

Úradný vestník

Európskej únie

C 183



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

23. júna 2012

Číslo oznamu	Obsah	Strana
	I Uznesenia, odporúčania a stanoviská	
	STANOVISKÁ	
	Európska komisia	
2012/C 183/01	Stanovisko Komisie z 20. júna 2012 k plánu ukladania rádioaktívneho odpadu pochádzajúceho z vyradovania z prevádzky elektrárne Bradwell nachádzajúcej sa v Essexe v Spojenom kráľovstve v súlade s článkom 37 Zmluvy o Euratome.....	1
	IV Informácie	
	INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE	
	Európska komisia	
2012/C 183/02	Výmenný kurz eura	2
2012/C 183/03	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 27 členských štátov platných od 1. júla 2012 [Uverejnené v súlade s článkom 10 nariadenia Komisie (ES) č. 794/2004 z 21. apríla 2004 (Ú. v. EÚ L 140, 30.4.2004, s. 1)]	3
2012/C 183/04	Sťažnosti týkajúce sa ropných vrtoch v španielskych vodách v blízkosti Kanárskych ostrovov	4

SK

Cena:
3 EUR

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2012/C 183/05	Zoznam registrovaných a certifikovaných ratingových agentúr	5
2012/C 183/06	Aktualizácia zoznamu hraničných priechodov podľa článku 2 ods. 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006, ktorým sa ustanovuje kódex Spoločenstva o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) (Ú. v. EÚ C 316, 28.12.2007, s. 1; Ú. v. EÚ C 134, 31.5.2008, s. 16; Ú. v. EÚ C 177, 12.7.2008, s. 9; Ú. v. EÚ C 200, 6.8.2008, s. 10; Ú. v. EÚ C 331, 31.12.2008, s. 13; Ú. v. EÚ C 3, 8.1.2009, s. 10; Ú. v. EÚ C 37, 14.2.2009, s. 10; Ú. v. EÚ C 64, 19.3.2009, s. 20; Ú. v. EÚ C 99, 30.4.2009, s. 7; Ú. v. EÚ C 229, 23.9.2009, s. 28; Ú. v. EÚ C 263, 5.11.2009, s. 22; Ú. v. EÚ C 298, 8.12.2009, s. 17; Ú. v. EÚ C 74, 24.3.2010, s. 13; Ú. v. EÚ C 326, 3.12.2010, s. 17; Ú. v. EÚ C 355, 29.12.2010, s. 34; Ú. v. EÚ C 22, 22.1.2011, s. 22; Ú. v. EÚ C 37, 5.2.2011, s. 12; Ú. v. EÚ C 149, 20.5.2011, s. 8; Ú. v. EÚ C 190, 30.6.2011, s. 17; Ú. v. EÚ C 203, 9.7.2011, s. 14; Ú. v. EÚ C 210, 16.7.2011, s. 30; Ú. v. EÚ C 271, 14.9.2011, s. 18; Ú. v. EÚ C 356, 6.12.2011, s. 12; Ú. v. EÚ C 111, 18.4.2012, s. 3)	7

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2012/C 183/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	14
2012/C 183/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	15

INÉ AKTY

Európska komisia

2012/C 183/09	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	16
2012/C 183/10	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	21



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

I

(Uznesenia, odporúčania a stanoviská)

STANOVISKÁ

EURÓPSKA KOMISIA

STANOVISKO KOMISIE

z 20. júna 2012

k plánu ukladania rádioaktívneho odpadu pochádzajúceho z vyradovania z prevádzky elektrárne Bradwell nachádzajúcej sa v Essexe v Spojenom kráľovstve v súlade s článkom 37 Zmluvy o Euratome

(Iba anglické znenie je autentické)

(2012/C 183/01)

Posúdenie uvedené ďalej sa vykonáva podľa ustanovení Zmluvy o Euratome bez toho, aby tým boli dotknuté akékoľvek ďalšie posúdenia, ktoré treba vykonať podľa Zmluvy o fungovaní Európskej únie, a povinnosti vyplývajúce z nej a zo sekundárnych právnych predpisov.

Európska komisia dostala 12. marca 2012 od vlády Spojeného kráľovstva v súlade s článkom 37 Zmluvy o Euratome všeobecné údaje týkajúce sa plánu ukladania rádioaktívneho odpadu pochádzajúceho z vyradovania z prevádzky elektrárne Bradwell v Essexe v Spojenom kráľovstve.

Na základe týchto údajov a po porade so skupinou odborníkov Komisia vypracovala toto stanovisko:

1. Vzdialenosť medzi touto elektrárnou a najbližšou hranicou iného členského štátu, ktorým je v tomto prípade Francúzsko, je približne 110 km.

2. Plánovaná úprava bude znamenať zvýšenie limitov povolených pre vypúšťanie uhlíka C-14 a trícia do ovzdušia.

3. Pri normálnom priebehu vyradovania z prevádzky nespôsobí plánovaná úprava ožiarenie obyvateľstva v inom členskom štáte, ktoré by bolo významné zo zdravotného hľadiska.

4. V prípade neplánovaného uvoľnenia rádioaktívneho odpadu, ktoré môže nastať po havárii takého typu a rozsahu, ktoré sú uvedené vo všeobecných údajoch, by plánovaná úprava nevystavila obyvateľstvo v inom členskom štáte dávkam ožiarenia, ktoré by boli významné zo zdravotného hľadiska.

Komisia preto zastáva názor, že realizácia upraveného plánu ukladania rádioaktívneho odpadu v akejkoľvek forme pochádzajúceho z jadrovej elektrárne Bradwell v Essexe v Spojenom kráľovstve by pri normálnej prevádzke, ako aj v prípade havárie typu a rozsahu, ktoré sú uvedené vo všeobecných údajoch, nevedla k rádioaktívnej kontaminácii vody, pôdy alebo ovzdušia iného členského štátu, ktorá by bola významná zo zdravotného hľadiska.

