

Úradný vestník

Európskej únie

C 294



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

29. septembra 2012

Číslo oznamu	Obsah	Strana
--------------	-------	--------

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2012/C 294/01	Výmenný kurz eura	1
2012/C 294/02	Oznámenie Komisie o aktuálnych úrokových sadzbách pre vymáhanie štátnej pomoci a referenčných/diskontných sadzbách pre 27 členských štátov, platných od 1. októbra 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)]	2

Dvor audítorov

2012/C 294/03	Osobitná správa č. 13/2012 „Rozvojová pomoc Európskej únie na zásobovanie pitnou vodou a základné hygienické zariadenia v subsaharských krajinách“	3
---------------	--	---

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2012/C 294/04	Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Zmena v záväzkoch služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

<u>Číslo oznamu</u>	Obsah (pokračovanie)	Strana
2012/C 294/05	Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme	5
2012/C 294/06	Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Zmena v záväzkoch služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami ⁽¹⁾	6
2012/C 294/07	Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve – Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme	7

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2012/C 294/08	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.....	8
2012/C 294/09	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.....	14
2012/C 294/10	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.....	19
2012/C 294/11	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	23



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

28. septembra 2012

(2012/C 294/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2930	AUD	Austrálsky dolár	1,2396
JPY	Japonský jen	100,37	CAD	Kanadský dolár	1,2684
DKK	Dánska koruna	7,4555	HKD	Hongkongský dolár	10,0258
GBP	Britská libra	0,79805	NZD	Novozélandský dolár	1,5536
SEK	Švédská koruna	8,4498	SGD	Singapurský dolár	1,5848
CHF	Švajčiarsky frank	1,2099	KRW	Juhokórejský won	1 439,33
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	10,7125
NOK	Nórska koruna	7,3695	CNY	Čínsky juan	8,1261
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,4468
CZK	Česká koruna	25,141	IDR	Indonézska rupia	12 380,86
HUF	Maďarský forint	284,89	MYR	Malajzijský ringgit	3,9596
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	53,961
LVL	Lotyšský lats	0,6962	RUB	Ruský rubel	40,1400
PLN	Poľský zlotý	4,1038	THB	Thajský baht	39,811
RON	Rumunský lei	4,5383	BRL	Brazílsky real	2,6232
TRY	Turecká líra	2,3203	MXN	Mexické peso	16,6086
			INR	Indická rupia	68,3480

⁽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. októbra 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 294/02)

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 základných 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 základných bodov k základnej sadzbe.

Upravené sadzby sú vyznačené tučným písmom.

Predchádzajúca tabuľka bola uverejnená v Ú. v. EÚ C 252, 22.8.2012, s. 7.

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
1.10.2012	...	1,05	1,05	2,40	1,05	1,72	1,05	0,99	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05	7,48	1,05	1,05	2,09	1,05	1,91	1,05	1,05	4,91	1,05	5,58	2,76	1,05	1,05	1,74
1.9.2012	30.9.2012	1,38	1,38	2,40	1,38	1,72	1,38	1,20	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,34	1,38	1,38	4,91	1,38	5,58	2,76	1,38	1,38	1,74
1.7.2012	31.8.2012	1,38	1,38	2,94	1,38	1,72	1,38	1,57	1,38	1,38	1,38	1,38	1,38	7,48	1,38	1,38	2,09	1,38	2,34	1,38	1,38	4,91	1,38	5,58	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

DVOR AUDÍTOROV

Osobitná správa č. 13/2012 „Rozvojová pomoc Európskej únie na zásobovanie pitnou vodou a základné hygienické zariadenia v subsaharských krajinách“

(2012/C 294/03)

Európsky dvor audítorov informuje, že bola uverejnená osobitná správa č. 13/2012 „Rozvojová pomoc Európskej únie na zásobovanie pitnou vodou a základné hygienické zariadenia v subsaharských krajinách“.

Túto správu si môžete prečítať alebo stiahnuť z internetovej stránky Európskeho dvora audítorov: <http://eca.europa.eu>

Správu môžete získať zdarma v tlačenej podobe po zaslaní žiadosti Dvoru audítorov na adresu:

Európsky dvor audítorov
oddelenie „Audit: vypracúvanie správ“
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

e-mail: eca-info@eca.europa.eu

alebo po vyplnení elektronickej objednávky na internetovej stránke EU-Bookshop.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Zmena v záväzkoch služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami

(Text s významom pre EHP)

(2012/C 294/04)

Členský štát	Spojené kráľovstvo
Príslušná trasa	Barra do Benbecula, Western Isles, Škótsko
Pôvodný dátum nadobudnutia účinnosti záväzkov služby vo verejnom záujme	4. marca 1995
Dátum nadobudnutia účinnosti zmien	1. apríla 2013
Adresa, na ktorej možno získať text záväzku služby vo verejnom záujme a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti so záväzkom služby vo verejnom záujme	<p>Informácie poskytuje:</p> <p>Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM</p> <p>Tel. +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktná osoba: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) e-mail: icockburn@cne-siar.gov.uk</p>

Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve**Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme**

(2012/C 294/05)

Členský štát	Spojené kráľovstvo
Príslušná trasa	Barra do Benbecula, Western Isles, Škótsko
Obdobie platnosti zákazky	od 1. apríla 2013 do 31. marca 2017
Termín na predkladanie žiadostí a ponúk	dva mesiace po dátume uverejnenia tohto oznámenia
Adresa, na ktorej možno získať text výzvy a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti s predkladaním ponúk a so záväzkom služby vo verejnom záujme	Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tel. +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktná osoba: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) e-mail: icockburn@cne-siar.gov.uk

Oznámenie Komisie podľa článku 16 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve

Zmena v záväzkoch služby vo verejnom záujme v súvislosti s pravidelnými leteckými dopravnými službami

(Text s významom pre EHP)

(2012/C 294/06)

Členský štát	Spojené kráľovstvo
Príslušná trasa	Stornoway do Benbecula, Western Isles, Škótsko
Pôvodný dátum nadobudnutia účinnosti záväzkov služby vo verejnom záujme	4. marca 1995
Dátum nadobudnutia účinnosti zmien	1. apríla 2013
Adresa, na ktorej možno získať text záväzku služby vo verejnom záujme a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti so záväzkom služby vo verejnom záujme	Informácie poskytuje: Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tel. +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktná osoba: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) e-mail: icockburn@cne-siar.gov.uk

Oznámenie Komisie podľa článku 17 ods. 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1008/2008 o spoločných pravidlách prevádzky leteckých dopravných služieb v Spoločenstve**Výzva na predkladanie ponúk v súvislosti s prevádzkou pravidelných leteckých dopravných služieb v súlade so záväzkami služby vo verejnom záujme**

(2012/C 294/07)

Členský štát	Spojené kráľovstvo
Príslušná trasa	Stornoway do Benbecula, Western Isles, Škótsko
Obdobie platnosti zákazky	od 1. apríla 2013 do 31. marca 2017
Termín na predkladanie žiadostí a ponúk	dva mesiace po dátume uverejnenia tohto oznámenia
Adresa, na ktorej možno získať text výzvy a všetky relevantné informácie a/alebo dokumentáciu v súvislosti s predkladaním ponúk a so záväzkom služby vo verejnom záujme	Comhairle nan Eilean Siar (Western Isles Council) Council Offices Sandwick Road Stornoway Isle of Lewis Scotland HS1 2BW UNITED KINGDOM Tel. +44 1851822639 Fax +44 1851705349 (Kontaktná osoba: Ian Cockburn, Procurement Manager, Department of Finance and Corporate Resources) e-mail: icockburn@cne-siar.gov.uk

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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 294/08)

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

„RONCAL“

ES č.: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008

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:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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 rastlinolekárskejších opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmeny a doplnenia:

3.1. Opis výrobku:

Možnosť používať na výrobu syra mlieko bahníc kríženého plemena F1 Lacha x Milchschaf sa zrušila.

