

Úradný vestník

Európskej únie

C 257



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

25. augusta 2012

<u>Číslo oznamu</u>	Obsah	Strana
II Oznámenia		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2012/C 257/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL) ⁽¹⁾	1
IV Informácie		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2012/C 257/02	Výmenný kurz eura	2
2012/C 257/03	Oznámenie Komisie týkajúce sa množstva, na ktoré neboli podané žiadosti a ktoré sa pridá k množstvu stanovenému na čiastkové obdobie od 1. januára 2013 do 31. marca 2013 v rámci určitých colných kvót otvorených Spoločenstvom pre výrobky v odvetviach hydinového mäsa	3

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2012/C 257/04	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín	4
2012/C 257/05	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.....	10



II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL)****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 257/01)

Dňa 27. júla 2012 sa Komisia rozhodla nevznieť 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 32012M6640. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

24. augusta 2012

(2012/C 257/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,2507	AUD Austrálsky dolár	1,2031
JPY Japonský jen	98,16	CAD Kanadský dolár	1,2424
DKK Dánska koruna	7,4477	HKD Hongkongský dolár	9,7013
GBP Britská libra	0,78960	NZD Novozélandský dolár	1,5435
SEK Švédska koruna	8,2441	SGD Singapurský dolár	1,5636
CHF Švajčiarsky frank	1,2009	KRW Juhokórejský won	1 419,45
ISK Islandská koruna		ZAR Juhoafrický rand	10,5118
NOK Nórska koruna	7,3020	CNY Čínsky juan	7,9492
BGN Bulharský lev	1,9558	HRK Chorvátska kuna	7,4835
CZK Česká koruna	24,906	IDR Indonézska rupia	11 898,61
HUF Maďarský forint	277,98	MYR Malajzijský ringgit	3,8790
LTL Litovský litas	3,4528	PHP Filipínske peso	52,806
LVL Lotyšský lats	0,6963	RUB Ruský rubel	39,8755
PLN Poľský zlotý	4,1022	THB Thajský baht	39,059
RON Rumunský lei	4,4825	BRL Brazílsky real	2,5397
TRY Turecká líra	2,2508	MXN Mexické peso	16,5368
		INR Indická rupia	69,3950

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie týkajúce sa množstva, na ktoré neboli podané žiadosti a ktoré sa pridá k množstvu stanovenému na čiastkové obdobie od 1. januára 2013 do 31. marca 2013 v rámci určitých colných kvót otvorených Spoločenstvom pre výroby v odvetviach hydínového mäsa

(2012/C 257/03)

Nariadením Komisie (ES) č. 616/2007 ⁽¹⁾ sa otvorili colné kvóty na dovoz výrobkov z odvetví hydínového mäsa. Žiadosti o dovozné povolenia, podané v priebehu prvých siedmich dní mesiaca júl 2012 na čiastkové obdobie od 1. októbra do 31. decembra 2012 sa v prípade kvót 09.4212, 09.4214, 09.4217 a 09.4218 vzťahujú na menšie množstvá, ako sú dostupné množstvá. V súlade s článkom 7 ods. 4 druhou vetou nariadenia Komisie (ES) č. 1301/2006 ⁽²⁾ sa množstvá, na ktoré neboli podané žiadosti, pridávajú k množstvu stanovenému na nasledujúce čiastkové obdobie plynúce od 1. januára do 31. marca 2013 a uvádzajú sa v prílohe k tomuto oznámeniu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 142, 5.6.2007, s. 3.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 238, 1.9.2006, s. 13.

PRÍLOHA

Poradové číslo kvóty	Množstvá, na ktoré neboli podané žiadosti a ktoré sa pridajú k množstvu stanovenému na čiastkové obdobie od 1. januára 2013 do 31. marca 2013 (v kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 257/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006**„TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA“****ES č.: ES-TSG-007-0058-03.09.2008****1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:**

Názov skupiny alebo organizácie (ak je to vhodné): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Adresa: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 954576427
e-mail: jproman@inesrosales.com

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Španielsko

3. Špecifikácia:3.1. *Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:*

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“

3.2. *Ide o názov:* špecifický sám osebe vyjadrujúci špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Názov „Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta“ je tradičným názvom, ako sa uvádza v španielskom inventári tradičných výrobkov („Inventario Español de Productos Tradicionales“), ktorý v roku 1996 uverejnil generálny sekretariát pre poľnohospodárstvo a výživu ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a výživy a ktorý je súčasťou projektu „Euroterroirs“ financovaného zo zdrojov Európskej únie.