V Bruseli 20. júna 2012

Za Komisiu
Günther OETTINGER
člen Komisie

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

22. júna 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2539	AUD	Austrálsky dolár	1,2490
JPY	Japonský jen	100,68	CAD	Kanadský dolár	1,2893
DKK	Dánska koruna	7,4343	HKD	Hongkongský dolár	9,7310
GBP	Britská libra	0,80420	NZD	Novozélandský dolár	1,5899
SEK	Švédska koruna	8,8008	SGD	Singapurský dolár	1,6009
CHF	Švajčiarsky frank	1,2009	KRW	Juhokórejský won	1 451,18
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	10,4821
NOK	Nórska koruna	7,4865	CNY	Čínsky juan	7,9809
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,5300
CZK	Česká koruna	25,775	IDR	Indonézska rupia	11 852,41
HUF	Maďarský forint	287,66	MYR	Malajzijský ringgit	4,0006
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	53,295
LVL	Lotyšský lats	0,6969	RUB	Ruský rubel	41,7050
PLN	Poľský zlotý	4,2563	THB	Thajský baht	39,838
RON	Rumunský lei	4,4733	BRL	Brazílsky real	2,5805
TRY	Turecká líra	2,2661	MXN	Mexické peso	17,3916
			INR	Indická rupia	71,6630

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 27 členských štátov platných od 1. júla 2012

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

(2012/C 183/03)

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

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 155, 1.6.2012, s. 3.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	1,38	1,38	3,66	1,38	1,72	1,38	1,85	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,78	1,38	1,38	4,91	1,38	6,85	2,76	1,38	1,38	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	2,94	1,67	1,72	1,67	1,57	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,34	1,67	1,67	4,91	1,67	5,58	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	1,67	1,67	3,66	1,67	1,72	1,67	1,85	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	2,78	1,67	1,67	4,91	1,67	6,85	2,76	1,67	1,67	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	7,48	2,07	2,07	2,57	2,07	2,78	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	6,39	2,07	2,07	2,57	2,07	2,38	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	2,07	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	1,76	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.5.2011	30.6.2011	1,73	1,73	3,97	1,73	1,79	1,73	1,76	1,73	1,73	1,73	1,73	1,73	5,61	1,73	1,73	2,56	1,73	2,20	1,73	1,73	4,26	1,73	7,18	2,65	1,73	1,73	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,20	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	2,23	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	2,64	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	1,76	1,49	1,49	1,48

Sťažnosti týkajúce sa ropných vrtov v španielskych vodách v blízkosti Kanárskych ostrovov

(2012/C 183/04)

Komisii bol doručený veľký počet štandardných sťažností týkajúcich sa plánovaných testov a budúcich ropných vrtov v španielskych vodách v blízkosti Kanárskych ostrovov. Komisia v súčasnosti nemá žiaden dôvod domnievať sa, že by prípadné práce mohli byť v rozpore s právom EÚ, ale požiadala španielske orgány, aby vysvetlili, ako zaistia súlad s právnymi predpismi EÚ, a to najmä so smernicou Rady 92/43/EHS z 21. mája 1992 o ochrane prirodzených biotopov a voľne žijúcich živočíchov a rastlín ⁽¹⁾ a so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2011/92/EÚ z 13. decembra 2011 o posudzovaní vplyvov určitých verejných a súkromných projektov na životné prostredie ⁽²⁾. Toto oznámenie nahrádza individuálne potvrdenia o prijatí [bod 4 oznámenia Komisie Rade a Európskemu Parlamentu – Aktualizácia oznámenia o vzťahoch so sťažovateľom v prípadoch uplatňovania práva Únie, COM(2012) 154 z 2. apríla 2012].

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 206, 22.7.1992, s. 7.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 26, 28.1.2012, s. 1.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Zoznam registrovaných a certifikovaných ratingových agentúr

(2012/C 183/05)

Ratingové agentúry uvedené ďalej boli zaregistrované alebo certifikované v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1060/2009 zo 16. septembra 2009 o ratingových agentúrach (nariadenie o ratingových agentúrach).

Zoznam uverejňuje Európsky orgán pre cenné papiere a trhy (ESMA) v súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia o ratingových agentúrach a aktualizuje sa do piatich pracovných dní od prijatia rozhodnutia o registrácii alebo certifikácii. Európska komisia uverejní zoznam v *Úradnom vestníku Európskej únie* vždy do 30 dní po každej aktualizácii. Medzi zoznamom, ktorý uverejní ESMA, a zoznamom dostupným v úradnom vestníku sa preto môžu počas uvedeného obdobia vyskytnúť rozdiely.

Registrované alebo certifikované ratingové agentúry

Posledná aktualizácia: 14. mája 2012

Názov RA	Krajina, v ktorej má agentúra sídlo	Registračný príslušný orgán domovského členského štátu	Stav	Dátum nadobudnutia účinnosti
Euler Hermes Rating GmbH	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	16. novembra 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japonsko	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	certifikovaná	6. januára 2011
Feri EuroRating Services AG	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	14. apríla 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulharsko	Financial Supervision Commission (FSC)	registrovaná	6. apríla 2011
Creditreform Rating AG	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	18. mája 2011
Scope Credit Rating GmbH (formerly PSR Rating GmbH)	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	24. mája 2011
ICAP Group SA	Grécko	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	registrovaná	7. júla 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	28. júla 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	16. augusta 2011
Companhia Portuguesa de Rating, S.A. (CPR)	Portugalsko	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	registrovaná	26. augusta 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	8. septembra 2011
DBRS Ratings Limited	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	31. októbra 2011

Názov RA	Krajina, v ktorej má agentúra sídlo	Registračný príslušný orgán domovského členského štátu	Stav	Dátum nadobudnutia účinnosti
Fitch France S.A.S.	Francúzsko	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Deutschland GmbH	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Italia SpA	Taliansko	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Polska SA	Poľsko	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Španielsko	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Ratings Limited	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	31. októbra 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Cyprus	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's France S.A.S.	Francúzsko	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's Deutschland GmbH	Nemecko	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's Italia S.r.l.	Taliansko	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's Investors Service España SA	Španielsko	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	registrovaná	31. októbra 2011
Moody's Investors Service Ltd	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	31. októbra 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Francúzsko	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrovaná	31. októbra 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Taliansko	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrovaná	31. októbra 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Spojené kráľovstvo	Financial Services Authority (FSA)	registrovaná	31. októbra 2011
CRIF SpA	Taliansko	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrovaná	22. decembra 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Cyprus	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	registrovaná	8. mája 2012

