

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

Mäkký, polozrelý a zrelý syr so svojou prirodzenou kôrkou sa môže baliť do zmršťovacej fólie, vákuového balenia alebo sa môže umiestniť do papierového alebo celofánového vrecúška. Čerstvé syry sa balia do pohárov alebo tepelne tvarovaných nádob a rovnaké balenie sa dá použiť aj pri mäkkých syroch.

Syr sa na trh uvádza vždy jednotlivo ako celý kus.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Syr Camerano je označený etiketou „Queso Camerano“, ktorú schválila Regulačná rada pre chránené označenie pôvodu a ktorá bude jedinou etiketou, ktorú budú používať výrobcovia privádzajúci tento syr s CHOP na trh. Najväčším písmom je uvedená obchodná značka výrobku. Text „D.O.P. QUESO CAMERANO“ („CHOP SYR CAMERANO“) za ním nasleduje písmom, ktoré je o 20 % menšie. Veľkosť písma použitého na označenie obce, adresy, miesta a provincie výrobcu syra nebude väčšia ako 2 mm.

Všetci prevádzkovatelia, ktorí spĺňajú podmienky špecifikácie výrobku, môžu používať etiketu, ktorú schválila regulačná rada.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť, v ktorej sa vyrába mlieko vhodné na výrobu syra, na ktorý sa vzťahuje CHOP, sa zhoduje s oblasťou, v ktorej sa syr vyrába a necháva zrieť. Táto oblasť zahŕňa všetky obce, ktoré sa nachádzajú v okresoch Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media a Sierra de Rioja Baja, a tieto obce okresu Rioja Media: Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia a Villamediana de Iregua; ako aj tieto obce, ktoré sa nachádzajú v okrese Rioja Baja: Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudellilla, a Villarroya.

Táto oblasť zaberá celkovú plochu 407 149 hektárov, pričom celková rozloha autonómnej provincie La Rioja je 503 388 hektárov.

Hranice chránenej zemepisnej oblasti vychádzajú z rozmiestnenia čried kôz, pôvodu spôsobu výroby syra Camerano a rôznorodosti a bohatstva jej prírodných, drevnatých pastvín, vedľajších poľnohospodárskych produktov a strnísk.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Aj keď sa provincia La Rioja nachádza na severe Španielska, jej podnebie je výrazne stredomorské. Nachádza sa medzi Kantaberským pohorím, ktoré ho chráni pred vlhkými vetrami, ktoré vejú zo severu, a Iberským pohorím.

Pohorie Sierra de Cameros sa nachádza na juhu provincie La Rioja. A práve tu sa syr Camerano začal vyrábať. Táto oblasť je v súčasnosti jednou z najviac znevýhodnených vidieckych oblastí provincie La Rioja. Podnebie pohoria Sierra de Cameros charakterizujú relatívne zriedkavé a nepravidelné zrážky, veľmi nízke teploty v zime a veľmi vysoké teploty v lete, krátka jar a jeseň a mrazy, ktoré často prichádzajú aj neskôr počas roka.

Kedysi to bola oblasť s mnohými voľne sa pasúcimi čriedami kôz, ktoré sa pásli v údoliach a na pahorkoch, ako sa opisuje napr. v diele Enrica Canuta s názvom *Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos* (Príručka syrov, výrobcov syra a milovníkov syra) (1988). Podľa záznamov z Catastro de Ensenada (kataster nehnuteľností) z 18. stor. sa čriedy kôz nachádzali v údolí rieky Ebro, v oblastiach Logroño a Haro.

Pedologické vlastnosti vymedzenej zemepisnej oblasti takisto umožňujú rast veľmi rozmanitej vegetácie a prírodných pastvín. Väčšinou ide o zalesnené hnedozeme alebo hnedú orniciu, ktoré spočívajú buď na bridlici z paleozoika v pohorí Sierra de la Demanda alebo na pieskovci pochádzajúcom z triasu. Väčšina z nich sa veľmi hodí na vysádzanie stromov alebo aspoň hustých kríkov, pričom ich ornica obsahuje rôznorodý organický materiál, iné sú však vhodné najmä pre vresy (*Calluna vulgaris*) a vresovce (*Erica*).