3.3. Žiadosť o výhradu názvu v súlade s článkom 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006:

zápis do registra s výhradou názvu

zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku (podľa prílohy II):

Trieda 2.3. Chlieb, pečivo, koláčiky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekárenský tovar

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:

Názov „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ naznačuje špecifický charakter tohto cukrárskeho výrobku z extra panenského olivového oleja v pomere 27,7 % s toleranciou ± 2 %. Táto skutočnosť spolu s ručnou výrobou dodávajú produktu jeho najoceňovanejšie vlastnosti: ľahkosť, jemné lístkové cesto, nenapodobiteľná chuť a aróma olivového oleja.

Organoleptické vlastnosti

Farba	nejednotná zlatohnedá farba s tmavšími časťami zodpovedajúcimi tenším miestam.
Vôňa	charakteristická sladká vôňa anízu a olivového oleja.
Chuť	sladká, typická.
Textúra	pevná, bez mäkkých častí, drobivá.

Mikrobiologické vlastnosti

Parameter	Hodnota
plesne a kvasinky	< 500 JTK/g
mezofilné aeróbne baktérie	< 500 000 JTK/g
enterobaktérie	< 500 JTK/g
E.coli	nevyskytuje sa v 1 g
Salmonella Shigella	nevyskytuje sa v 30 g
Baktérie Clostridium redukujúce siričitany	< 1 000 JTK/g
Stafilococcus aureus	nevyskytuje sa v 0,1 g

Fyzikálno chemické vlastnosti

Hodnoty pre 100 g výrobku	„Torta de Aceite“	Tolerancia
nutričná hodnota	495 Kcal/100 g	± 10
proteíny (N \times 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
sacharidy	70 g/100 g	± 5

Hodnoty pre 100 g výrobku	„Torta de Aceite“	Tolerancia
tuky	22 g/100 g	± 2
nasýtené	14 %	± 2
nenasýtené	85 %	± 5
mononenasýtené	75 %	± 5
polynenasýtené	9 %	± 2
cholesterol	0	
vlhkosť	< 6%	
popol	< 1,5%	

3.6. Opis spôsobu výroby poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:

Zloženie	Pomer	Tolerancia
pšeničná múka	66,8 %	± 5 %
extra panenský olivový olej	27,7 %	± 2 %
invertný cukor	2,7 %	± 0,5 %
aníz	1,0 %	± 0,25 %
biely cukor	0,8 %	± 0,25 %
sezam	0,7 %	± 0,25 %
soľ	0,3 %	± 0,25 %
prírodná anízová aróma	0,03 %	± 0,01 %

Do cesta sa pridáva aj voda v pomere 34 až 40 % hmotnosti múky, ako aj droždie v pomere 1 až 3 %.

Najskôr sa do múky pridajú všetky tekuté prísady (panenský olivový olej, voda a invertný cukor) a následne sa cesto premieša. Potom sa pridajú ostatné prísady a cesto sa miesi, až kým nezíska požadovanú konzistenciu. Výsledná teplota sa musí pohybovať od 25 °C do 28 °C. Ak je teplota vyššia, cesto začne kysnúť v zásobníku rozdeľovača. Ak je nižšia, ku kysnutiu cesta nedôjde. V ani jednom z uvedených prípadov výrobok nebude mať požadované vlastnosti. Aby sa získala konštantná výsledná teplota, mení sa teploty vody, ktorá sa pridáva do cesta, a to tak, že sa mieša s kúskami ľadu alebo s teplou vodou. V takých prípadoch sa mení aj dĺžka hnetenia. Teplota sa dá kontrolovať aj prostredníctvom potravinárskych chladiacich plynov.