Aktualizácia zoznamu hraničných priechodov podľa článku 2 ods. 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006, ktorým sa ustanovuje kódex Spoločenstva o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc) (Ú. v. EÚ C 316, 28.12.2007, s. 1; Ú. v. EÚ C 134, 31.5.2008, s. 16; Ú. v. EÚ C 177, 12.7.2008, s. 9; Ú. v. EÚ C 200, 6.8.2008, s. 10; Ú. v. EÚ C 331, 31.12.2008, s. 13; Ú. v. EÚ C 3, 8.1.2009, s. 10; Ú. v. EÚ C 37, 14.2.2009, s. 10; Ú. v. EÚ C 64, 19.3.2009, s. 20; Ú. v. EÚ C 99, 30.4.2009, s. 7; Ú. v. EÚ C 229, 23.9.2009, s. 28; Ú. v. EÚ C 263, 5.11.2009, s. 22; Ú. v. EÚ C 298, 8.12.2009, s. 17; Ú. v. EÚ C 74, 24.3.2010, s. 13; Ú. v. EÚ C 326, 3.12.2010, s. 17; Ú. v. EÚ C 355, 29.12.2010, s. 34; Ú. v. EÚ C 22, 22.1.2011, s. 22; Ú. v. EÚ C 37, 5.2.2011, s. 12; Ú. v. EÚ C 149, 20.5.2011, s. 8; Ú. v. EÚ C 190, 30.6.2011, s. 17; Ú. v. EÚ C 203, 9.7.2011, s. 14; Ú. v. EÚ C 210, 16.7.2011, s. 30; Ú. v. EÚ C 271, 14.9.2011, s. 18; Ú. v. EÚ C 356, 6.12.2011, s. 12; Ú. v. EÚ C 111, 18.4.2012, s. 3)

(2012/C 183/06)

Zoznam hraničných priechodov podľa článku 2 ods. 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 562/2006 z 15. marca 2006, ktorým sa ustanovuje kódex Spoločenstva o pravidlách upravujúcich pohyb osôb cez hranice (Kódex schengenských hraníc), sa uverejňuje na základe informácií poskytnutých Komisiou členskými štátmi v súlade s článkom 34 Kódexu schengenských hraníc.

Pravidelná aktualizácia je uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* a zároveň je k dispozícii aj na webovej stránke Generálneho riaditeľstva pre vnútorné záležitosti.

FRANCÚZSKO

Zmena a doplnenie informácií uverejnených v Ú. v. EÚ C 316, 28.12.2007

ZOZNAM HRANIČNÝCH PRIECHODOV

Vzdušné hranice

1. Abbeville
2. Agen-la Garenne
3. Ajaccio-Campo dell'Oro
4. Albert-Bray
5. Amiens-Glisy
6. Angers-Marcé
7. Angoulême-Brie-Champniers
8. Annecy-Methet
9. Annemasse
10. Auxerre-Branches
11. Avignon-Caumont
12. Bâle-Mulhouse
13. Bastia-Poretta
14. Beauvais-Tillé
15. Bergerac-Roumanière
16. Besançon-la Vèze
17. Béziers-Vias
18. Biarritz-Bayonne-Anglet
19. Bordeaux-Mérignac

20. Brest-Guipavas
21. Brive-Souillac
22. Caen-Carpiquet
23. Calais-Dunkerque
24. Calvi-Sainte-Catherine
25. Cannes-Mandelieu
26. Carcassonne-Salvaza
27. Châlons-Vatry
28. Chambéry-Aix-les-Bains
29. Châteauroux-Déols
30. Cherbourg-Mauperthus
31. Clermont-Ferrand-Aulnat
32. Colmar-Houssen
33. Deauville-Saint-Gatien
34. Dijon-Longvic
35. Dinard-Pleurtuit
36. Dôle-Tavaux
37. Épinal-Mirecourt
38. Figari-Sud Corse
39. Grenoble-Saint-Geoirs
40. Hyères-le Palivestre
41. Issy-les-Moulineaux
42. La Môle
43. Lannion
44. La Rochelle-Laleu
45. Laval-Entrammes
46. Le Castelet
47. Le Havre-Octeville
48. Le Mans-Arnage
49. Le Touquet-Paris-Plage
50. Lille-Lesquin
51. Limoges-Bellegarde
52. Lognes-Émerainville
53. Lorient-Lann-Bihoué
54. Lyon-Bron
55. Lyon-Saint-Exupéry
56. Marseille-Provence

57. Metz-Nancy-Lorraine
58. Monaco-Héliport
59. Montbéliard-Courcelles
60. Montpellier-Méditerranée
61. Nantes-Atlantique
62. Nevers-Fourchambault
63. Nice-Côte d'Azur
64. Nîmes-Garons
65. Orléans-Bricy
66. Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
67. Paris-Charles de Gaulle
68. Paris-le Bourget
69. Paris-Orly
70. Pau-Pyrénées
71. Perpignan-Rivesaltes
72. Poitiers-Biard
73. Quimper-Pluguffan, dočasne od 30. mája do 10. septembra 2012.
74. Rennes Saint-Jacques
75. Rodez-Marcillac
76. Rouen-Vallée de Seine
77. Saint-Brieuc-Armor
78. Saint-Etienne-Bouthéon
79. Saint-Nazaire-Montoir
80. Strasbourg-Entzheim
81. Tarbes-Ossun-Lourdes
82. Toulouse-Blagnac
83. Tours-Saint-Symphorien
84. Troyes-Barberey
85. Vichy-Charmeil

Morské hranice

1. Ajaccio
2. Bastia
3. Bayonne
4. Bonifacio
5. Bordeaux
6. Boulogne
7. Brest

8. Caen-Ouistreham
9. Calais
10. Calvi
11. Cannes-Vieux Port
12. Carteret
13. Cherbourg
14. Dieppe
15. Douvres
16. Dunkerque
17. Granville
18. Honfleur
19. La Rochelle-La Pallice
20. Le Havre
21. Les Sables-d'Olonne-Port
22. L'Île-Rousse
23. Lorient
24. Marseille
25. Monaco-Port de la Condamine
26. Nantes-Saint-Nazaire
27. Nice
28. Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
29. Port-la-Nouvelle
30. Porto-Vecchio
31. Port-Vendres
32. Roscoff
33. Rouen
34. Saint-Brieuc (maritime)
35. Saint-Malo
36. Sète
37. Toulon

Pozemné hranice

— **So Spojeným kráľovstvom**

(pravidelné spojenie cez kanál La Manche)

1. Gare d'Ashford International
2. Gare d'Avignon-Centre
3. Cheriton/Coquelles

4. Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
5. Gare de Fréthun
6. Gare de Lille-Europe
7. Gare de Paris-Nord
8. Gare de St-Pancras International
9. Gare d'Ebbsfleet International

— **S Andorrou**

1. Pas de la Case-Porta

RUMUNSKO

Zmena a doplnenie informácií uverejnených v Ú. v. EÚ C 316, 28.12.2007

ZOZNAM HRANIČNÝCH PRIECHODOV

Vzdušné hranice

1. Henri Coandă București (*)
2. Cluj-Napoca (*)
3. Sibiu (*)
4. Traian Vuia Timișoara (*)
5. Transilvania Târgu Mureș (*)
6. George Enescu Bacău (*)
7. Mihail Kogălniceanu Constanța (*)
8. Satu Mare (**)
9. Suceava (**)
10. Iași (**)
11. Arad (**)
12. Baia Mare (**)
13. Craiova (**)
14. Tulcea (**)
15. Aurel Vlaicu București Băneasa (***)
16. Oradea (***)