Prírodnú vegetáciu tvoria porasty útesovca európskeho (*Ulex europaeus*) a *Ulex gallii*, tymianu, rozmarínu, *Rubus fruticosus*, hlohu, kručinky, vresu, ostružín, borievok a mnohých iných rastlín spolu s tým, čo zostane po zbere úrody, a s poľnohospodárskym odpadom vyrobeným vo vymedzenej zemepisnej oblasti, čo tvorí prirodzený krmivový doplnok pre čriedy kôz. Toto všetko dodáva syru jeho plnú a ucelenú chuť.

Pôda a podnebie dodávajú oblasti bohatstvo prírodných bylinných a drevnatých pastvín, ktoré majú vysokú hodnotu ako krmivo. Dodávajú mlieku jeho charakteristický obsah tuku, bielkovín, cukru a minerálnych solí, ktorý má priamy vplyv na jeho chuť, ktorá sa vďaka poznatkom v oblasti výroby syra, ktoré sa trádajú a zdokonaľujú z generácie na generáciu, v plnej miere prenášať do chuti syra.

Ako prví vyrábali syr Camerano chovatelia a iní obyvatelia danej oblasti, ktorí sa museli prispôbiť obmedzeniam spôsobeným environmentálnymi podmienkami a slabými spojeniami. Vytvorili systém na výrobu syra, pričom ich cieľom bolo využiť nadbytočné kozie mlieko, ktoré tvorilo dôležitú súčasť ich tradičného života, zvykov a sviatkov v horách, tým že predĺžia jeho trvanlivosť.

Na konci 60. a začiatku 70. rokov 20. storočia došlo k zníženiu počtu kôz a zníženiu výroby syra. Dôvodom bolo sťahovanie obyvateľov z hôr do údolí a politika v oblasti lesného hospodárstva, ktorá podporovala výsadbu nových stromov a bránila kozám vo vstupe do zalesnenej oblasti. Napriek tomu sa vďaka vlastnej spotrebe rodín a výrobe na objednávku podarilo do dnešného dňa zachovať tradičnú remeselnú výrobu syra Camerano z kozieho mlieka z vlastných čried chovateľov.

Ludským faktorom sú teda vedomosti o procese výroby syra Camerano, ktoré prešli na dnešných majstrov syrárov. Dokonale spájajú tradičné metódy s obrovským technologickým pokrokom, čo znamená, že syr v plnej miere zodpovedá zdravotným predpisom.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Syr Camerano je výrobkom, ktorý sa vyrába výlučne z kozieho mlieka a ktorý pochádza z južných pahorkov provincie La Rioja, známych ako Sierra de Cameros – miesta, podľa ktorého syr získal svoje meno.

Syr Camerano je známy už stáročia a už v 11. stor. sa v diele Gonzala de Bercea s názvom „Vida de San Millán“ hovorí o jeho dôležitosti:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,

En aguna Çevera, en alquantas carneros,

Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,

Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

Ministerstvo pre poľnohospodárstvo, rybolov a potraviny (MAPA) uverejnilo v rámci projektu „Euro-terroirs“, ktorý Európska únia financuje s cieľom posilniť gastronomické dedičstvo Európy, „Inventario Español de Productos Tradicionales de la Tierra“ (Španielsky súpis tradičných poľnohospodárskych výrobkov), v ktorom sa syr Camerano nachádza na strane 203.

Syr Camerano sa takisto uvádza v Katalógu španielskych syrov, ktorý MAPA uverejnilo v rokoch 1973 a 1990. Na tento syr sa odkazuje aj v mnohých odborných publikáciách týkajúcich sa etnografie oblasti Camerano.

Syr Camerano z čistého kozieho mlieka sa takisto nachádza na „Mape 100 najlepších syrov Španielska“.

Syr Camerano sa okrem iného dá rozpoznať a odlíšiť od iných syrov na základe jeho pevnej textúry a valcovitej tortovej formy, hladkého povrchu hornej a dolnej časti a vypuklých strán a na základe jeho malej veľkosti. Na jeho povrchu je otláčený vzor pletenej rákosovej formy „cilla“, ktorá sa pôvodne používala na jeho výrobu. Zo zdravotných a hygienických dôvodov sa formy „cilla“ dnes vyrábajú z plastu, hoci si zachovali rovnaký tvar.