Ručná výroba placky

Vymiešané cesto sa rozdelí na malé časti. Používa sa na to stroj, ktorý cesto rozdelí na časti s rovnakou hmotnosťou. Následne sa z cesta ručne robia placky. Táto činnosť pozostáva z týchto fáz:

1. Guľka z cesta sa vezme jednou rukou a položí sa na dlaň druhej ruky.
2. Prsty ruky, ktorá drží cesto, sa spoja a vonkajšia stranu druhej ruky sa umiestni do stredu guľky, pričom vyvinie jemný tlak sprevádzaný najskôr pohybom smerom k zápästiu a potom k prstom, aby sa cesto rozprestrela na celú ruku.
3. Každá osoba má vedľa seba nádobu naplnenú bielym cukrom. Dlaňou ruky, na ktorej je cesto rozprestreté, sa placka položí na cukor tak, aby sa jej povrch pokryl tenkou vrstvou cukru.

4. Keď treba placku položiť na pekársky pás, ruka s dlaňou smerom nahor sa priblíži k pásu. Prstami druhej ruky sa cesto odlepí z malíčka a položí sa na pás, pričom sa rozťahnu prsty ruky, ktorá placku drží, aby mala okrúhly tvar. Ruka sa postupne otáča (až kým dlaň nie je oproti pásu) a premiestňuje, tak aby sa placka položila na pekársky pás, pričom bude otočená stranou s cukrom nahor.

Práve spôsob tvarovania cesta dodáva placke jej typický aspekt: viac menej okrúhly tvar a hrúbka meniac sa len o niekoľko milimetrov. Vzhľadom na charakteristiky cesta, ktoré obsahuje vysoký podiel tukov (v tomto prípade olivového oleja), je ručná výroba nevyhnutná, pretože použitím akéhokoľvek iného postupu by sa olej vyextrahoval a výsledkom by bol produkt s inými vlastnosťami.

Pečenie

Hotový výrobok má tvar kotúča s priemerom približne 13 cm a hrúbkou niekoľko milimetrov. Pri tomto tvare (veľká plocha a malá hrúbka) trvá pečenie len niekoľko minút. Pri vybratí z pece musí byť relatívna vlhkosť placky menej ako 6 %. Hotový výrobok je okrúhla placka s nepravidelnou hrúbkou niekoľko milimetrov, zvyčajne je hrubšia na okraji. Má zlatohnedú farbu a jej tmavšie časti zodpovedajú tenším miestam. Placka musí mať chrumkavú konzistenciu, musí byť pevná, bez mäkkých častí a musí mať príjemnú sladkú vôňu anízu a olivového oleja.

Vychladnutie a balenie výrobku

Výrobok sa pred balením nechá vychladnúť. Vzhľadom na vlastnosti výrobku (malá hrúbka a veľká plocha) dosahuje ideálnu teplotu na balenie za niekoľko minút. Balenie prebieha vo dvoch fázach:

Kusové balenie: každá placka sa balí jednotlivo do voskovaného papiera. Na tento účel sa placka položí na papier, ktorého vrchná a spodná časť sa preložia na placku. Následne sa ľavá aj pravá časť po oboch stranách zložia do trojuholníkov, ktoré sa zložia pod placku.

Skupinové balenie: placky sa po piatich alebo šiestich balia do voskovaného papiera a ukladajú sa na táču, aby sa nepoškodili. Potom sa balia do tepelne uzatvárateľného polypropylénového vrecúška prispôbeného tvaru táčne.

- 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ sa oproti ostatným „tortas de aceite“ dostupným na trhu vyznačujú z dvoch dôvodov: ich ručná výroba a použitie extra panenského olivového oleja.

- 3.8. Tradičné prvky poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:

Písomností odkazujúcich na „Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta“ je mnoho, od cukrárskych receptárov cez reklamu až po vychválenie vynikajúcej chuti výrobku.

V španielskom inventári tradičných výrobkov („Inventario Español de Productos Tradicionales“) sú vyrozprávané dejiny tradičnej výroby slávnych placiek „Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta“ a vymenované prísady, ktoré sa v zložení výrobku nezmenili.

Dejiny: tradičný výrobok tejto sevillskej lokality, ktorý sa postupne rozšíril do západnej časti Andalúzie. Pôvodne išlo o rodinný dezert, ktorý sa pripravoval a konzumoval pri príležitosti veľkonočných sviatkov. V roku 1914 našla Sevillčanka Inés Rosales v rodinnej kuchárskej knihe recept na typický dezert z lokality Alajarafe a pustila sa do výroby a predaja tejto placky, ktorá sa takto vyrába dodnes, pričom konkrétne táto receptúra je najvychýrenejšia.