(*) Certifikované ako medzinárodné letisko

(**) Certifikované ako letisko otvorené pre medzinárodnú dopravu

(***) Doteraz necertifikované⁽¹⁾

Námorné hranice

1. Constanța
2. Constanța Sud-Agigea
3. Mangalia
4. Mídia

⁽¹⁾ Vo vnútroštátnom právnom rámci v oblasti civilného letectva sa stanovuje, že počnúc dňom zrušenia kontrol na vzdušných hraniciach budú medzinárodné lety povolené len do/z medzinárodných letísk a len príležitostne z/do letísk otvorených pre medzinárodnú dopravu. Letiskám bez certifikácie nebude udelené povolenie na prevádzkovanie letov z/do tretích krajín.

Prístavy na rieke Dunaj

1. Sulina (*)
2. Tulcea (*)
3. Galați (*)
4. Brăila (**)
5. Cernavodă (**)
6. Călărași
7. Oltenița
8. Giurgiu
9. Zimnicea
10. Turnu Măgurele
11. Corabia
12. Bechet
13. Calafat
14. Orșova
15. Drobeta Turnu Severin
16. Moldova Veche

(*) Námorné prístavy na Dunaji

(**) Riečne prístavy na Dunaji

Pozemné hranice

MAĎARSKO

1. Petea, cestný hraničný priechod
2. Urziceni cestný hraničný priechod
3. Carei, cestný hraničný priechod
4. Valea lui Mihai, cestný a železničný hraničný priechod
5. Săcuieni, cestný hraničný priechod
6. Borș, cestný hraničný priechod
7. Episcopia Bihor, cestný hraničný priechod
8. Salonta, cestný a železničný hraničný priechod
9. Vărșand, cestný hraničný priechod
10. Curtici, železničný hraničný priechod
11. Turnu, cestný hraničný priechod
12. Nădlac, cestný hraničný priechod
13. Cenad, cestný hraničný priechod
14. Tudor Vladimirescu, cestný hraničný priechod (RO-LA)

BULHARSKO

1. Giurgiu, cestný a železničný hraničný priechod
2. Ostrov, cestný hraničný priechod
3. Negru Vodă, cestný a železničný hraničný priechod
4. Vama Veche, cestný hraničný priechod

SRBSKO

1. Jimbolia, cestný a železničný hraničný priechod
2. Stamora Moravița, cestný a železničný hraničný priechod
3. Naidaș, cestný hraničný priechod
4. Porțile de Fier I, cestný hraničný priechod
5. Porțile de Fier II, cestný hraničný priechod

MOLDAVSKO

1. Galați, cestný a železničný hraničný priechod
2. Oancea, cestný hraničný priechod
3. Fălciu, železničný hraničný priechod
4. Albița, cestný hraničný priechod
5. Iași (Ungheni), železničný hraničný priechod
6. Sculeni, cestný hraničný priechod
7. Stâncea, cestný hraničný priechod
8. Rădăuți Prut, cestný hraničný priechod

UKRAJINA

1. Siret, cestný hraničný priechod
 2. Vicșani, železničný hraničný priechod
 3. Valea Vișeuului, železničný hraničný priechod
 4. Câmpulung la Tisa, železničný hraničný priechod
 5. Halmeu, cestný a železničný hraničný priechod
 6. Sighetul Marmației, cestný hraničný priechod
-

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 183/07)

1. Komisii bolo 15. júna 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Silver Lake Group, L.L.C („Silver Lake“, USA) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl („Global Blue“, Luxembursko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— Silver Lake: globálny investičný podnik zameraný na technológie, ako aj na priemysel orientovaný na technológie a súvisiace rozvíjajúce sa odvetvia,

— Global Blue: vracanie dane z predaja a súvisiace služby poskytované na medzinárodnej úrovni.

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.

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.6639 – Silver Lake/Global Blue 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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 183/08)

1. Komisii bolo 15. júna 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky L Capital Management S.A.S. („L Capital“, Francúzsko), dcérska spoločnosť podniku LVMH – Moët Hennessy Louis Vuitton („LVMH“, Francúzsko), a Paladin Capital Partners SpA („Paladin“, Taliansko), dcérska spoločnosť skupiny Carisma Group („Carisma“, Taliansko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA („CGR“, Taliansko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - L Capital je súkromnou investičnou spoločnosťou, ktorá investuje do spoločností pôsobiach v rôznych sektoroch,
 - LVMH pôsobí v sektore vína a destilátov, módnych a kožených tovarov, parfumov a kozmetiky, hodínok a šperkov a vybraného maloobchodu,
 - Paladin je holdingovou spoločnosťou s kontrolnými podielmi v spoločnostiach pôsobiach v rôznych sektoroch,
 - Carisma Group je holdingovou a investičnou spoločnosťou s podielmi najmä v malých a stredných podnikoch v rôznych sektoroch,
 - CGR buduje a spravuje multietnické reštauračné formáty umiestnené najmä v nákupných centrách.
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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione 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

(2012/C 183/09)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„RILLETES DE TOURS“****ES č.: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov:**

„Rillettes de Tours“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

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

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

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

Ide o natierateľný varený mäsiarsky výrobok, ktorý sa prezentuje v plastových téglkoch, hlinenej nádobke (tzv. terina), uzavretom sklenenom pohári alebo natretý na chlebe. Ak sa výrobok nachádza v plastovom téglku alebo v hlinenej nádobke, môže sa pokryť vrstvou bravčovej masti, aby sa zlepšila jeho konzervácia.

Výrobok „Rillettes de Tours“ sa pripravuje dlhým varením kusov bravčového mäsa pochádzajúceho z ošípaných chovaných na mäso a z prasníc. Kusy mäsa (s minimálnou veľkosťou 6 × 6cm) sa varia v hrnci s bravčovou masťou. Na aromatizáciu tohto mäsa sa môžu použiť biele vína alebo vínne destiláty. Počas prípravy sa pridáva soľ (nedusitanová) a môže sa pridať aj korenie, farbivo E150 alebo aróma Patrelle.

Výrobok má jednoliatu zlatožltú (pentone 142 U) až zlatohnedú farbu (pentone 161 U).

Výrobok má vláknitú konzistenciu. Obsahuje veľké, jasne viditeľné vlákna (dlhšie ako 2 cm), ako aj kusy mäsa.