Čím dlhšie syr zrie, tým ma intenzívnejšiu arómu a chuť. Jeho chuť je rôznorodá: sladká a mierne kyslastá, keď nie je vyzretý, mierne slaná a s nízkymi úrovňami kyslosti v prípade syrov s krátkym procesom zrenia a relatívne kyslá, relatívne slaná a mierne horká v prípade syrov, ktoré zreli dlhý čas.

Pri degustácii možno cítiť arómy a chute týchto skupín:

- živočíšna: podskupina kozy,
- rastlinná: podskupina divé trávnaté porasty z oblasti, kde sa kozy pasú, a vedľajšie produkty oblasti, ktoré sa používajú ako krmivo, a zároveň
- iné vrátane ľahkej chute srvátky a prírodných skladovacích miest pri čerstvých a mäkkých syroch a hubovitej chute pri polozrelých a zreých syroch.

Pokiaľ ide o čuchové znaky, možno rozlíšiť tieto skupiny:

- mliečna: výrazne kyslo-mliečna podskupina,
- rastlinná: podskupina kosených trávnatých porastov v spojení so zmesou divých trávnatých porastov z oblasti, kde sa kozy pasú,
- živočíšna: podskupina kozy, a zároveň
- živočíšna: podskupina syridlá,
- medzi iné patrí ľahká aróma srvátky a prírodných skladovacích miest pri čerstvých a mäkkých syroch a hubovitá aróma pri polozrelých a zreých syroch.

V závislosti od dĺžky zrenia syra kôrka obsahuje plesň charakteristickú pre danú zemepisnú oblasť. Pri mäkkom syre sa len začína ukazovať, a pri polozrelých a zreých syroch je hnedá alebo zeleno-hnedá. Má vplyv na organoleptické vlastnosti výrobku, keďže nahrádza ľahkú arómu srvátky čerstvých alebo mäkkých syrov podobne ľahkou arómou miestnosti na skladovanie alebo prírodného skladovacieho miesta.

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

Pastieri kôz v pohorí Sierra de Cameros došli kozy tam, kde sa práva nachádzali, a mlieko používali na výrobu syra v rákosových formách nazývaných „cilla“. Postupom času sa syr Camerano začal vyrábať aj v iných častiach provincie La Rioja. Dôvodom bola skutočnosť, že kozy sa pri hľadaní pastvín pohybovali z hôr do údolí a späť.

Kozy, ktorých mlieko sa používa na výrobu syra Camerano, sa pasú v chránenej zemepisnej oblasti, a práve v tejto oblasti majstri syrári vyrábajú tento syr rovnakým spôsobom, akým ho vyrábali ich predkovia.

Aróma a rastlinné a živočíšne charakteristiky syra Camerano uvedené v odseku 5.2 Špecifickosť výrobku „rastlinná: podskupina kosených trávnatých porastov v spojení so zmesou divých trávnatých porastov z oblasti, kde sa kozy pasú“ sú výsledkom výlučného používania mlieka kôz, ktoré v podstate spásajú len prírodnú vegetáciu, ktorú nájdu, a ktoré sú prikrmované konkrétnymi vedľajšími produktmi vymedzenej zemepisnej oblasti. Vzniká tak súvislé prepojenie medzi flórou a faunou, ktoré sú špecifické pre danú zemepisnú oblasť, a ich priamym vplyvom na senzorické vlastnosti syra Camerano.

Tento vplyv je spôsobený skutočnosťou, že tuk obsiahnutý v mlieku nesie arómy rastlín, ktoré kozy spásali. V dôsledku toho mlieko naberá arómu, ktorá sa neskôr nachádza aj v syre, pričom tieto arómy sa pri procese zrenia ešte zintenzívňujú.

Tradičný spôsob výroby syra Camerano sa okrem toho veľmi nezmenila, čo znamená, že ľudský faktor takisto zohráva kľúčovú úlohu, pokiaľ ide o charakteristiky konečného výrobku. Syr Camerano sa vyrába ako mäkký syr s vysokou vlhkosťou a niekedy sa necháva dlhšie alebo kratšie zrieť, čím vzniká aróma a ľahká chuť po srvátke pri čerstvých a mäkkých syroch, ktoré pri zrení postupne nabierajú arómu prírodných skladovacích miest. Aróma a chuť polozrelých a zreých syrov sú hubovité, keďže v ich kôrke sa nachádza kontrolované množstvo plesne.