Spresnilo sa, že mlieko bahníc, ktoré sa používa na výrobu tohto výrobku, musí byť surové.

Zahrnula sa možnosť používať surové mlieko bahníc plemena Assaf, ktoré predstavuje až 35 % celkového objemu mlieka používaného na výrobu syra. Hlavnou surovinou výrobku zostáva surové mlieko bahníc plemena Lacha alebo Rasa, ktoré aj naďalej predstavuje najmenej 65 % z celkového objemu použitého mlieka.

Doplnil sa opis organoleptických vlastností výrobku.

Uvedli sa hodnoty hmotnosti hotového výrobku.

3.2. Dôkaz o pôvode:

Dôkaz, že výrobok pochádza z danej oblasti, sa špecifikoval podrobnejšie s uvedením opisu systému evidencie stád a registrácie syrární, systému certifikácie v zodpovednosti kontrolného orgánu a povinností registrovaných syrární vo vzťahu k vlastnej kontrole a sledovateľnosti.

3.3. Spôsob výroby:

Spôsob výroby, aj keď zostáva nezmenený, sa opisuje presnejšie, s osobitným odkazom na fázy, v ktorých sa získava mlieko a vyrába syr.

Pokiaľ ide o získavanie mlieka, spresňujú sa kŕmne režimy ovčích fariem, na ktorých sa mlieko vyrába, ako aj požadovaná teplota mlieka, ktorú treba udržiavať, pričom sa stručne opisuje systém zberu a prepravy mlieka.

Vo vzťahu ku kvalite konečného výrobku boli stanovené obmedzenia používania určitých krycích materiálov a systémov povrchovej úpravy pri výrobe syra.

3.4. Vnútroštátne požiadavky:

Zaviedla sa vyhláška Ministerstva poľnohospodárstva, rybného hospodárstva a potravinárstva z 3. októbra 2001, ktorou sa schvaľuje zmena a doplnenie označenia pôvodu „Roncal“.

Zaviedli sa uplatniteľné ustanovenia Spoločenstva.

3.5. Iné:

Vymedzuje sa, že výrobok, ktorý sa predáva krájaný, sa musí baliť v oblasti pôvodu, aby sa zabezpečila kvalita a sledovateľnosť, s cieľom zaručiť pôvod výrobku a jeho optimálnu kontrolu a zachovať fyzikálne a organoleptické vlastnosti syra.

Znenie častí týkajúcich sa zemepisnej oblasti a spojenia s ňou sa mierne zmenilo a doplnilo bez toho, aby to vyvolalo nejakú zmenu. Opis zemepisnej oblasti bol rozšírený o súradnice a odkazy na hranice a prírodné geografické charakteristiky a takisto boli uvedené dôkazy o splnení podmienok stanovených v článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín. Znenie spojenia so zemepisnou oblasťou ponúka podrobnejšie informácie o klíme, reliéfe a pôdnych podmienkach danej zemepisnej oblasti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT
NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
„RONCAL“
ES č.: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008
CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Roncal“

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:*

Všeobecný opis

Lisovaný tvrdý syr vyrábaný zo surového mlieka bahnic plemien Rasa a Lacha, hoci sa toto mlieko môže zmiešať s mliekom bahnic plemena Assaf, pod podmienkou dodržania týchto pomerov:

- mlieko bahnic plemena Lacha alebo Rasa musí predstavovať najmenej 65 % z celkového objemu použitého mlieka,
- mlieko bahnic plemena Assaf nesmie predstavovať viac ako 35 % z celkového objemu použitého mlieka.

Syr „Roncal“ sa musí nechať dozrievať najmenej štyri mesiace po skončení solenia, na základe čoho získa tieto vlastnosti:

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Tvar: valcovitý s hladkými stranami.

Výška: od 8 do 12 cm.

Hmotnosť: od 0,8 do 3 kg.

Kôrka: tvrdá, masná, na dotyk drsná, tuková, s plesňou alebo bez plesne, hnedá alebo slamovo sfarbená.

Syrová hmota: tvrdá, porézna, ale bez otvorov, s charakteristickou vôňou a chuťou, mierne pikantná, na reze žltobiela.

Obsah tuku: viac ako 45 % hmotnostných suchého extraktu.

Vlhkosť: menej než 40 %.

Organoleptické vlastnosti

Chuť a vôňa: intenzívne a prenikavé s prevahou chuti a vône mlieka, po ktorej nasledujú živočíšne chute a vône, s možnou prítomnosťou deskriptorov z radu praženia. S rastúcou dĺžkou zrenia sa zvyšuje aj intenzita voní živočíšneho pôvodu a vône po pražení.

Základné príchute: vyvážená príchuť, mierne kyslá, stredne slaná a trochu, ak vôbec, horkastá.

Prevládajúce pocity: po štvormesačnom zrení mierne pikantný pocit, ktorý sa časom zintenzívňuje.

Dochuť: pretrvávajúca charakteristická chuť, bez horkosti alebo iných chutí.

Štruktúra: pevná, nelámavá, mierne zrnitá, v ústach sa pomerne ľahko rozplýva.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Syr „Roncal“ sa vyrába zo surového mlieka bahníc zo stád uvedených plemien, ktoré sa nachádzajú v *Comunidad Foral de Navarra* (samosprávnej oblasti Navarra), pomocou prírodného syridla alebo iných povolených koagulačných enzýmov a chloridu sodného.

Mlieko nesmie obsahovať kolostrum, ani liečivá, ktoré by mohli mať negatívny vplyv na výrobu, zrenie a uchovávanie syra.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Zvieratá, ktoré produkujú mlieko na výrobu syra, sa pasú výlučne vo výrobnjej oblasti vymedzenej v bode 4.

Pasienky, na ktorých sa ovce pasú, sú veľmi rozmanité a bohaté na miestnu flóru. Pastviny zahŕňajú najmä tzv. spoločné pasienky, o ktoré sa delia susediace usadlosti v údoliach, a pasienky na rovinatejšom teréne, kde sa pasú stáda v sezóne dojenia, pričom časť trávy sa uchováva na zimné obdobie.

Doplnkové krmivá sa zvyčajne podávajú, keď ich zvieratá potrebujú najviac, na konci gravidity a laktácie, vo forme krmív na báze obilnín, olejnin, strukovín a krmovín z vlastnej farmy alebo lucerny. Doplnkové krmivá sa môžu podávať aj pri obzvlášť nepriaznivých poveternostných podmienkach, ktoré znemožňujú pasenie.

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

Mlieko, ktoré je vhodné na výrobu syra „Roncal“, musí pochádzať z výrobnjej oblasti uvedenej v bode 4.