Vlhkosť odmasteného výrobku nesmie byť vyššia ako 68 %, čo dodáva výrobku suchú konzistenciu.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Výrobok „Rillettes de Tours“ sa vyznačuje aj chuťou pečeného mäsa.

Hotový výrobok okrem iného spĺňa tieto fyzikálnochemické požiadavky: obsah lipidov $\leq 42\%$ (pri 68 % vlhkosti odmasteného výrobku), celkový obsah rozpustných cukrov $< 0,5\%$ (pri 68 % vlhkosti odmasteného výrobku) a pomer kolagénu/ proteínov $\leq 19\%$.

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

Výrobok „Rillettes de Tours“ sa vyrába z mäsa ošípaných chovaných na mäso alebo prasníc plemien zapísaných v plemenných knihách alebo v plemenárskej evidencii ústavov pre plemenitbu ošípaných, ktoré schválilo francúzske ministerstvo poľnohospodárstva.

Zapísané plemená tvoria kvalitatívny základ mäsa použitého na výrobu „Rillettes de Tours“.

Pôvod ošípaných a prasníc nie je zo zemepisného hľadiska nijakým spôsobom vymedzený.

Prasniciam sa od momentu odstavenia mláďat po moment zabitia musí poskytnúť minimálne 15 dní odpočinku. Minimálny vek na porážku je 172 dní, pričom 12 hodín pred prepravou zvierat na bitúnok sa im nesmie podávať žiadne krmivo. Teplé jatočné telá musia vážiť minimálne 85 kg. Tieto podmienky majú prispieť k chuťovej kvalite mäsa.

Kusy zo stehna a chrbta (výlučne karé a stred) musia obsahovať aspoň 25 % chudého mäsa, aby mal hotový výrobok čo najlepšiu kvalitu. Ostatné kusy pochádzajú z pliecka, krkovičky (medzi prvým a piatym rebrom) a bôčika (s výnimkou bradaviek).

Aby sa zlepšili hygienické a chuťové vlastnosti výrobkov, musí sa na ich výrobu použiť čerstvé mäso. Čerstvé mäso musí tvoriť minimálne 75 % všetkého použitého mäsa. Mrazené mäso sa môže použiť len vtedy, ak bolo zmrazené samotným výrobcom rillettes a zmrazené zostalo najviac jeden mesiac, pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Nákup mrazeného mäsa je zakázaný.

Použitie vín pri výrobe nie je povinné, no v prípade ich použitia to musia byť biele vína odrody Chenin. Táto odroda sa vyznačuje tým, že je suchá a jemná.

Vo víne sa uchováva niekoľko gramov zvyškového cukru, vďaka ktorému má víno lahodnú chuťovú koncovku, ktorá kontrastuje so slanou chuťou „Rillettes de Tours“. Odroda Chenin má minerálne a vápencové aromatické vlastnosti, ktoré vyvažujú údenú a slanú chuť výrobku. Sviežosť, kyslosť a ovocná aróma zase vyvažujú masť výrobku a vyzdvihujú jeho chuť.

Použitie vínnych destilátov nie je povinné.

Pôvod vín a vínnych destilátov nie je zo zemepisného hľadiska nijako vymedzený.

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

Neuplatňuje sa.

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

Výrobné fázy „Rillettes de Tours“, konkrétne príprava mäsa, jeho opečenie, varenie, odpočívanie a konečné varenie, sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Neuplatňuje sa.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na etikete musí byť uvedený názov CHZO „Rillettes de Tours“.

Okrem povinných označení stanovených právnymi predpismi sa na etikete musí uviesť aj:

1. Obchodná značka;

2. Logo CHZO Európskej únie;
3. Názov a kontaktné údaje pre prípad reklamácie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť výroby a pôvodného balenia „Rillettes de Tours“ je vymedzená na základe týchto faktorov:

- táto zóna, sústredená v Tours, zodpovedá oblasti rozšíreného používania výrobného receptu „Rillettes de Tours“. Za hranicami zemepisnej oblasti sa už používa iný výrobný recept. Okrem toho je oblasť ohraničená aj prírodnou hranicou tvorenou lesom Bercé medzi departmentmi Sarthe a l'Indre-et-Loire,
- takéto vymedzenie zemepisnej oblasti sa blíži k historickému vymedzeniu regiónu Touraine.

Túto oblasť tvorí department l'Indre et Loire (37) a hraničné kantóny nachádzajúce sa v departmentoch hraničiacich s departmentom l'Indre et Loire, s výnimkou kantónov departmentu Sarthe (72).

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

Spojenie so zemepisnou oblasťou sa zakladá na osobitných kvalitatívnych vlastnostiach výrobku „Rillettes de Tours“, ktoré sú výsledkom tradičného know-how uplatňovaného počas jednotlivých výrobných fáz a obmedzeného na región Touraine. Vďaka tomuto know-how a osobitným vlastnostiam výrobku je reputácia výrobku v povedomí spotrebiteľov veľmi úzko spätá so zemepisnou oblasťou.

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Podnebné faktory

Pre región Touraine je charakteristické mierne, no pomerne vlhké podnebie, ktoré nie je vhodné na výrobu prirodzene sušených mäsových výrobkov, aké sa vyrábajú napríklad na juhu Francúzska. Toto podnebie je aj dôvod, pre ktorý sa výrobky „Rillettes de Tours“ konzervujú varením. Na druhej strane je toto podnebie priaznivé pre pestovanie viniča. Práve preto sa tu vo veľkom produkujú vína, ktoré takisto ovplyvnili aromatické vlastnosti „Rillettes de Tours“

Ludské faktory

Miestni sedliaci vyrábali rillettes už od stredoveku. Až do konca 18. storočia išlo o výrobu, ktorá sa sústredila predovšetkým na vidieku regiónu Touraine a na niektorých farmách v Maine.

Začiatkom 19. storočia miestni mäsiari prevzali túto receptúru od sedliakov, prispôsobili ju svojim zručnostiam a odovzdávali ju ďalej z generácie na generáciu. Výrobok rillettes sa tak v regióne Touraine zmenil na „Rillettes de Tours“.

Jednou z hlavných zmien bolo to, že pri výrobe rillettes sa už nepoužívali zvyšky, ale skutočné kusy mäsa. Vývoj nových spôsobov konzervovania, ako aj varenie bez veka, vďaka ktorému má výrobok dosť suchú konzistenciu, prispeli k zníženiu tukového podielu a zvýšeniu mäsového podielu vo výrobku, takže výrobok je kvalitnejší. Toto know-how typické pre mesto Tours a pre región Touraine mäsiari stále zdokonaľovali. Až v roku 1865 sa objavila zmienka o tomto výrobku aj v niektorých odborných publikáciách.