Metóda enzymatickej koagulácie prostredníctvom syridla kozieho pôvodu predstavuje takisto špecifický faktor a má priamy vplyv nielen na konzistenciu a textúru syreniny, ktorá sa vytvára, ale takisto na živočíšnu arómu patriacu do podskupiny syridiel.

„Cilla“, ktorá sa používa ako forma, tvorí takisto kľúčovú súčasť výrobného procesu, keďže syru dodáva jeho vzhľad, konečný tvar a charakteristiky, a takisto bráni odvodu vlhkosti spôsobenému akýmkoľvek externým tlakom, čím zaisťuje, že táto základná fáza výroby syra je prirodzená, pomalá a dlhodobá. Má to veľmi veľký vplyv na kvalitu konzistencie konečného výrobku, ktorý je na dotyk veľmi pružný a pevný.

Keďže vlhkosť sa zo syra odvádza prirodzene pôsobením gravitácie, syr sa nestáva nadmerne lepkavým. Z tohto dôvodu nie je možné vyrábať veľké syry Camerano, čo je ďalšou osobitnou vlastnosťou tohto syra.

Kvalita a rozlišujúce vlastnosti syra Camerano sú teda dôsledkom jeho zemepisného pôvodu, podnebia a pôd oblasti, ktoré podmieňujú polohu a rôznorodosť pastvín, ktoré tvoria základ krmiva kôz, ale sú aj dôsledkom ľudského faktora, ktorému sa podarilo zachovať základné zložky tradičného spôsobu výroby až do dnešného dňa.

Odkaz na uverejnenie špecifikácií:

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

http://www.larioja.org/upload/documents/695777_PLIEGO_DE_CONDICIONES_MODIFICADO_QUESO_CAMERANO.pdf?idtab=438497

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

(2012/C 101/05)

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

„SCOTTISH WILD SALMON“

ES č.: UK-PGI-0005-0863-07.03.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Scottish Wild Salmon“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Spojené kráľovstvo

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.7 – Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

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

Losos „Scottish Wild Salmon“ je pelagická ryba druhu *Salmo salar*, ktorá sa loví v riekach a pri pobreží na celom území Škótska a v pásme do 1 500 metrov pozdĺž škótskeho pobrežia.

Čerstvý losos „Scottish Wild Salmon“ je jemne striebornej farby, chrbát má tmavo modrý, šupiny sú neporušené. Mäso lososa je šťavnaté, pevné a tmavo ružovej farby. Má čerstvú rybaciú vôňu a počas lovnej sezóny sú ryby vo vynikajúcom stave a ich mäso má intenzívnu chuť. Losos „Scottish Wild Salmon“ sa od ostatných druhov lososov líši dokonale ohraničenými škvrnami, pravidelne vytváraným chvostom, plutvami a hlavou a vďaka veľkým vzdialenostiam, ktoré tento druh prekonáva, má aj dobrý svalový tonus a pevnú textúru. Výrobok „Scottish Wild Salmon“ neobsahuje umelé farbivá, ani chemické látky.

Keďže „Scottish Wild Salmon“ je prírodný výrobok a jeho rast ovplyvňujú meniace sa podmienky, neexistuje konkrétne rozmedzie veľkosti. Štandardne však váži aspoň 1,5 kg a môže dorásť až do hmotnosti 20 kg. Ryby sú na povrchu strieborné a ich mäso je pevné a tmavo ružové. Predávajú sa celé čerstvé ryby položené na ľade v debnách.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Neuplatňuje sa.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Neuplatňuje sa.

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

Ryby musia byť ulovené v riekach a pri pobreží v Škótsku a v pásme do 1 500 metrov pozdĺž pobrežia jedným z nasledujúcich spôsobov:

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Sieť a tradičná loďka

- Z tradičnej rybárskej loďky sa rozvinie ťažná sieť, ovládaná z brehu alebo blízko od brehu, ktorou sa lososy obkľúčia a pritiahnu k brehu alebo na breh.

Ohrady

- Starý typ pascí na ryby používaný v riekach, kedysi aj v ústiach riek, ktoré sa skladajú z krytu z kolíkov alebo hrubších tyčí alebo občas zo sieťoviny. Možno ich umiestniť aj do kamenných hrádzí. Vrše na lov lososov majú tvar debny viac či menej pravouhlého tvaru, sú vybavené tzv. komorami a postavené na kamenných hrádzach cez rieku.