Syr „Roncal“ sa musí vyrábať a musí dozrievať v oblasti výroby a zrenia uvedenej v bode 4.

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

— Syr „Roncal“ sa môže predávať vcelku alebo rozkrájaný na klíny.

— Ak sa výrobok predáva krájaný, musí sa baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti výroby. Táto požiadavka vychádza z týchto dôvodov:

a) Keď sa syr krája, najmenej dve strany klinov strácajú ochrannú kôrku. Na zabezpečenie zachovania organoleptických vlastností, ktoré sú typické pre syr „Roncal“, sa preto klíny získané pri krájaní musia okamžite zabaliť, aby sa zabránilo riziku dehydratácie, oxidácie a výskytu cudzieho sfarbenia.

b) Syr „Roncal“ nemá značku identifikujúcu CHOP na kôrke, ale je identifikovaný s použitím slova „Roncal“ na štítku prevádzkovateľa a s použitím etikiet na zadnej strane, vydaných kontrolným orgánom, ktoré sa aplikujú priamo na výrobok. V dôsledku toho znaky potvrdzujúce pravosť nemusia byť na niektorých častiach po rozkrájaní výrobku viditeľné. Preto, aby nedošlo k ohrozeniu hodnovernosti krájaného výrobku, je nutné, aby sa balil v mieste pôvodu pod dozorom kontrolného orgánu.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Syry s chráneným označením pôvodu sa musia označiť slovom „Roncal“ na etikete a musia mať očíslovanú zadnú etiketu dodanú a skontrolovanú kontrolným orgánom.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Výrobná oblasť zahŕňa celú samosprávnu oblasť *Comunidad Foral de Navarra* na severe Pyrenejského polostrova, na západnej strane Pyrenej.

Oblasť výroby a zrenia zahŕňa obce Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz a Burgui, ktoré tvoria Valle del Roncal, enklávu na severovýchode samosprávnej oblasti *Comunidad Foral de Navarra*.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Charakteristické klimatické a pôdne podmienky údolia Valle del Roncal (opísané ďalej) a spôsob, akým sa dopĺňajú so susednými oblasťami, viedli pastierov v tejto oblasti tradične k sťahovaniu, takže ich stáda sa v zime pásli na pastvinách na juhu oblasti Navarra a v lete spásali severné pastviny.

Tento sezónny presun zvierat znamenal, že pri výrobe syra „Roncal“ syrárne na doplnenie mlieka zo stád z údolia tradične používali dodávky mlieka z fariem nachádzajúcich sa mimo údolia Valle del Roncal, i keď v tesnej blízkosti oblastí pasenia v prirodzených oblastiach rozšírenia plemien Rasa a Lacha a v rámci oblasti *Comunidad Foral de Navarra*. To znamená, že sú tu dve vymedzené zemepisné oblasti, oblasť výroby a oblasť spracovania a zrenia.

Oblasť výroby mlieka

Samosprávna oblasť *Comunidad Foral de Navarra* sa nachádza na rozhraní medzi atlantickým a stredozemným podnebí. Od severozápadu k juhovýchodu sa oblasť výrazne mení, so značnými výkyvmi v zrážkach a teplotách. Tieto rozdiely spolu so striedaním ročných období vyvolali potrebu sťahovať ovce naprieč údoliami a kopcami charakteristickými pre túto oblasť, čo, rovnako ako šetrenie stád pred najťažšími podmienkami, umožňuje celoročné pasenie.

Úroveň zrážok v paralelných pásmach od severu na juh klesá počas celého roka, ale vývoj pastvín v rôznych ročných obdobiach znamená, že počas rôznych ročných období a v rôznych oblastiach sa táto krajina vyznačuje rozmanitými pasienkami bohatými na prirodzenú flóru, ktoré sú ideálne na pasenie oviec.

Klíma určuje riadenie populácie oviec, najmä vzhľadom na to, že plemená Lacha a Rasa sa obvykle chovajú vo voľnom výbehu. Tieto dve plemená oviec žili v tejto krajine už od prehistorických čias, preto sú prispôbené tomuto systému hospodárenia, ktorý vymedzuje charakteristiky prírodného prostredia.

Oblasť spracovania a zrenia syra

Údolie Valle del Roncal sa vyznačuje geografickou izoláciou, obkolesené Pyrenejmi. Klíma sa mení od podhorskej v najvyšších oblastiach až po sub-stredozemnú v najnižšie položených údoliach. Letá sú tu krátke a mierne a po nich nasledujú dlhé tuhé zimy s dlhotrvajúcou snehovou pokrývkou.

Syr sa vyrába tradičným spôsobom špecifickým pre toto údolie, ktorý sa vyznačuje používaním surového mlieka bahnic, prírodného syridla alebo iných povolených koagulačných enzýmov a zrením počas najmenej štyroch mesiacov od nasolenia.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Lisovaný tučný syr s prirodzene tvrdou kôrkou bez povlaku alebo povrchovej úpravy porézny, ale bez otvorov, bielej farby, na reze žltobiely, s charakteristickou, intenzívnou, prenikavou vôňou a charakteristickou jemne kyslou chuťou, maslovým pocitom na podnebí a mierne pikantný.

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

Syr vyrábaný v údolí Valle de Roncal má výrazne sezónny charakter, hlboko zakorenený v tradičnom spôsobe výroby: laktácia od novembra do marca a následné zrenie výrobku v charakteristickej oblasti.

K špecifickým organoleptickým vlastnostiam syra prispieva niekoľko prvkov:

- Použitie surového mlieka bahnic, ktoré nebolo tepelne ošetrené, ako základnej suroviny zabezpečuje vysokú mikrobiálnu biodiverzitu, ktorá počas zrenia prepožičiava syru určité špecifické vlastnosti, veľmi dôležité pre tento syr, ktorý dozrieva veľmi dlho.

- Tradičný spôsob výroby sa zachováva už od nepamäti: surové mlieko bahníc, lisovanie bez tepelnej úpravy, enzymatická koagulácia a zrenie počas najmenej štyroch mesiacov s prirodzenou kôrkou.
- Koagulácia pomocou syridla, mliečne fermenty a baktérie prítomné v surovom mlieku bahníc v kombinácii so zrením počas najmenej štyroch mesiacov vytvárajú charakteristický pikantný dojem a nízka aktivita vody a pH zaručuje neprítomnosť patogénnych mikroorganizmov.
- Podmienky, za ktorých syr dozrieva výhradne v údolí Valle de Roncal, určujú enzymatické aktivity (štiepenie bielkovín a tukov) a mikrobiálne činnosti (laktokoky, laktobacily, enterokoky atď.), ktoré dodávajú syru jeho špecifické organoleptické vlastnosti.
- Nasolením a dozrievaním syra s prírodnou kôrkou bez povrchovej úpravy sa vytvára špecifická kôrka, ktorá ho robí komerčne odlišným.

