

Úradný vestník

Európskej únie

C 77



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

15. marca 2013

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2013/C 77/01	Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ – Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾	12

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2013/C 77/04	Výmenný kurz eura	17
--------------	-------------------------	----

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2013/C 77/05	Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	18
--------------	---	----

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2013/C 77/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾	20

INÉ AKTY

Európska komisia

2013/C 77/08	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	21
2013/C 77/09	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	25
2013/C 77/10	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	29



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ**Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 77/01)

Dátum prijatia rozhodnutia	19.12.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34940 (12/N)	
Členský štát	Taliansko	
Región	Siracusa	Článok 107 ods. 3 písm. a)
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Porto di Augusta	
Právny základ	—	
Druh opatrenia	Pomoc poskytovaná <i>ad hoc</i>	—
Účel	Regionálny rozvoj	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 100,08 EUR (v mil.)	
Intenzita	68,87 %	
Trvanie	Do 31.12.2025	
Sektory hospodárstva	Námorná a pobrežná nákladná vodná doprava	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilità	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	28.11.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35253 (12/N)	
Členský štát	Španielsko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Právny základ	1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito. 2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos 3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización 4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera	
Druh opatrenia	Pomoc poskytovaná <i>ad hoc</i>	Groupe BFA/Bankia
Účel	Náprava vážneho narušenia ekonomiky	
Forma pomoci	Iné formy kapitálovej intervencie – nadobúdanie bežných akcií a iných konvertibilných nástrojov; prevod aktív so zníženou hodnotou na spoločnosť Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 36,20 EUR (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	28.11.2012 – 31.12.2017	
Sektory hospodárstva	Finančné a poisťovacie činnosti	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	11.12.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35487 (12/N)	
Členský štát	Poľsko	
Región	Śląskie	Článok 107 ods. 3 písm. a)
Názov (a)/alebo názov príjemcu	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Právny základ	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Druh opatrenia	Pomoc poskytovaná <i>ad hoc</i>	Classen-Pol SA
Účel	Záchrana podnikov v ťažkostiach	
Forma pomoci	Zvýhodnená pôžička	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 11 PLN (v mil.)	
Intenzita	100 %	
Trvanie	Od 11.12.2012	
Sektory hospodárstva	Výroba ostatná stavebnostolárska a tesárska	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	19.12.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35545 (12/N)	
Členský štát	Dánsko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Právny základ	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Zamestnanosť	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 64 300 DKK (v mil.) Ročný rozpočet: 8 037 DKK (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	1.1.2013 – 31.12.2020	
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia hospodárstva, oprávnené na pomoc	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	17.12.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35667 (12/N)	
Členský štát	România	
Región	România	Článok 107 ods. 3 písm. a)
Názov (a)/alebo názov príjemcu)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Právny základ	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Regionálny rozvoj, zamestnanosť	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	—	
Intenzita	50 %	
Trvanie	1.1.2013 – 31.12.2013	
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia hospodárstva, oprávnené na pomoc	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ**Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 77/02)

Dátum prijatia rozhodnutia	5.2.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34611 (12/N)	
Členský štát	Spojené kráľovstvo	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Právny základ	Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change Localism Act 2011 — for Local Authorities Scotland Act 1998 — for Scottish Government Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Ochrana životného prostredia, úspora energie	
Forma pomoci	Iné, garancia, zvýhodnená pôžička	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 600 GBP (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	28.1.2013 – 27.1.2018	
Sektory hospodárstva	Trasty, fondy a podobné finančné subjekty	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM	

	Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM
Ďalšie informácie	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	20.12.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35368 (12/N)	
Členský štát	Maďarsko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Právny základ	— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf) — 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf) Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Kultúra, zachovanie dedičstva	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 6 000 HUF (v mil.) Ročný rozpočet: 1 500 HUF (v mil.)	
Intenzita	100 %	
Trvanie	1.1.2013 – 30.4.2016	
Sektory hospodárstva	Činnosti knižníc, archívov, múzeí a ostatných kultúrnych zariadení	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	23.1.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35686 (12/N)	
Členský štát	Fínsko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Právny základ	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Ochrana životného prostredia	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 100 EUR (v mil.) Ročný rozpočet: 50 EUR (v mil.)	
Intenzita	50 %	
Trvanie	1.1.2013 – 31.12.2014	
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia hospodárstva, oprávnené na pomoc	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	22.1.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35852 (12/N)	
Členský štát	Cyprus	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Právny základ	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Náprava vážneho narušenia ekonomiky	
Forma pomoci	Garancia	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 6 000 EUR (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	22.1.2013 – 30.6.2013	
Sektory hospodárstva	Finančné a poisťovacie činnosti	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	6.2.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35957 (12/N-2)	
Členský štát	Nemecko	
Región	Niedersachsen, Bremen	Článok 107 ods. 3 písm. c)
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Právny základ	—	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Kultúra	
Forma pomoci	Priamy grant, zvýhodnená pôžička	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 61 EUR (v mil.) Ročný rozpočet: 12,20 EUR (v mil.)	
Intenzita	100 %	
Trvanie	1.1.2013 – 31.12.2017	
Sektory hospodárstva	Výroba a distribúcia filmov, videozáznamov a televíznych programov	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	—	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Schválenie poskytnutia štátnej pomoci v zmysle ustanovení článkov 107 a 108 ZFEÚ**Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 77/03)

Dátum prijatia rozhodnutia	20.11.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.33989 (12/NN)	
Členský štát	Taliansko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Právny základ	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Druh opatrenia	Individuálna štátna pomoc	Poste Italiane SpA
Účel	Služby vo všeobecnom ekonomickom záujme	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 1 550 EUR (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	1.1.2009 – 31.12.2011	
Sektory hospodárstva	Činnosti poskytovateľov univerzálnej poštovej služby	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	5.2.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.34235 (12/N)	
Členský štát	Poľsko	
Región	Warszawski (SRE 2001)	Článok 107 ods. 3 písm. c)
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)	
Právny základ	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Druh opatrenia	Pomoc poskytovaná <i>ad hoc</i>	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Účel	Sektorový rozvoj	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 212,02 PLN (v mil.)	
Intenzita	44,90 %	
Trvanie	—	
Sektory hospodárstva	Doprava potrubím	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	6.7.2012	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35002 (12/N)	
Členský štát	Grécko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Právny základ	Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Náprava vážneho narušenia ekonomiky	
Forma pomoci	Garancia, iné formy kapitálovej intervencie	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 98 000 EUR (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	Do 31.12.2012	
Sektory hospodárstva	Finančné a poisťovacie činnosti	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministry of Finance Ypourgeio Oikonomikwn Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	24.1.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35595 (12/N)	
Členský štát	Slovensko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Spodbujanie založnístva v Sloveniji – podaljšanie sheme	
Právny základ	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Kultúra	
Forma pomoci	Priamy grant	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 21 EUR (v mil.) Ročný rozpočet: 4,20 EUR (v mil.)	
Intenzita	100 %	
Trvanie	1.1.2013 – 31.12.2017	
Sektory hospodárstva	Vydávanie kníh, periodík a iné nakladateľské činnosti	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Dátum prijatia rozhodnutia	11.2.2013	
Referenčné číslo štátnej pomoci	SA.35943 (12/N)	
Členský štát	Poľsko	
Región	—	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków	
Právny základ	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Druh opatrenia	Schéma pomoci	—
Účel	Náprava vážneho narušenia ekonomiky	
Forma pomoci	Iné formy kapitálovej intervencie	
Rozpočet	Celkový rozpočet: 160 000 PLN (v mil.)	
Intenzita	—	
Trvanie	Do 30.6.2013	
Sektory hospodárstva	Finančné a poisťovacie činnosti	
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Ďalšie informácie	—	

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

14. marca 2013

(2013/C 77/04)