Ekonomické faktory

Región Touraine nemá príliš rozvinutý priemysel. Odvetvie mäsiarstva, ktoré v regióne Touraine zostalo celkovo na veľmi remeselnej úrovni, ako aj obchod s „Rillettes de Tours“ sa preto rozvíjali iba slabo, takže sa uchoval výrazne remeselný charakter tohto výrobku.

„Rillettes de Tours“ dnes vyrábajú mäsiari, ktorí odovzdávajú svoje recepty učňom.

5.2. Špecifickosť výrobku:

„Rillettes de Tours“ sa varí v širokom hrnci bez veka. Varenie je dlhé a obvyčajne má tri fázy: na začiatku sa mäso opečie (15 minút až 1 hodinu pri teplote 95 °C až 115 °C), potom nasleduje fáza pomalého varenia (5 a pol hodiny až 12 hodín pri teplote 65 °C až 95 °C) a nakoniec prichádza fáza krátkeho intenzívneho varenia (10 minút až 20 minút pri teplote 95 °C až 115 °C).

Opekanie chudých kusov mäsa na začiatku prípravy a dlhé varenie bez veka, ktoré sú pre „Rillettes de Tours“ charakteristické, spôsobujú nielen dehydratáciu výrobku, ale aj tvorbu chuťových a aromatických substancií spojených s Maillardovými chemickými reakciami a charakteristickú chuť opečeného mäsa.

Dlhé varenie kusov mäsa vo vlastnom tuku umožňuje získanie výrobku konzervovaného v masle. Oddelenie kusov prebieha len formou varenia. Nedochoádza k žiadnemu kúskovaniu, ani vyklepávaniu. Vo výrobku sa preto uchovávajú dlhé vlákna.

Pôvodným zámerom snahy o dosiahnutie suchej konzistencie bola konzervácia výrobku „Rillettes de Tours“. Suchú konzistenciu nadobúda tradičným postupom varenia v hrnci bez veka, ktorý poskytuje veľkú plochu odparovania. Finálne zvýšenie teploty varenia malo takisto vždy rovnaký účel, a to podporiť odparovanie v konečnej fáze výroby.

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

Spojenie so zemepisnou oblasťou je založené jednak na tradičnom know-how v regióne Touraine, vďaka ktorému výrobok „Rillettes de Tours“ získal osobitné vlastnosti, a jednak na reputácii, ktorá je v povedomí spotrebiteľov úzko spojená so zemepisnou oblasťou.

5.3.1. Know-how

Nízky obsah vlhkosti, ktorý pôvodne slúžil na konzervovanie výrobku „Rillettes de Tours“ v regióne s vlhkým podnebím, umožnil neskôr rozvinúť obchodovanie s týmto výrobkom aj za hranicami regiónu Touraine a vysvetľuje jeho dobrú povest' založenú na suchej konzistencii, než je konzistencia rillettes vyrábaných v susedných regiónoch.

To, že sa po celú dobu uchovala suchá konzistencia, možno vysvetliť aj tým, že prevažne remeselní výrobcovia sa menej zaujímali o výnosnosť výroby. Výnosnosť je nižšia ako 80 %, čo je oveľa menej ako v prípade iných rillettes.

Nízke percento vlhkosti „Rillettes de Tours“ umožňuje ich výrobu bez použitia konzervačných činidiel, hoci legislatíva ich používanie povoľuje.

Vzhľadom na to, že výroba má veľmi remeselný charakter a vedomosti sa odovzdávajú výlučne prostredníctvom zaúčania učňov, know-how výrobcov rillettes v regióne Touraine zostalo obmedzené na tento región. Zaúčanie do remesla sa uskutočňuje výlučne v rámci rovnakého departmentu alebo v jeho blízkosti.

Uchovanie silného spojenia so zemepisnou oblasťou dokazuje aj skutočnosť, že 90 % víťazov súťaže vo výrobe „Rillettes de Tours“ pochádza z tejto oblasti.

5.3.2. Dobrá povest'

Výrobok „Rillettes de Tours“ má vďaka svojim charakteristickým vlastnostiam veľmi dobrú povest'. Balzac, ktorý bol rodákom z Touraine, vychválil tieto prvé remeselné vyrobené rillettes vo svojom románe z roku 1835 „Le Lys dans la Vallée“.

Už od začiatku 20. storočia sa výrobok „Rillettes de Tours“ teší istej popularite v celej krajine. V roku 1933 Curnonsky vo svojom diele „Les trésors gastronomiques de la France“ uvádza: „mäsiarske výrobky z Touraine získali celosvetové a zaslúžené uznanie: ‚Rillettes de Tours‘ pozná celý svet.“

V Touraine sa každoročne organizuje súťaž o najlepšie „Rillettes de Tours“. Táto cena je veľmi uznávaná, keďže každý rok sa súťaže zúčastní zo tridsať mäsiarov. V roku 2011 sa na súťaži Concours Général Agricole de Paris vzdala pocta dobrej povesti výrobku otvorením osobitného oddelenia „Rillettes de Tours“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.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

(2012/C 183/10)

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 V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

ES č.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

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 (uvedte)

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 (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:*

Žiada sa o rozšírenie oblasti CHOP na všetky správne okresy Arkadi, Jeropotamos a Kouloukona, ktoré patria do správnych hraníc provincie Mylopotamos, konkrétne na obce:

Angeliana, Aja, Ajios Ioannis, Ajios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anojia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri a Honos.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vzhľadom na to, že:

- za posledné desaťročie dochádzalo v tejto oblasti k sústavnej obmene odrody olivovníkov Hondrolia za odrodu Koroneiki a pomer oboch odrôd olív tak dosahuje úroveň oblasti CHOP (90 % Koroneiki, 10 % Hondrolia); dôvod nezačlenenia všetkých okresov provincie Mylopotamos do pôvodnej žiadosti o CHOP už teda neexistuje,
- žiadajúce správne okresy majú rovnaké pôdne a poveternostné podmienky ako oblasť CHOP,
- obyvatelia týchto správnych okresov zdedili rovnaké zvyklosti, ako aj tie isté autentické a starobylé odborné a praktické znalosti ako obyvatelia zvyšnej oblasti,
- olivový olej vyrábaný v týchto okresoch má rovnaké fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti ako olej z oblasti CHOP, čo dokazuje odborné stanovisko Rethymnonského chemického oddelenia generálneho riaditeľstva Všeobecného chemického laboratória Grécka a odborné stanovisko certifikovaného laboratória.