Plemená Lacha a Rasa, ktoré sa prevažne používajú na produkciu mlieka, žili v danej výrobní oblasti od prehistorických čias, a preto sú dokonale prispôsobené nepriaznivým poveternostným podmienkam a špecifickým charakteristikám pastvín, na ktorých žijú a ktorých flóra prepožičiava syru určité veľmi špecifické organoleptické vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/E04A0F92-7922-42E2-A2BA-EEA2D24C8527/223122/PliegoDOPRONCAL184122.pdf>

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 294/09)

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

„ΑΓΟΥΡΕΛΑΙΟ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ“ (AGOURELEO CHALKIDIKIS)

ES č.: EL-PDO-0005-0736-14.01.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Αγουρέλαιο Χαλκιδικής“ (Agoureleo Chalkidikis)

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:

Agoureleo Chalkidikis je extra panenský olivový olej vyrobený lisovaním plodov pôvodných odrôd olív Hondrolia Halkidikis a Halkidikis druhu *Olea Europaea*. Sú to primárne stolové odrody pestované prevažne v prefektúre Chalkidiki, ktoré sú si tak veľmi podobné, že rozdiely medzi nimi sú nepostrehnuteľné. Olivy sa zbierajú a lisujú pred úplným dozretím, keď je plod ešte zelený. Sú to najväčšie grécke olivy s pomerom dužiny ku kôstke až do 10:1. Dorastajú do veľkosti 60/70 kusov na kilogram. Hondrolia Halkidikis a Halkidikis sa používajú dvoma spôsobmi: ako akostné stolové olivy a na výrobu olivového oleja (výťažok oleja: 14 – 20 %). Na výrobu oleja Agoureleo Chalkidikis sa zvyčajne používajú menšie plody.

Obidve odrody sa výborne prispôbili zemepisným podmienkam prefektúry Chalkidiki, kde tvoria približne 90 % celkového výnosu olív. Špecifické vlastnosti týchto odrôd sa najviac prejavujú práve v tejto oblasti.

Po dvojmesačnom uskladnení v nádržiach má Agoureleo tieto vlastnosti:

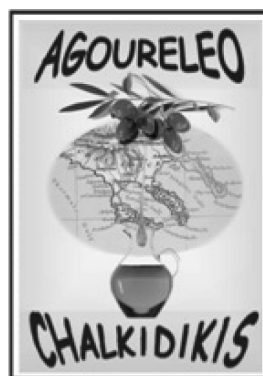
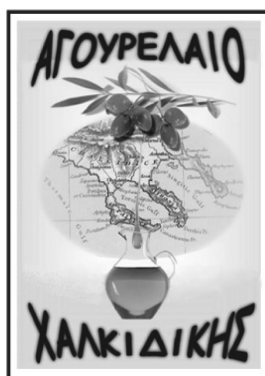
Farba:	rôzne odtiene od svetlozelenej po svetlú žltozelenú.
Vôňa:	pripomínajúca zelené ovocie s jemným nádychom exotického ovocia (banánov) a čerstvo pokosenej trávy (Mf > 4,0).
Chuť:	horká (Mb > 3,5) a pikantná (Mp > 4,0) s typickou jemnou, horkastou dochuťou. Nulová hodnota defektora (Md = 0,0).
Kyslosť:	≤ 0,35 %
Peroxidové číslo:	≤ 15 meq O ₂ /kg
Absorpcia ultrafialového žiarenia: K ₂₇₀ :	≤ 0,15
	K ₂₃₂ : ≤ 1,80

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Vosky: ≤ 100 mg/kg
- Kyselina olejová: $\geq 75,00$ % celkového obsahu mastných kyselín
- Pomer kyseliny olejovej ku kyseline linolovej: maximálne: 16,87; minimálne 9,73
- Pomer mono-nenasýtených mastných kyselín k poly-nenasýteným mastným kyselinám: maximálne: 15,73; minimálne: 9,12.
- 3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*
—
- 3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*
—
- 3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*
Všetky fázy výroby oleja Agoureleo Chalkidikis, t. j. pestovanie olivovníkov, zber, lisovanie olív a extrakcia oleja, sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.
- 3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*
Agoureleo Chalkidikis sa tradične plní do fliaš a balí v areáloch, kde sa olivy lisujú, alebo v zariadeniach, ktoré patria výrobcovi, za predpokladu, že preprava sa zredukuje na najnižšiu mieru, keďže pri hromadnej preprave výrobkov vzniká riziko, že kvalita môže byť nepriaznivo ovplyvnená nekontrolovateľnými javmi (zmena teploty, otrasy, vystavovanie slnečnému žiareniu a kyslíku v ovzduší atď.).

Presnejšie vyjadrené, nevhodnými podmienkami pri preprave alebo skladovaní sa môže znehodnotiť výnimočná kvalita výrobku a typické organoleptické vlastnosti a vysoké teploty počas prepravy alebo skladovania môžu nepriaznivo vplývať na jeho prchavé zložky.

Z tohto dôvodu sa výrobok nesmie baliť mimo zemepisnej oblasti prefektúry Chalkidiki.
- 3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*
Etiketa bude obsahovať názov výrobku, logo chráneného označenia pôvodu EÚ a všetky ostatné prvky vyžadované v právnych predpisoch EÚ a Grécka. Ďalej bude obsahovať:
— číselný kód udávajúci rok a mesiac výroby, spracovateľský závod, šaržu a konečnú baliareň, ak sa balenie vykonáva v inom závode.
— logo s názvom výrobku napísaným cyrilikou alebo latinkou. Uprostred v pozadí sa nachádza oválna mapa zobrazujúca Chalkidiki z litografie z roku 1829, ktorú vydala Spoločnosť pre šírenie užitočných poznatkov (Society for the Diffusion of Useful Knowledge). V popredí je zobrazená olivová ratolesť so zelenými olivami a pod nimi kvapka olivového oleja stekajúca do skleneného džbánku s olivovým olejom.



Na výrobku sa môže uvádzať certifikačná značka uznaného certifikačného orgánu, ktorý výrobku udelil osvedčenie za systémy riadenia výroby na základe uznaných noriem.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Výrobná oblasť Agoureleo Chalkidikis zahŕňa všetky územia prefektúry Chalkidiki s výnimkou polostrova Athos, ktorý je autonómnym kláštorným spoločenstvom.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

5.1.1. *Prírodné faktory*

Prefektúru Chalkidiki tvoria hornaté, polohornaté a nížinné oblasti. Olivové háje sa nachádzajú v celej prefektúre v rovinnom alebo mierne svahovitom teréne do nadmorskej výšky 700 m n. m. Väčšina olivových hájov sa nachádza v pobrežných oblastiach prefektúry.

Pôdy na Chalkidiki sú prevažne ľahké, stredne zrnité a alkalické s hodnotou pH 7,0 – 8,0. Pôdy sú veľmi rozmanité od neúrodných vápencových kamenistých pôd v horách až po naplavenú úrodnú pôdu vápencového pôvodu v nížinách s dostatočným obsahom organických látok (1,5 % – 2,0 %), ktoré podporujú rast olivovníkov. Vápencový pôvod pôdy má pozitívny vplyv na prchavé zložky plodov a oleju Agoureleo dodáva jeho typickú arómu. Je tu dostatok podzemnej vody, ktorá olivovým hájom zabezpečuje potrebný prísun vody prostredníctvom súkromných vrtov alebo spoločných zavlažovacích systémov.

Klíma sa mení od pobrežnej stredomorskej v nížinách po kontinentálnu stredomorskú vo vyšších oblastiach a vlhkú kontinentálnu klímu v horách.