Zloženie: múka, pšenica, olivový olej, cukor, semená, droždie, sezam a aníz, soľ, anízová aróma a niekedy aj mleté mandle.

Vo výskumnej práci nazvanej „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía“ (Katalogizácia a charakterizácia typických agropotravinárskych výrobkov Andalúzie), ktorá získala cenu „VII Premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios“ (7. cena za výskum v oblasti hospodárskeho rozvoja a poľnohospodárskych štúdií) od „Analistas Económicos de Andalucía“ (Hospodárski analytici Andalúzie) sa o „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ píše ako o tradičnom výrobku:

- Tradičný výrobok sevillskej lokality Alajarafe, ktorý sa postupne rozšíril do západnej časti Andalúzie.
- Pôvodne išlo o rodinný dezert, ktorý sa pripravoval a konzumoval pri príležitosti veľkonočných sviatkov. Výrobok sa začal ďalej šíriť začiatkom 20. storočia.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]:

Minimálne požiadavky charakteristické pre výrobok „torta de aceite“ opísaný v zodpovedajúcej špecifikácii sú tieto:

Placka okrúhleho tvaru s priemerom 13 cm (\pm 2 cm) a nepravidelnej hrúbky, ktorá sa pohybuje od jedného milimetra v najtenších častiach až do siedmich milimetrov v najhrubších častiach, pričom je zvyčajne hrubšia na okrajoch.

Má zlatohnedú farbu a jej tmavšie časti zodpovedajú tenším miestam. Placka musí mať chrumkavú konzistenciu, musí byť pevná bez mäkkých častí a musí mať príjemnú sladkú vôňu anízu a olivového oleja.

Výrobok nesmie obsahovať žiadnu prídavnú látku.

Na výrobu výrobkov „tortas de aceite“ sa používa výlučne extra panenský olivový olej.

Druh špecifických kontrol, uplatniteľné postupy a ich frekvencia sú podrobne uvedené ďalej:

- Stanovenie vlhkosti: sušením. Určuje sa pri každej zásielke výrobku.
- Stanovenie obsahu extra panenského olivového oleja: chromatografiou. Ročná frekvencia.
- Stanovenie neprítomnosti konzervačných látok (sorban, benzoan): chromatografiou. Ročná frekvencia.
- Stanovenie neprítomnosti farbív: chromatografiou. Ročná frekvencia.
- Stanovenie organoleptických vlastností: ochutnávkou. Štvrtročná frekvencia.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

4.1. Názov a adresa:

Názov: SGS ICS Ibérica SA
Adresa: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913138115 / 955602300

Fax —

e-mail: ysolina.berbel@sgs.com

verejná súkromná

4.2. *Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:*

Uvedený orgán, keďže je jediný, sa ubezpečuje, že sa dodržiavajú všetky ustanovenia špecifikácie.

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 257/05)

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

„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME“

ES č.: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Prés-salés de la baie de Somme“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

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

Mäso s označením „Prés-salés de la baie de Somme“ je mäso z jahniat, ktoré majú menej ako 12 mesiacov, sú chované na slaniskách počas minimálne 75 dní pri rešpektovaní prirodzenej rovnováhy tohto prostredia, v ktorom sú kŕmené najmä pastvou halofytných rastlín slanísk.

Plemenné barany patria do plemien „Suffolk“, „Hampshire“, „Roussin“, „Ile de France“, „Rouge de l'Ouest“, „Boulonnais“ a „Vendéen“. Okrem výnimočných prípadov obnovy stád, ktoré sa musia nahlasovať kontrolným orgánom, pochádzajú chovné samice z oviec chovaných na slaniskách v hospodárskych podnikoch, ktoré majú povolenie využívať slaniská na účely pastvy.

Jatočné telá musia mať tieto vlastnosti:

- hmotnosť minimálne 16 kg,
- mäsitosť so „zarovnaným až mierne prehĺbeným profilom“ a „priemerne až veľmi dobre vyvinutou svalovinou“ (triedy U, R, O stupnice EUROP)
- vrstva tuku „jemne pokryté až pokryté tukovou vrstvou“ (trieda 2 alebo 3 stupnice EUROP),
- pevný a biely až smotanovo biely vonkajší a vnútorný tuk.