3.2. Dôkaz o pôvode:

Požiadavky trhu na výsledovateľnosť potravín a potreba ochrany výrobkov pred falšovaním viedli v posledných dvoch rokoch výrobcov v existujúcej oblasti CHOP k zavedeniu prísnejšieho systému dokazovania pôvodu olív. Tento nový prísnejší systém umožní zabezpečenie totožnosti výrobku a udržanie jeho stálej kvality aj v budúcnosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

ES č.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Grécko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.5. – Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

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

Názov „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ predstavuje olej extrahovaný mechanicky z olív odrôd Koroneiki (minimálne 90 %) a Hondrolia (zvyšné množstvo), ktoré sa pestujú v žiadateľskej zemepisnej oblasti.

Tento olivový olej má veľmi atraktívnu farbu (zlatožltú) a ovocnú chuť.

Celková maximálna kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová nepresahuje 0,8 g na 100 g oleja.

Konštantné hodnoty ukazovateľov rôznych druhov kyselín v olivovom oleji by nemali pri normalizácii oleja prekročiť tieto hodnoty:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peroxidy: ≤ 15 mEq O₂/kg

Kyselina olejová: > 75 %

Úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je veľmi nízka, rovnako ako úroveň alifatických alkoholov.

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

Olivy používané na výrobu olivového oleja s názvom „Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνης Κριτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) pochádzajú výhradne z olivovníkov odrôd Koroneiki (minimálne 90 %) a Hondrolia (zvyšné množstvo). Obe sa pestujú v označenej zemepisnej oblasti.

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

—

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

Pestovanie olivovníkov a spracovanie olív musia prebiehať v označenej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Skupina spoločenstiev bývalej provincie Mylopotamos, a najmä súčasné miestne spoločenstvá v rámci správnych hraníc obcí Anogia, Mylopotamos a Rethymnon:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogia, Axos, Apladiana, Arch. Eleftherna, Achlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doxaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalyvos, Kryoneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Choumeri a Chonos.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Oblasť, pre ktorú sa predkladá táto žiadosť o rozšírenie oblasti, je súčasťou bývalej provincie Mylopotamos. Keďže je súčasťou jednej malej provincie (414 400 ha), má podobné pôdne a poveternostné podmienky a platia pre ňu meteorologické údaje pre región severného Mylopamosu, pre ktorý bol názov už zaregistrovaný.

V malej nadmorskej výške sa nachádzajú malé až stredne veľké svahy (terén umožňuje pestovanie olivovníkov), kým na niektorých väčších svahoch sa olivovníky pestujú na rozličných úrovniach. V najjužnejšej časti provincie, ktorú zväčša zaberá pohorie Psiloritis, ustupuje pestovanie olivovníkov chovu dobytku.

I. Meteorologické údaje

Vo všeobecnosti je v tejto oblasti mierne stredomorské podnebie so suchými letami a miernymi zimami. Vetry sú zväčša mierne a len niekoľko dní do roka sa vyskytujú južné vetry, ktoré spôsobujú problémy iným plodinám (citrusovníkom).

Podľa tabuľky III pôvodnej dokumentácie, ktorá obsahuje priemerné hodnoty za osem rokov (1966 až 1973), sú priemerné ročné zrážky takmer 700 mm. Celkový počet mrazivých dní je 2,1 a priemerné extrémne teploty, najmä v zime, zabezpečujú diferenciáciu kvetných pukov a dostatočné obdobie kvitnutia.

V zemepisnej oblasti, pre ktorú sa navrhuje rozšírenie, sa priemerné zrážky na území pestovania olivovníkov pohybujú od 700 mm (zrážkomer v Melidoni) do vyše 1 000 mm vo vyššie položených častiach (zrážkomery v Agios Ioannis a Anogia). Poznávame preto, že v navrhovanej oblasti rozšírenia sa údaje o zrážkach zlepšili, čím sa zabezpečuje ešte lepšia adsorpcia a vstrebávanie živín olivovníkmi.

Prší väčšinou v období október až marec, kým v období jún až september je dážď veľmi zriedkavý. Konkrétnejšie tvoria priemerné zrážky za obdobie október až marec 87 % celkových ročných zrážok, pričom vychádzame z údajov o zrážkach meteorologickej stanice v obci Anogia za posledných 80 rokov.

Mráz nespôsobuje žiadne konkrétne problémy (2,1 dňa ročne). Rozsah priemerných a extrémnych teplôt, najmä v zime, zabezpečuje rôznorodosť kvetných pukov a dostatočné obdobie ich kvitnutia. Najnižšia teplota sa vyskytla vo februári ($-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$) a najvyššia v júli ($35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$). Teplotný rozsah (mierne pod nulou až po takmer $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) v oblasti, ako aj priemerná teplota 15 až $25\text{ }^{\circ}\text{C}$, sú podľa odbornej literatúry ideálne na pestovanie olivovníkov. Odborníci sa zhodujú, že pre olivovníky sú nepriaznivé teploty pod $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a nad $40\text{ }^{\circ}\text{C}$, kým mierne nižšie teploty v zime sú na zabezpečenie rôznorodosti kvetných pukov a dostatočného obdobia ich kvitnutia nevyhnutné.

V krátkosti, zemepisná oblasť navrhovaná na rozšírenie má poveternostné podmienky vhodné na pestovanie olív a výrobu výnimočného panenského olivového oleja, ktoré sú podobné oblasti s názvom „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

II. Zloženie pôdy

Terén má z hľadiska textúry väčšinou priemerné zloženie. Tvorí ho tzv. červená pôda obsahujúca vápenec a bridlicu. Pôda je mierne kyslá.

Širšia oblasť regiónu Mylopotamos geologicky pozostáva z alpských a postalpských hornín. Zdola nahor štruktúra obsahuje: uhličitanové horniny v iónskej vrstve, horniny zo sekvencie Fillitiki – Halazitiki, uhličitanové horniny z tektonickej pokrývky tripolského pásu, horniny z príkrovu vnútorňích vrstiev, neogénnu a štvrtohornú vrstvu. Vďaka rozdeleniu uvedených útvarov je Mylopotamus jedinečným geologickým regiónom. Litológia týchto útvarov a ich relatívna poloha v geologickej štruktúre navyše zabezpečujú oblasti jedinečný systém distribúcie vody v horskom pásme Psiloritis – Tallaion.