Oblasť prechodného stredomorského podnebia je charakteristická miernymi zimami a studenými letami, takže sa tu nevyskytujú mrazy alebo extrémne vysoké teploty. Mikroklima v nížinách a horských oblastiach, v ktorých sa pestujú olivy, je charakteristická absenciou nebezpečných mrazov alebo extrémne vysokých teplôt. Vysoký počet hodín slnečného svitu prispieva k plynulému vývoju vo všetkých fázach vývinového cyklu olivovníka (klíčivosť a rast, kvitnutie a rozvoj organoleptických vlastností plodov).

Priemerné teploty sú vhodné na pestovanie olív, ale ani extrémne teploty nepoškodzujú olivovníky, pretože sú odolné a plne adaptované na miestnu pôdu a klímu.

Vietor je zväčša severný až severovýchodný a v lete prevažne južný. Zvyčajne nespôsobuje olivovníkom žiadne problémy.

Vo všeobecnosti je možné konštatovať, že klíma na Chalkidiki je mimoriadne vhodná na pestovanie olív. Hoci sa Chalkidiki nachádza v severnom Grécku, vďaka dlhému pobrežiu Egejského mora (630 kilometrov) leží v rovnakom pásme minimálnych a maximálnych teplôt ako južnejšie oblasti pestovania olivovníkov, ako sú Messinia, Aitoloakarnania a Attika. Vysoké zrážky sú takisto priaznivé: priemerné ročné zrážky sa pohybujú na úrovni od 470 mm (v nížinách) do 850 mm (v horských oblastiach).

5.1.2. *Ľudské faktory*

Ľudské faktory zapojené do tvorby finálneho výrobku sú súčasťou dlhoročnej tradície pestovania olív, znalostí pestovateľských techník potrebných na dosiahnutie želaného výsledku a záujmu o výrobu a ochranu výnimočného výrobku.

K osobitnej povahe výrobku významne prispievajú tieto ľudské faktory:

- Zavlažovanie olivovníkov, ktoré prispieva k vysokej kvalite a stabilite oleja Agoureleo.
- Prerezávanie niekoľkokrát do roka. Jarné prerezávanie je obzvlášť dôležité, pretože pomáha zabezpečiť vyvážený rast plodov.
- Skorý zber, ktorý každý rok prebieha od 15. septembra približne do konca októbra, podľa poveternostných podmienok v danom roku a oblasti, v ktorej sa olivové háje nachádzajú (tieto olivy sa v Grécku zbierajú ako prvé). Olivy sa musia zbierať zelené, ešte predtým ako sa začnú sfarbovať do fialova.

- Spôsob zberu (iba ručne, aby bolo možné olivy vizuálne skontrolovať a okamžite triediť), ktorý zabezpečuje optimálnu kvalitu zozbieraných olív.
- Podmienky šetrnej výroby: po vylisovaní nezrelých olív nasleduje miesenie pri nízkej rýchlosti (17 – 19 otáčok za minútu), ktoré trvá 20 až 30 minút, a teplota olivovej hmoty nesmie prekročiť 27 °C.
- Skladovanie oleja Agoureleo pri stálej teplote v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele až do fázy balenia.
- Balenie: malé množstvo Agoureleo Chalkidikis sa balí do tmavých sklenených fľaš na rýchlu spotrebu. Väčšie množstvo sa balí do kovových nádob. V každom prípade je olej chránený pred oxidáciou, ku ktorej dochádza, keď je výrobok vystavený svetlu.
- Agoureleo sa v priebehu skladovania ani v priebehu balenia za žiadnych okolností nesmie zmiešať s olejom z predchádzajúcich zberov ani s inými olivovými olejmi.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Agoureleo Chalkidikis má osobitné charakteristické vlastnosti, pretože sa vyrába zo špeciálnej odrody olív pestovaných na Chalkidiki, ktoré dozrievajú v miestnej klíme a sú v dokonalom súlade s miestnymi pestovateľskými technikami.

K osobitným fyzikálnym, chemickým a organoleptickým vlastnostiam Agoureleo Chalkidikis patria nízka kyslosť, svetlozelená farba vďaka chlorofylu obsiahnutému v nezrelých olivách, nulová hodnota defektora, aróma zeleného ovocia s jemným nádychom exotického ovocia (banány) a čerstvo pokosenej trávy, horká a pikantná chuť s typickou jemnou, horkastou dochuťou, vysoký obsah kyseliny olejovej a vysoký pomer mono-nenasýtených mastných kyselín k poly-nenasýteným mastným kyselinám, vďaka ktorým je výrobok stabilný. Agoureleo Chalkidikis je ihneď po lisovaní zakalený. Počiatočný zákal spôsobený olivovou dužinou zmizne približne do dvoch mesiacov. Tieto vlastnosti sú stabilné najmenej osem mesiacov od výroby (lisovania) a ak sa Agoureleo skladuje v správnych podmienkach, môže si ich zachovať počas 12 mesiacov od výroby (lisovania).

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

Príčinná súvislosť z ekologického, technického, historického, hospodárskeho a obchodného hľadiska medzi kvalitou a vlastnosťami Agoureleo Chalkidikis a vymedzenou zemepisnou oblasťou je doložená týmito skutočnosťami:

1. Špecifické pôvodné odrody olív (Hondrolia Halkidikis a Halkidikis), ktoré rastú takmer výlučne na Chalkidiki a patria medzi najznámejšie odrody olív na svete.
2. Vápencový pôvod pôdy má pozitívny vplyv na prchavé zložky plodov a dodáva oleju Agoureleo jeho typickú arómu.
3. Klíma na Chalkidiki: žiadne výrazné výkyvy teplôt a vysoký počet hodín slnečného svitu počas celého roka, predovšetkým v období zretia, keď sa vytvárajú organoleptické vlastnosti olív.
4. Systematické zavlažovanie olivových hájov chráni olivovníky pred záťažou spôsobenou nedostatkom vody v období rozhodujúcich fáz vývinového cyklu, zabezpečuje produktivitu olivovníkov a prispieva k náležitému poskytovaniu úrody a ku kvalite plodov a zároveň aj ku kvalite a stabilite oleja Agoureleo, ktorý sa z nich vyrába.
5. Prerezávanie niekoľkokrát ročne. Jarné prerezávanie je obzvlášť dôležité. Vykonáva sa, aby sa zabezpečilo pravidelné a stabilné poskytovanie úrody.
6. Veľmi skorý a rýchly zber olív, z ktorých sa získava olej. Agoureleo Chalkidikis je prvý olej, ktorý sa v Grécku začína počas roka vyrábať.

7. Spôsob zberu (len ručne, aby sa olivy mohli vizuálne skontrolovať a okamžite triediť), ktorý zabezpečuje optimálny stav olív a chráni ich pred poškodením, vďaka čomu má finálny výrobok požadovanú kvalitu.
8. Podmienky výroby oleja: miesením olivovej hmoty pri nízkej rýchlosti v predpísanom časovom limite a pri nízkej teplote sa dosahuje výnimočne nízka kyslosť vyrobeného oleja, jeho farba sa nemení a aromatické zložky nie sú nepriaznivo ovplyvnené.
9. Podmienky skladovania a uchovávanía: výrobok je chránený pred kontamináciou a pokazením vďaka skladovaniu v nádržiach z nehrdzavejúcej ocele bezprostredne po výrobe a nie je zaťažovaný prepravou na veľké vzdialenosti. Pred balením sa výrobok skladuje len na čas, ktorý je potrebný, aby sa zbavil kalu. Štandardizovaný výrobok sa spravidla uvádza na trh po dvoch mesiacoch a počas nasledujúcich 8 až 10 mesiacov.
10. Historická súvislosť s oblasťou výroby:

Obyvatelia polostrova Chalkidiki sa pestovaniu olív a výrobe olivového oleja venujú už po stáročia. Z grafov opelovania a archeologických zistení o výskyte olivovníkov vyplýva, že systematické pestovanie olivovníkov v macedónskej oblasti začalo medzi koncom klasického obdobia a začiatkom rímskeho obdobia.