Mäso sa vyznačuje ružovou farbou. Pri pečení je veľmi šťavnaté. Zvýšenú šťavnatosť, ako aj intenzívne a pretrvávajúce vône si udržiava aj počas žutia v ústach. Mäso sa predáva chladené s výnimkou rozmrazeného chladeného mäsa.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Výživu jahniat a oviec predstavuje predovšetkým prímorská pastva na slaniskách.

Chov jahniat tvoria 3 po sebe idúce etapy:

- obdobie po narodení, počas ktorého tvorí potravu jahniat predovšetkým materské mlieko. Toto obdobie trvá najmenej 60 a najviac 90 dní. Na začiatku života sa mliečna potrava jahniat môže doplniť práškovým mliekom, sušeným krmivom alebo koncentrovanými krmivami,
- obdobie prímorskej pastvy najmenej 75 dní po minimálne 4 hodiny, z toho 60 dní po najmenej 7 hodín, počas ktorého jahňatá ostávajú na samostatných identifikovaných pastvinách. Obdobie prímorskej pastvy sa môže prerušiť na jednej strane na konci dňa návratom zvierat na oddychové parcely, vzdialené menej ako 1 km od príslušnej samostatnej pastviny, a na druhej strane návratom zvierat na oddychové parcely, keď príliv zaplaví slaniská. Počas obdobia prímorskej pastvy je pridávanie koncentrovaných krmív zakázané. Potravu jahniat a oviec môže dopĺňať len sušené krmivo.

Dni, keď sú zvieratá zhromaždené na oddychových parcelách, sa nepočítajú za dni prímorskej pastvy.

- voliteľné obdobie vykrmovania, ktoré trvá maximálne 1 deň na 4 dni prímorskej pastvy, v rozmedzí maximálne 6 týždňov.

V prípade vykrmovania sú jahňatá kŕmené potravou, ktorej základ tvoria sušené krmivá a koncentrované krmivá. V prípade vykrmovania predstavuje obdobie prímorskej pastvy vrátane dní, keď príliv zaplaví slaniská, prinajmenšom polovicu dĺžky života zvierata.

Celkové množstvo sušeného krmiva a minimálne 65 % denne prideleného množstva sušiny pochádza zo zemepisnej oblasti a z parcel, ktorých pôdy sa skladajú z nových morských usadenín z nízkej nadmorskej výšky a sú vystavené morskému aerosólu.

Krmivá pozostávajú z čerstvej trávy, ktorá je spásaná alebo konzervovaná v podobe sena či napoly usušenej zviazanej trávy, s podielom sušiny vyšším ako 50 %, z koreňov a hlúz a zo zeleniny.

Koncentrované krmivo tvoria obilniny, pšeničné otruby, sójové pokrutiny, repka, slnečnica a ľan, dužina z rastlín, melasa, sušená lucerna, minerálny a vitamínový doplnok.

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

Narodenie, chov a zabitie.

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

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Identifikácia a označovanie mäsa s označením pôvodu „Prés-salés de la baie de Somme“ sa vykonávajú na jatočnom tele zaradenom na označenie po jeho vychladnutí tak, že sa obidve jeho strany označia nezmazateľným atramentom identifikačným pásom s názvom „Prés-salés de la baie de Somme“.

Jatočné telo a z neho pochádzajúce rozporciované kusy sprevádza až ku konečnému spotrebiteľovi štítok, na ktorom sa uvádza minimálne:

— názov označenia,

— logo CHOP Európskej únie a údaj „chránené označenie pôvodu“,

- názov chovateľa,
- číslo chovu,
- vnútroštátne identifikačné číslo jahňata,
- dátum zabitia.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisnú oblasť sústredenú okolo slanísk zálivu Somme a zálivu Authie, v rámci ktorej sa jahňatá rodia, chovajú a zabíjajú, tvoria tieto kantóny a obce departementov Pas-de-Calais a Somme:

- Departement Pas-de-Calais:

Celé kantóny Campagne-lès-Hesdin, Hesdin a Berk.

Kantón Fruges okrem obcí Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Lugy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly. Kantón Montreuil okrem obcí Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage.

Obce Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennes-Ivergny, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin.