Tieto geografické aspekty pôdy v celej bývalej provincii Mylopotamos (oblasť CHOP a oblasť, ktorá sa má do nej začleniť), intenzívna poľnohospodárska činnosť (chov oviec a kôz), obsah pôdy v makroprvkoch a mikroprvkoch na základe pôdnej analýzy vykonanej v ôsmich rôznych správnych okresoch, v ktorých sa pestujú olivy, vytvárajú takúto celkovú predstavu:

- Draslík a fosfor: vo väčšine prípadov sa vyskytujú, ale v hájoch s vysokou výnosnosťou sa musí draslík pridávať.
- Dusík: musí sa každý rok dodávať, keďže ide o tekutý prvok, ktorý sa ľahko odplaví.
- Zo stopových prvkov, ktoré sú dôležité na pestovanie olív, môžeme v horských oblastiach často nájsť bór, ktorý sa musí každé štyri roky priamou aplikáciou pridávať do pôdy.

Z hľadiska textúry pôdy ide o rovnocennú zmes piesku, ílu a naplavenín, t. j. ľahkú až strednú. Obsah organických látok v pôde je pomerne dobrý.

III. Ľudské faktory

Metódy pestovania vychádzajú v celom výrobnom cykle olív z tradičných poznatkov, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu.

Na zbere olív spolupracujú viaceré domácnosti, čo umožňuje zozbierať väčšie množstvo olív denne a hneď ich aj vylisovať. Kvalitu plodiny teda nezmení dlhšie uskladnenie vo vreciach.

Vrecia na prepravu olív sú rastlinného pôvodu a umožňujú prístup vzduchu počas uskladnenia olív vo vreciach.

Zber úrody sa uskutočňuje v decembri až januári, čo je obdobie prirodzeného dozrievania olív.

Každé dva až tri roky sa pôda hnojí ovčím trusom, čím sa v olivových hájoch zabezpečuje dobrá úroveň obsahu organických látok zabezpečujúcich schopnosť prijímať živiny, prevzdušnenie pôdy, cirkulácia vzduchu a vody, a tým sa podporuje rozvoj koreňového systému.

Životné prostredie sa chráni pri každom zásahu: platí takmer úplný zákaz postrekovania proti olivovníkovým muškám a namiesto toho sa využíva rozprašovanie návnady, pričom sa používajú oveľa šetrnejšie prostriedky ako v minulosti.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Olivový olej sa vyrába vo všetkých častiach bývalej provincie Mylopotamos a ako všetky krétske oleje má tiež vysokú kvalitu. Lepšiu chuť tomuto výrobku dodávajú vynikajúce poveternostné a pôdne podmienky, ako aj množstvo hodín slnečného svitu. Olivy sú sladké, majú osobitne prízračlivú farbu (zlatožltú) a ovocnú chuť.

— Kritériá kvality pre extrapanenský olej s názvom Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis (kyslosť, K 270, K 232, Delta K, hodnota peroxidu) sú na veľmi dobrej úrovni v porovnaní s normami pre komerčný prototyp Medzinárodnej rady pre olivový olej. Úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je mimoriadne nízka (oveľa nižšia než maximálne povolené množstvo).

— Alifatické alkoholy sa v oleji nachádzajú vo veľmi malom množstve.

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

Olivový olej vyrábaný v severnej časti provincie Mylopotamos má, ako všetky krétske oleje, vysokú kvalitu.

Olivy sa na Kréte začali pestovať už v staroveku. Pri vykopávkach vo Faistose určil B. Krimbas medzi semenami, ktoré mu poskytla Talianska archeologická škola, olivové semená, ktorých vek sa datuje až do stredného minojského obdobia (1800 až 2000 p. n. l.). P. Anagnostopoulou v roku 1951 v Aténskej akadémii na základe zistení z vykopávok vyhlásil, že Kréta je domovom olív.

Kritériá kvality pre extrapanenský olej s názvom „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kyslosť, K 270, K 232, Delta K, hodnota peroxidu) sú na veľmi dobrej úrovni v porovnaní s normami pre komerčný prototyp Medzinárodnej rady pre olivový olej. Je to tak vďaka metóde zberu a pestovania olív. Zber sa vykonáva objímaním olív z vetiev stromov pomocou palíc, následným uskladňovaním olív vo vreciach s maximálnou hmotnosťou 50 kg, okamžitým prevozom (zvyčajne v ten istý deň) do lisovne a rýchle vylisovanie, vďaka čomu získava výrobok svoje opísané kvalitné charakteristické vlastnosti. Aj úroveň trilinoleínu a stigmasterolu je veľmi nízka (oveľa nižšia než maximálne povolené množstvo) v dôsledku malej veľkosti olív odrody Koroneiki. Vo vyrábanom oleji sa okrem toho nachádza len veľmi malé množstvo alifatických alkoholov. Je to preto, lebo výrobcovia vedia, že vysoké teploty pri lisovaní olív zvyšujú obsah alifatických alkoholov v oleji, a preto v lise zabezpečujú teplotu oleja maximálne 32 °C (bežná výrobná teplota olivového oleja je 27 °C až 32 °C).

Kľúčovými prvkami zabezpečujúcimi odlišnú kvalitu olivového oleja sú podnebie, textúra pôdy, odroda olivovníkov a spôsoby pestovania (metódy pestovania, zberu, uskladňovania a spracovania výrobku).

Faktory zaisťujúce vynikajúcu kvalitu a vlastnosti olivového oleja sú:

- ideálne podnebie na produkciu olív v oblasti s miernymi zimami a teplými letami,
- teplotný rozsah (najnižšie, najvyššie a priemerné teploty), ktorý sa na pestovanie olív považuje za ideálny,
- mierna intezita vetrov zabezpečujúca bezproblémový cyklus kvitnutia,
- terén zabezpečujúci olivovníkom prevzdušňovanie a dostatok svetla, výsledkom čoho sú zdravé rastliny a kvalitné olivy,
- zrážky najmä v zime a málo zrážok, keď teplota stúpne, zabezpečuje vstrebanie živín v správnom čase a zabraňuje vytváraniu plesňových ochorení, ktoré znižujú kvalitu olív,

- množstvo zrážok považované za dostatočné na vstrebanie živín z pôdy v olivových hájoch, ktoré sa nezavlažujú,
- dobrý pomer organických látok zvyčajne zabezpečuje správny príjem živín, vhodnú porozitu pôdy s dobrou cirkuláciou vzduchu a vody a následne aj správny vývoj koreňového systému olivovníkov,
- dostatočné koncentrácie fosforečnanu draselného v pôde a poznatky výrobcov, ktoré im umožňujú podľa potreby dodávať dusík a bór, ovplyvňujú kvalitu olivového oleja z chemického aj organoleptického hľadiska,
- metódy pestovania počas celého výrobného cyklu olív vychádzajú z tradičných poznatkov odovzdávaných z generácie na generáciu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.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