Systematické pestovanie olivových hájov sa pravdepodobne začalo v polovici 19. storočia. Tento nový trend podnietila aj rastúca osmanská moc, ktorá túto činnosť podporovala. Krátko pred rokom 1887 sa Christaki Effendi Zografos (jedna z najvýznamnejších dobových osobností v spoločnom, politickom a hospodárskom meradle) začal zaoberať olivovými hájmi v oblasti Portaria. Okolo roku 1900 tieto háje prevzali pokrokoví turecko-albánski bratia Kenan Hatzi-Osman a Mustafa Hatzi-Osman, ktorí ich rozšírili a založili pravdepodobne prvé systematicky vysadené olivové háje v macedónskych nížinách. Rozprestierajú sa na území s rozlohou 412,5 ha a ležia na severozápadnej hranici oblasti Nea Moudania. To bol jeden z hlavných dôvodov, prečo sa tu usadili utečenci z mesta Mudanya na tureckom pobreží Marmarského mora v roku 1923. Bratia Kenan Hatzi-Osman a Mustafa Hatzi-Osman na svojom území založili tradičnú lisovňu oleja na spracovanie olív z hájov a v roku 1905 založili na pláži Gerakini prvú parou poháňanú lisovňu oleja na macedónskom území, ktorá slúžila na spracovanie olív z oblasti Polygyros a priľahlých oblastí, keďže ich produkcia v tom období rýchlo rástla.

V súčasnosti je Agoureleo Chalkidikis z dôvodu nových trendov vo výžive zameraných na tradičnú stredomorskú výrobu vysoko hodnotný výrobok. Každý rok pri uvedení nového oleja na trh sa s mediálnou podporou organizujú gastronomické podujatia na oslavu novej úrody.

Obchodovanie s Agoureleo Chalkidikis sa v súčasnosti preukazuje prostredníctvom ochranných známok, obalu, dokladov o kúpe a predaji atď.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_agoureleo_xalkidiki130612.pdf

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 294/10)

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

„TROTE DEL TRENTINO“

ES č.: IT-PGI-0005-0965-17.02.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Trote del Trentino“

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

Taliansko

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:*

Chránené zemepisné označenie „Trote del Trentino“ sa pridružuje lososovitej rybe chovanej vo výrobnej oblasti uvedenej v bode 4, ktorá patrí k druhu pstruh dúhový – *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum). Pstruhy určené na spotrebu musia mať tieto vlastnosti: zelenkavý chrbát s ružovým pruhom po oboch stranách; belavé brucho; čierne škvrnky na tele, chrbtových plutvách a chvostovej plutve. Faktor stavu nesmie prekročiť hodnotu 1,25 v prípade rýb s hmotnosťou do 500 gramov alebo hodnotu 1,35 v prípade rýb s hmotnosťou nad 500 gramov. Celkový obsah tuku v mäse nesmie prekročiť 6 %. Mäso je biele alebo lososovo ružové, pevné, jemné a chudé s lahodnou rybacou chuťou a jemnou vôňou čerstvej vody bez bahnovej pachute. Všetky vedľajšie príchuť výrobku musia byť obmedzené, pričom obsah geosmínu musí byť nižší ako 0,9 µg/kg a pre pevnosť svalu musí byť charakteristická úroveň špičkovej sily pod tlakom najmenej 4 N.

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

—

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

Kŕmne dávky musia spĺňať požiadavky stanovené tradíciou a musia sa podávať presne a dôsledne. Z uvedeného dôvodu nesmie krmivo určené pre ryby obsahovať geneticky modifikované organizmy a musí mať príslušné osvedčenie v súlade s platnými pravidlami.

Na zlepšenie typickej kvality mäsa CHZO „Trote del Trentino“ sú prípustné tieto suroviny:

1. obilniny, obilie a výrobky a vedľajšie výrobky z obilia vrátane bielkovinových koncentrátov;
2. olejniný, výrobky a vedľajšie výrobky z olejnin vrátane bielkovinových koncentrátov a olejov;

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. strukoviny, výrobky a vedľajšie výrobky zo strukovín vrátane bielkovinových koncentrátov;
4. zemiaková múčka, výrobky a vedľajšie výrobky z tejto múčky vrátane bielkovinových koncentrátov;
5. výrobky a vedľajšie výrobky z rýb a/alebo kôrovcov vrátane olejov;
6. morské riasy a vedľajšie výrobky z nich;
7. výrobky z krvi iných zvierat ako sú prežúvavce.

Zloženie predmetných kŕmnych dávok musí zodpovedať potrebám rýb v rôznych fázach rastu.

Prípustné sú všetky doplnkové látky používané vo výžive zvierat, ktoré sú vymedzené platnými právnymi predpismi. Lososová farba mäsa sa musí dosiahnuť predovšetkým použitím karotenoidového pigmentu astaxantínu a/alebo prirodzene odvodených karotenoidov.

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

Fázy rastu, ktoré zahŕňajú štádium plôdika so žltkovým vakom, mladú rybu a dospelého pstruha, ako aj zabitie sa musia uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4.

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

Koncový výrobok sa musí predávať na polystyrénových podnosoch obalených fóliou a/alebo v polystyrénových škatuliach obalených fóliou, a/alebo vo vákuovaných balíčkoch, resp. v balíčkoch zabalených v upravenej atmosfére. Pokiaľ ide o typológiu výrobku, pstruh sa predáva ako čerstvý výrobok: celý, vypitvaný, porciovaný a/alebo nakrájaný na plátky.

Ryby, ktoré sa predávajú celé a/alebo vypitvané, musia vážiť minimálne 200 g. Ryby, ktoré sa predávajú porciované alebo nakrájané na plátky, musia vážiť minimálne 90 g.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na každom balení/škatuli musí byť uvedený výraz „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie) alebo skratka „IGP“ („CHZO“), a to zreteľným a nezmazateľným písmom, ktoré sa zreteľne odlišuje od ostatného textu.

Uvedený výraz alebo značka musia byť preložené do jazyka krajiny, v ktorej sa výrobok predáva.

Je zakázané pridávať akýkoľvek opis, ktorý nie je výslovne ustanovený.

Na každom balíčku a/alebo škatuli musí byť na štítku alebo na obale viditeľne uvedené nasledujúce logo. Logo môže byť alternatívne vytlačené v odtieňoch sivej farby.