Pevné rybolovné systémy

- Vrecová sieť, fly net a iné stavacie siete – používa sa ako pasca na ryby, ktorá sa môže za určitých podmienok upevniť k pobrežiu alebo ukotviť k morskému dnu.
- Nesené siete a tenatá – nesená sieť je osadená v pravouhlom ráme a rybár s ňou brodí ústím rieky, pričom ju drží v strede rámu v prúde. Keď do siete vpláva losos, rybár rám s ústím siete zdvihne nad vodu. V rade vedľa seba sa môže brodiť niekoľko rybárov. Tenatá sa skladajú z radu sieťových tašiek pripravených na koly. Po odlive zostanú ryby chytené v tenatách.

Vo vymedzenej oblasti (Škótsku) musia prebiehať aj tieto fázy produkcie:

- vykládka
- klasifikácia podľa veľkosti
- ukladanie na ľad do debien. Ukladanie na ľad do debien sa zvyčajne vykonáva v rybárskych podnikoch pred odoslaním rýb na trhy a môže sa vykonávať na všetkých rybárskych staniciach v Škótsku.

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

Neuplatňuje sa.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Neuplatňuje sa.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Celé územie Škótska vrátane pásma do 1 500 metrov pri pobreží.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Losos „Scottish Wild Salmon“ má vo vymedzenej poľnohospodárskej oblasti zvlášť dobré podmienky. Škótsko má pre lososy zásadný význam, a to vďaka pôdnym a poľnohospodárskym podmienkam a vďaka miernemu podnebiu, pretože tento druh rýb vpláva len do čistých vôd pozdĺž škótskeho pobrežia.

Losos je tu pôvodným druhom. Liahne sa v sladkej riečnej vode, pláva do oceánu a keď je jedinec dospelý, vracia sa tried do rieky, v ktorej sa vyľahol. A práve v čase návratu lososa do jeho pôvodnej rieky sa losos loví.

Predtým ryby trávajú 1 až 3 roky v arktických vodách Kanady alebo Grónska. Vďaka škótskym geologickým a geografickým podmienkam a miernemu podnebiu, veľmi kvalitnej vode a množstvu riek sú ryby zdravé a zároveň existuje mnoho rôznych populácií s jedinečnými obdobiami ťahu, ktoré sú rozdelené počas takmer celého roku. Tieto podmienky sú pre lososy „Scottish Wild Salmon“ zásadné, pretože losos vpláva len do čistých vôd pri škótskom pobreží.

V Škótsku žije v takmer štyristo riekach niekoľko stoviek populácií lososov, z ktorých každá je geneticky odlišná, a miestne riečne systémy sú tak základom jedného z najväčších a najrozmanitejších zdrojov lososa atlantického v Európe.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Losos atlantický je anadromná ryba, ktorej život začína v sladkých vodách. Losos putuje do mora a po čase sa vracia tried do sladkej vody – do tej istej oblasti, kde sa vyľahol. Súvislosť so zemepisnou oblasťou spočíva v skutočnosti, že losos sa loví v čase tiahnutia do sladkej vody, v ktorej nakládal ikry.

Vlastnosti lososa „Scottish Wild Salmon“ súvisia nielen so životným prostredím danej zemepisnej oblasti, ale sú založené aj na tradičných metódach lovu a spracovania. Tieto rybárske metódy sú tradičné a sú dobre zdokumentované. Rybolov lososa „Scottish Wild Salmon“ je neoddeliteľnou súčasťou škótskeho dedičstva a know-how, ako zistiť polohu rýb a uloviť ich, sa v Škótsku odpradáva predávalo z generácie na generáciu. Výsledkom je, že do dnešných dní loví mnoho škótskych rybárov lososy do sietí.