- Departement Somme:

Celé kantóny Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue, Saint-Valéry-sur-Somme.

Kantón de Ailly-le-Haut-Clocher okrem obcí Long a Mouflers. Kantón de Ault okrem obcí Mers-les-Bains a Oust-Marest. Kantón Moyenneville okrem obcí Grebault-Mesnil, Saint-Maxent a Tours-en-Vimeu.

Obce Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Érondelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamps, Vauchelles-lès-Domart.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Zvieratá určené na výrobu produktu s označením pôvodu „Prés-salés de la baie de Somme“ sa chovajú na území medzi morom a pevninou: na slaniskách, ktoré miestni obyvatelia nazývajú „mollières“, ako aj na území okrajových obcí, ktoré tvoria pikardskú prímorskú planinu. Slaniská, ktorých pôda je tvorená z morského bahna nazvaného „tangué“, sú zaliate morom minimálne 50 dní do roka, čo vedie k rozšíreniu halofytných rastlín (steblovec prímorský, loboda šruhovitá, barička prímorská, atď.), ktoré ovce obľubujú. Slaniská „mollières“ sú odvodňované sieťou prírodných a premenlivých kanálov, ktoré tvoria prekážky pri presune oviec. Okrem slanísk ostávajú ovce v čase, keď sú „mollières“ zaplavené, a počas zimy na pikardskej prímorskej planine, ktorú tvoria poldery a útvary dún.

Skutočnosť, že trvalé ohrady sa nedajú umiestniť, pretože slaniská sú verejné a pravidelne zaplavené, sezónny presun zvierat spôsobený vzdialenosťou salašov a riziko, že by zvieratá mohli uviaznuť v kanáloch, sú faktory, ktoré viedli k tomu, že sa zachovalo spoločné pasenie čried a stáda sú sprevádzané pastiermi. Ťažkosti s presunmi na pohyblivom teréne a cez kanály viedli chovateľov na jednej strane aj k tomu, aby vyberali plemená jahniat prispôbenedé na chôdzu a s vynikajúcimi materskými vlastnosťami, na strane druhej k tomu, aby na „mollières“ dávali dostatočne staré jahňatá, ktoré dokážu čeliť nepriaznivým podmienkam prostredia.

Kontrola a využívanie lúk chovateľmi nevyhnutné na to, aby poskytli úkryt a potravu pre zvieratá, keď sú slaniská zaplavené prílivom, sa vyvinuli najmä okolo zálivu.

Okrem toho, vzhľadom na prirodzenú rôznorodosť rastu jednotlivých jahniat v čriede, ktorá vedie ku spozitiu jahniat so skorým vývinom s ďalšími jahňatami s vývinom pomalším, chovatelia vyvinuli pre tieto jahňatá know-how v oblasti vykrmovania, ktoré prebieha na salašoch.

Pokiaľ ide o miestne vzťahy medzi chovateľmi, veľkoobchodníkmi s mäsom a pracovníkmi bitúnkov, tento osobitný typ chovu viedol k neustálemu výberu bitúnkov, na ktorých sa udržiavajú prostriedky a know-how porážania oviec. Osobitné know-how týkajúce sa porážania sa prejavuje najmä krátkym časom čakania v pohodlných podmienkach medzi príchodom zvierat na bitúnok a samotným zabitím, spracovaním a obzvlášť pozorným pitvaním, ktorým sa zachováva povrchový tuk a zabráňuje sa akémukoľvek nakazeniu jatočného tela. Vymedzené sú aj podmienky ochladzovania a dozrievania. Až po ukončení týchto činností výrobcovia rozhodnú, či jatočné telá spĺňajú vlastnosti označenia pôvodu „Prés-salés de la baie de Somme“, a to najmä na základe kvality tuku a vzhľadu jatočných tiel.