Na každom štítku a na všetkých obaloch musí byť uvedený aj európsky symbol CHZO. Štítok alebo príslušné označenie musí obsahovať číslo alebo referenčný kód výrobcu a/alebo šarže.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Výrobná oblasť CHZO „Trote del Trentino“ zahŕňa celú autonómnu provinciu Trento a obec Bagolino v provincii Brescia. Do tejto oblasti patria hlavné rieky provincie Trento a bočné údolia ich prítokov.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Výrobnú oblasť formovalo niekoľko prekrývajúcich sa období glaciálnej a fluviálnej erózie. Z morfológického hľadiska ide o prevažne hornatú krajinu s charakteristickými údoliami zarezanými rôzne hlboko do geologického substrátu, ktoré tvoria všetky oblasti povodia v označenej zemepisnej oblasti. Podnebie výrobnjej oblasti CHZO „Trote del Trentino“ je typické pre vysokohorskú oblasť s častými zrážkami, v zimných mesiacoch často snehovými, a nízkymi teplotami dokonca aj v lete. V oblasti sa nachádza večný sneh a ľad, z ktorého pochádza všetka voda používaná pri chove pstruha. Klimatické a hydrogeologické charakteristiky vymedzenej oblasti, ktoré sa nedajú preniesť ani ich nemožno napodobniť, dodávajú pstruhovi „Trote del Trentino“ výnimočné vlastnosti. Pokiaľ ide o stopové prvky (horčík, sodík, draslík), chemické zloženie pramenitej vody v provincii Trento dosahuje hodnoty pod európskym priemerom, vďaka čomu je táto voda mimoriadne vhodná pre chov pstruha. Riečky, ktoré zásobujú odchovne pstruhov v provincii Trento majú vysokú biologickú kvalitu, pričom hodnoty EBI (Extended Biotic Index – rozšírený biotický index) sú vyššie ako osem, čo zodpovedá triede I alebo II.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Žiadosť o uznanie CHZO „Trote del Trentino“ je oprávnené vzhľadom na skutočnosť, že daný výrobok sa odlišuje od ostatných výrobkov tej istej kategórie veľmi nízkym faktorom stavu a zníženým obsahom tuku. Navyše mäso je pevné, jemné a chudé s lahodnou rybacou chuťou a jemnou vôňou čerstvej vody bez bahnovej pachute, ktorá je pre chovaného pstruha často typická.

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

Osobitné kvalitatívne vlastnosti pstruha „Trote del Trentino“ vychádzajú predovšetkým z používanej vody, ktorá je výdatná vďaka trvalej prítomnosti snehu a ľadu v danej oblasti, je výrazne okysličená, má dobré chemické, fyzikálne a biologické zloženie a nízku teplotu, ktorá od novembra do marca väčšinou klesá pod 10 °C.

Studená voda nie je bohatá na živiny. To vedie k pomalému rastu, ktorý síce znižuje objem výroby, na druhej strane však zlepšuje kvalitu mäsa tým, že zabezpečuje nízky faktor stavu a znížený obsah tuku. Väčšina odchovných pstruhov v provincii Trento využíva vďaka hojnému pritekaniu vody a svahovému terénu rozdiely medzi úrovňou jednotlivých povodí, čo umožňuje prirodzené opakované okysličovanie vody. Kvalitná voda zabráňuje šíreniu rias a neželaných mikroorganizmov a súvisiacich metabolitov, ktoré sú zodpovedné za nepríjemné chute, v neposlednom rade za bahnovú, spôsobené privysokým obsahom geosmínu.

Klimatické podmienky tejto oblasti spolu s ľudským prínosom z hľadiska starostlivosti a riadenia odchovných rýb pevne spájajú pstruha „Trote del Trentino“ s danou geografickou výrobnou oblasťou.

Chov pstruha „Trote del Trentino“ je starý a vychádza z dlhej tradície, ktorá sa časom ustálila. Prax chovu rýb v povodiach sa datuje od 19. storočia, keď sa v roku 1879 vybudovala umelá odchovňa rýb v Torbole, ktorá mala šíriť postupy chovu rýb a zarybňovať verejné vody plôdkmi pstruha so žltkovými vakmi. Prvé súkromné odchovne rýb boli založené v obciach Predazzo v roku 1891, Giustino v roku 1902 a Tione v roku 1926 a ďalšie k nim pribudli po druhej svetovej vojne. V priebehu rokov si všetky tieto odchovne rýb zachovali vlastné oddelené chovné zariadenia a pravidelne do nich nasádzajú nové kmene z iných odchovných alebo z voľnej prírody, čím sa špecifiká chovaného pstruha prenášajú na ďalšie generácie.

Táto tradícia sa ustálila v roku 1975 založením *Associazione dei Trocoltori Trentini* (Združenia chovateľov pstruhov v Trente), ktoré zohralo dôležitú úlohu pri znovuzavedení chovu pstruhov vo výrobnjej oblasti a preniknutí názvu „Trote del Trentino“ do domáceho aj komerčného jazyka, čo dokazujú plagáty, štítky a propagačné materiály.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na uznanie názvu „Trote del Trentino“ ako chráneného zemepisného označenia v *Úradnom vestníku* (Official Gazette) *Talianskej republiky* č. 302 z 29. decembra 2011.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tejto webovej adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárstva, výživy a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknutí na sekciu „Qualità e sicurezza“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a následne na sekciu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

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 294/11)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„TERNASCO DE ARAGÓN“

ES č.: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

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

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby:
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uved'te]

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 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. **Zmeny a doplnenia:**

3.1. *Zemepisná oblasť:*

Nové znenie je:

Oblasť produkcie jahňacieho mäsa sa rozprestiera na území samosprávnej oblasti Aragónsko.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

V príslušnom odseku sa vypúšťa text „rovnako ako oblasť bitúnkov a spracovania jatočných tiel“, keďže výrobok je čerstvým mäsom, ktoré sa pred uvedením na trh nijako nespracúva. Zabitie jahniat a spracovanie jatočných tiel sa musia považovať za nezávislé od výrobku, pretože mu nedodávajú žiadnu osobitnú vlastnosť a netreba sa o nich teda viac v špecifikácii zmieňovať.

Uplatnenie obmedzenia, ktoré nijako nezlepšuje vlastnosti výrobku, sa zároveň považuje za prekážku v obchodovaní, a to najmä z toho dôvodu, že sa tým skracuje životnosť výrobku, ktorý sa musí navyše prepraviť z bitúnku na miesto určenia, a bolo by teda ťažšie vyhovieť osobitným požiadavkám zákazníkov z jednotlivých oblastí.

3.2. Výroba:

1. Zmena a doplnenie tohto odseku:

„Jatočné telá sa ochladia tak, aby vnútro svaloviny dosiahlo teplotu vhodnú na skladovanie a prepravu.

Jatočné telá sa uchovávajú v chladiarňach pri teplote 3 až 4 °C počas menej ako 24 hodín a pri teplote 1 až 3 °C, ak ide o dlhšie obdobie.“

Nahrádza sa týmto:

„Jatočné telá sa ochladzujú, až kým vnútro svaloviny nedosiahne teplotu vhodnú na skladovanie a prepravu. Táto teplota nepresiahne 7 °C v celom mäse.“

Uvedená zmena a doplnenie predpokladá, že kontroly teplôt sa uvedú do súladu s platnými právnymi predpismi, ktoré odkazujú na teplotu mäsa a nie na teplotu chladiarne. Stanovenými teplotami v chladiarni sa zabezpečí vhodná teplota jatočného tela, len ak sa dodrží dĺžka uchovávanania jatočného tela v chladiarni. V každom prípade sa domnievame, že na zabezpečenie kvality výrobku je vhodnejšie kontrolovať teplotu jatočného tela, než teplotu v chladiarni.