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

Lov sieťami

Losos sa v Škótsku loví do sietí už stovky rokov a odjakživa bol a je veľmi obľúbenou rybou. V prameňoch sa uvádza, že už okolo roku 1160 sa v rieke Tweed lovil ťažnými sieťami. Najskoršie právne predpisy týkajúce sa lososa siahajú do roku 1424. Napevno upevnené rybolovné systémy boli v ústiach riek povolené až do začiatku 19. storočia. V čase najväčšieho rozmachu pracovalo v rybárskych podnikoch, ktoré lovili lososy do sietí, až 3 000 osôb. V priebehu posledných 25 rokov bola však bohužiaľ väčšina škótskych rybárskych podnikov loviacich lososa do sietí zatvorená, i keď niektoré z nich sú stále činné.

Rybolovné metódy sa v priebehu storočí nezmenili. V tejto tradícii sa pokračuje. Hoci sa dnes používajú moderné technológie (napríklad vylepšené lodné motory a výkonné zariadenia na čistenie sietí), rybolovný postup a odborné znalosti predávané po generáciách sa zachovali.

V čase, keď ešte neexistovali moderné metódy chladenia, stáli v niektorých rybárskych dedinách „chladiarne“, v ktorých sa ryby spracovávali. Losos balený na ľade sa zo Škótska kedysi posielal po lodiach na trh Billingsgate v Londýne. Jednu z „chladiarní“ je dodnes možné vidieť blízko obce Montrose. Je to rozľahlá budova z polovice 19. storočia s klenbou, ktorá má dodnes strechu porastenú trávou. To vedie k tomu, že v budove je pri postupnom odparovaní dažďových zrážok chladno.

Povesť

Pôvodne bol losos známy ako „strieborný prút“ alebo „kráľ rýb“ a predstavoval cenný produkt, ktorým je dodnes. Ryby sa niekedy konzervovali (údili) a vyvážali do vzdialených oblastí. Hlavným trhom pre lososy „Scottish Wild Salmon“ bol tradične londýnsky trh Billingsgate.

Dnes sa údený „Scottish Wild Salmon“ predáva na farmárskych trhoch po celom Škótsku a časť čerstvých rýb sa zároveň vyváža do zahraničia. Ryby sa odjakživa dodávali aj do kráľovskej domácnosti. Okrem toho sa v roku 2005 dodávali do Gleneagles v rámci summitu G8 a nakupujú ich tiež špičkoví šéfkuchári a gurmánske reštaurácie, za všetky uvedme aspoň Harrods, Fortnum a Mason alebo šéfkuchár Richarda Corrigan, majiteľ podniku Bentleys Oyster Bar na londýnskom Piccadilly.

Losos „Scottish Wild Salmon“ je známy svojou výnimočnou chuťou a jemnosťou. Prevádzkovatelia londýnskej udiarne a lahôdkarstva „Forman & Field Salmon Smokers“ sa nazdávajú, že ak hľadáte lososa tej najvyššej akosti, spĺňa kritérium „historicky vynikajúcej povesti len škótsky losos“. „Scottish Wild Salmon“ je tým najvyberanejším škótskym výrobkom – túto skutočnosť uznávajú ako domáci odberatelia, tak poprední šéfkuchári a špičkové reštaurácie. Kupujúci a zákazníci často chvália vysokú kvalitu výrobku „Scottish Wild Salmon“.

V priebehu storočí bol pre Škótsko rybolov dôležitým odvetvím. Populácie a spoločenstvá sladkovodných rýb v Škótsku majú z medzinárodného hľadiska hodnotu prírodného dedičstva. Napriek poklesu úlovkov v posledných rokoch si rybolov lososov v Škótsku udržiava svoj medzinárodný význam. Lososy sú základom celosvetovo známych rybárskych spoločností. Vďaka riečnym systémom v Škótsku

existuje jeden z najrozsiahlejších a najrozmanitejších zdrojov lososa atlantického v Európe. So 66 % vykládok v Spojenom kráľovstve patrí Škótsko medzi najväčšie národy v Európe, pokiaľ ide o morský rybolov. Škótskom preteká viac ako 50 000 km riek, z ktorých mnohé sú domovom lososa atlantického a pstruha morského, a nachádza sa tu viac ako 30 000 jazier a rybníkov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/scottish-wild-salmon-pgi.pdf>

Predplatné na rok 2012 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 310 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	840 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	200 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 DVD.

Predplatitelia *Úradného vestníka Európskej únie* môžu získať na základe žiadosti rôzne prílohy k úradnému vestníku. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznamov pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do *Úradného vestníka Európskej únie*.

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 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