Význam tohto typu chovu pre toto miesto sa prejavuje aj v tom, že jahňa „Prés-salés de la baie de Somme“ je hlavným prvkom mnohých turistických a gastronomických činností. Napríklad počas festivalu oviec, prvý októbrový víkend, sa niekoľko tisíc návštevníkov zúčastňuje aktivít spojených s chovom: ochutnávok, ukážok ovčiarskych psov, prehliadok čried atď.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Pojem „pré-salé“ označuje ovcu vykrmenú na pobrežných pastvinách, ktoré pravidelne zaplavuje more. Jahňatá určené na označenie pôvodu „Prés-salés de la baie de Somme“ sú pomerne staré (135 dní až 1 rok). Väčšina z nich sa na konzumáciu ponúka od júla do novembra. Jahňatá sa rodia v hospodárskych podnikoch v danej zemepisnej oblasti z krížených plemien prispôbených prostrediu a matky majú dobré materské vlastnosti a dobrú dojivosť. Jatočné telá sa vyznačujú mäsitosťou „so zarovnaným až mierne prehĺbeným profilom“ a „priemerne až veľmi dobre vyvinutou svalovinou“. Pokiaľ ide o obalenie tukom, jatočné telá sú „jemne pokryté až pokryté tukovou vrstvou“ a majú pevný a biely až smotanovo biely vonkajší a vnútorný tuk. Mäso sa vyznačuje ružovou farbou, dlhými vláknami a mramorovanosťou (medzisvalový tuk). Pri pečení je veľmi šťavnaté. Zvýšenú šťavnatosť, ako aj intenzívne a pretrvávajúce vône si udržiava aj počas žutia v ústach.

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

Spojitosť medzi uvedenými vlastnosťami mäsa „Prés-salés de la baie de Somme“ a oblasťou jeho produkcie spočíva najmä v spásaní osobitnej vegetácie slanísk, najmä steblovca, a vo fyzickej námahe, ktorú ovce podstupujú, keď hľadajú potravu v tomto nehostinnom prostredí (riziko, že uviaznu v hlbokých kanáloch, nedostatok ochrany pred morskými aerosólmi a slnkom a teplom v lete).

Spojitosť ešte podstatne posilňujú a udržiavajú miestne pastevné postupy a osobitné podmienky porážania zvierat. Spomedzi miestnych know-how používaných na získanie označenia pôvodu „Prés-salés de la baie de Somme“ sú určujúcimi výber a používanie zvierat prispôbených týmto ťažkým podmienkam na pastvinách vďaka pomalému rastu ich svalovej hmoty a materským vlastnostiam.

Na druhej strane, jahňatá sa vyvedú na slaniská na konci zimy a ostanú tam celé dni a noci až do času ich zabitia alebo do prípadného vykrmovania bez akéhokoľvek prerušenia okrem času, keď sú slaniská zaliate a keď sú zvieratá zo slanísk stiahnuté. Takto sa vytvorila pastierska tradícia, pri ktorej sa používajú sezónni pastieri, ktorí poznajú slaniská a napriek nebezpečenstvu pasú zvieratá a neustále sa s nimi premiestňujú, aby zachovali prirodzenú rovnováhu zdrojov. Dlhé obdobie pastvy, ktoré vplýva z týchto praktík (najmenej 75 dní), existencia oddychových parciel, ktoré sa využívajú počas obdobia, keď sú slaniská zaplavené, prispôbenie obdobia chovu jahniat obdobiu vegetácie na slaniskách „moulières“, schopnosť chovateľov rozpoznať jedince, ktoré budú potrebovať výkrm, aby spĺňali vlastnosti označenia „Prés-salés de la baie de Somme“, vedie k ťažkým, ale nie korpulentným jahňatám, ktorých svalovina je tmavoružová, zatiaľ čo tuk je pevný a biely.

Prítomnosť tohto chovu oviec umožnila vyvinúť a udržať v bitúnkoch tejto zemepisnej oblasti osobitné know-how rešpektujúce kvalitu tejto suroviny, napríklad tým, že tuková vrstva sa udržiava nedotknutá a spracovanie jatočného tela je zakázané, a zároveň uľahčila kontrolu zhody jatočných tiel miestnymi

mäsiarmi a chovateľmi. Skutočnosť, že zvieratá sa prevážajú na bitúnok za menej ako hodinu, umožnila znížiť ich stres pri transporte a zachovať organoleptické vlastnosti, ktoré získali v chovoch. Táto vlastnosť je základom reputácie mäsa „Prés-salés de la baie de Somme“, ktorú potvrdzuje aj vyššia nákupná cena, ako je to v prípade klasického jahňacieho mäsa (o 50 až 100 % v závislosti od obdobia).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.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