2. Vypustenie tohto odseku:

„Regulačná rada prostredníctvom výboru pre triedenie jatočných tiel určí kvalitu jatočných tiel, na ktoré by sa malo vzťahovať chránené zemepisné označenie. Vybrané jatočné telá označí pečiatkou s nápisom ‚Ternasco de Aragón‘ spolu s identifikačným číslom, ktorý uvedie nezmazateľným atramentom na končatiny, plec a hrud.“

Dôvodom vypustenia tohto odseku je, že nezodpovedá ani skutočnosti, ani duchu normy EN 45011.

Kontrolný subjekt preverí prostredníctvom kontrol výrobku, ktoré vykonávajú jeho technici, že jatočné telá sú riadne označené. Technický pracovník nikdy sám neoznačuje jatočné telá, ani a priori nevyhodnocuje tie, ktoré môžu mať nárok na CHZO a ktoré nie.

Okrem toho sa považuje za vhodnejšie, aby sa opis označovania jatočných tiel uvádzal v príručke kvality a postupov, a nie v špecifikácii.

3. Vypustenie tohto odseku:

„Porciovanie a distribúcia jatočných tiel ‚Ternasco de Aragón‘ maloobchodným mäsiarstvám, ich uchovávanie a ich predaj sa uskutočnia v súlade s platnými právnymi predpismi.“

Tento odsek by sa mal vypustiť, keďže táto otázka patrí do pôsobnosti orgánov na kontrolu hygieny, ktorá je povinná, čo by viedlo k možnému zdvojeniu kontrol.

3.3. Označovanie:

Logo CHZO sa uviedlo ako súčasť špecifikácie.

Zrušila sa povinnosť získať povolenie od regulačnej rady pred tým, než jednotlivé zaregistrované obchodné podniky budú môcť používať vlastné štítky.

Všetky odkazy na regulačnú radu sa takisto vypustili.

3.4. Požiadavky podľa vnútroštátnych právnych predpisov:

Aktualizácia právnych predpisov:

Odkazy na vnútroštátne právne predpisy uverejnené po pôvodnom schválení tejto špecifikácie sa aktualizovali.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„TERNASCO DE ARAGÓN“

ES č.: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Označenie:

„Ternasco de Aragón“

2. Členský štát:

Španielsko

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

Trieda 1.1. Čerstvé mäso

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

Jahňacie mäso pochádzajúce z plemien: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel a Roya Bilbilitana. „Ternasco de Aragón“ musí pochádzať z jahniat bez ohľadu na pohlavie, ktoré majú pri zabití 70 až 90 dní. Jahňatá sa chovajú v maštaliach na materskom mlieku, pričom táto strava sa dopĺňa *ad libitum* bielou slamou a koncentrátmi, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi. Laktačné obdobie trvá aspoň 50 dní.

Hmotnosť jatočného tela sa pohybuje od 8 kg do 12,5 kg. Jeho prierez je rovný mierne do oblúka so zaoblenými krajinami. Povrchový tuk má bielu farbu a pevnú konzistenciu. Vnútorý tuk bielej farby pokrýva aspoň polovicu bedier, ale nikdy nie celé bedrá. Mäso svetloružovej farby je mäkké a šťavnaté, s jemnou textúrou a so začínajúcim prenikaním tuku do vnútro svalovej vrstvy.

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:

Jahňacie mäso sa vyznačuje organoleptickými vlastnosťami, ktoré súvisia s jeho prírodným prostredím a spôsobom produkcie, a preto sa fázy produkcie a chovu jahniat uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Na štítkoch sa musí uvádzať logo CHZO s údajom „Ternasco de Aragón“.

Zaregistrovaný podnik označí produkt určený na spotrebu očíslovanými štítkami a pečiatkami a dohliada na to, aby sa tieto štítky nedali opätovne použiť.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie jahňacieho mäsa sa rozprestiera na celom území samosprávnej oblasti Aragónsko.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

V Aragónsku prevláda stredozemské kontinentálne podnebie: mierne až suché a veterné v centrálnej nížine, chladnejšie a vlhkejšie smerom k Pyrenejam a iberskému masívu. Priemerné ročné teploty sa v centrálnej nížine pohybujú od 14 do 15 °C. Nižšie v podhorskom pásme (prechodné pásmo medzi pohorím a nížinou v nadmorskej výške viac ako 500 metrov) je teplota o niekoľko stupňov nižšia.

Poľnohospodárske a podnebné podmienky aragónskeho územia boli priaznivé pre značný rozvoj pododvetvia chovu oviec, ktoré sa zakladá na jedinečnom druhu schopnom prispôbiť sa zriedkavému výskytu a sezónnemu charakteru pasienkov.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Plemeno Aragonesa umožňuje získať dokonale dochované jahňatá z hľadiska tkanivového zloženia jatočného tela, v ktorom sa dosiahne v priemere 25 % podiel tuku (v prípade oboch pohlaví) pri váhe jatočného tela 10,47 kg. Tento skorý rast sa týka aj ďalšieho pôvodného aragónskeho genotypu, plemena Roya Bilbilitana, ktorý sa v kategórii „ternasco“ vyznačuje podobnou skorosťou: 26,6 % tuku (v prípade oboch pohlaví) pri váhe jatočného tela 10,6 kg. Aj v prípade plemena Ojinegra de Teruel sa preukázalo, že percentuálny podiel tukových tkanív v jatočnom tele je podobný obom uvedeným plemenám.

Tento preukázaný skorší rast predstavuje skutočný faktor na rozlíšenie od iných plemien. Kvalita „Ternasco de Aragón“ z uvedených plemien je preto iná a vyššia než v prípade iných plemien.

Konzumácia krmiva v kombinácii s materským mliekom umožňuje získať z uvedených plemien hotové „ternasco“ (pokiaľ ide o zloženie tkanív, usporiadanie, farbu, konzistenciu tuku, jemnosť, sfarbenie a aromatickosť mäsa) pri určenom veku a váhe.

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

V Aragónsku sa pre najrozšírenejší a najtypickejší druh jatočných jahniat v regióne od dávnych čias zaužívalo pomenovanie „ternasco“. Aj za hranicami regiónu bolo „ternasco“ oceňované vďaka svojmu pôvodu a vysokej kvalite, ktorá je jednoznačne daná plemenami oviec, z ktorých toto mäso pochádza, danými pasienkami, ako aj vekom a hmotnosťou, pri ktorých sa dochované jahňatá zabíjajú.

Toto povedomie o vysokej kvalite sa prejavilo aj v tom, že pojem „ternasco“ a z neho odvodené „ternasca“ sa v aragónskej sémantike stali synonymom pre krehký a mladý. Hoci sa táto poznámka môže zdať nepodstatná, je len ďalším potvrdením nevyvrátiteľnej kvality konečného výrobku.

Kontinentálne podnebné podmienky tejto oblasti s riedkou vegetáciou (slabé zrážky, silné vetry a veľké teplotné výkyvy) sú priaznivé pre rozvoj troch pôvodných plemien, ktorých hlavnou črtou je rýchly rast. Tým, že už v ranom veku dosahujú optimálny stupeň vykŕmenia, produkujú vynikajúce mäso, ktoré je obľúbené pre svoju kvalitu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/I.G.P.TernascodeAragon.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