1 euro =

Mena			Výmenný kurz		
Mena			Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2937	AUD	Austrálsky dolár	1,2495
JPY	Japonský jen	124,79	CAD	Kanadský dolár	1,3279
DKK	Dánska koruna	7,4575	HKD	Hongkongský dolár	10,0370
GBP	Britská libra	0,86570	NZD	Novozélandský dolár	1,5811
SEK	Švédská koruna	8,3784	SGD	Singapurský dolár	1,6193
CHF	Švajčiarsky frank	1,2347	KRW	Juhokórejský won	1 438,38
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,9594
NOK	Nórska koruna	7,5320	CNY	Čínsky juan	8,0415
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,5846
CZK	Česká koruna	25,615	IDR	Indonézska rupia	12 553,58
HUF	Maďarský forint	305,30	MYR	Malajzijský ringgit	4,0246
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	52,574
LVL	Lotyšský lats	0,7013	RUB	Ruský rubel	39,8412
PLN	Poľský zlotý	4,1549	THB	Thajský baht	38,358
RON	Rumunský lei	4,3981	BRL	Brazílsky real	2,5460
TRY	Turecká líra	2,3456	MXN	Mexické peso	16,0628
			INR	Indická rupia	70,3340

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ
POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2013/C 77/05)

V nadväznosti na uverejnenie oznámenia o blížiacom sa uplynutí platnosti ⁽¹⁾, na základe ktorého nebola podaná žiadna riadne odôvodnená žiadosť o preskúmanie, Komisia oznamuje, že čoskoro uplynie platnosť ďalej uvedeného antidumpingového opatrenia.

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 1225/2009 z 30. novembra 2009 ⁽²⁾ o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskeho spoločenstva.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Koks z uhlia v kusoch s priemerom väčším ako 80 mm (koks 80+)	Čínska ľudová republika	Antidumpingové clo	Nariadenie Rady (ES) č. 239/2008 (Ú. v. EÚ L 75, 18.3.2008, s. 22.)	19.3.2013

⁽¹⁾ Platnosť opatrenia uplynie v deň uvedený v tomto stĺpci o polnoci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ C 195, 3.7.2012, s. 18.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 51.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii

(Vec COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní

(Text s významom pre EHP)

(2013/C 77/06)

1. Komisii bolo 8. marca 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Alior Bank SA („Alior“, Poľsko) kontrolovaný podnikom Carlo Tassara SpA (Taliansko) a podnik Erste Group Bank AG („Erste“, Rakúsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Polbita sp. z o.o. („Polbita“, Poľsko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Alior: poskytovateľ maloobchodných bankových služieb,
- Erste: poskytovateľ finančných služieb,
- Polbita: maloobchodný predajca produktov osobnej hygieny.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6878 – Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita na túto adresu:

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

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

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea)
(Text s významom pre EHP)
(2013/C 77/07)

1. Komisii bolo 8. marca 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Cameron International Corporation („Cameron“, Spojené štáty americké) a Schlumberger Limited, uvádzaný aj ako Schlumberger N.V. („Schlumberger“, Holandské kráľovstvo) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom OneSubsea („OneSubsea“, Spojené štáty americké a Holandské kráľovstvo, Luxembursko alebo Írsko) prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Cameron: výroba a dodávanie vrtacích a výrobných systémov, ventilov a meracích systémov, ako aj povrchových systémov spracovania a systémov kompresie, ktoré sa používajú v ropnom, plynovom a spracovateľskom odvetví,
- Schlumberger: výroba a dodávanie výrobkov a služieb pre ropné polia (technológie, informačné riešenia a poskytovanie integrovaného riadenia projektov) pre odberateľov ropy a plynu,
- OneSubsea: výroba, vývoj a dodávanie výrobkov, systémov a služieb na ťažbu ropy a plynu z morského dna.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea na túto adresu:

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

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 77/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾****„PUZZONE DI MOENA“/„SPRETZ TZAORI“****ES. č.: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012****CHZO () CHOP (X)****1. Názov:**

„Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaori“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

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:

„Puzzone di Moena/Spretz Tzaori“ je syr vyrábaný z kravského mlieka plemien Bruna (Hnedý dobytok), Frisona (Frízsky dobytok), Pezzata Rossa (Červenostakátny dobytok), Grigio Alpina (sivý alpský dobytok), Rendena (miestne plemeno) a Pinzgau (Pinzgauský dobytok) a ich krížencov. Na výrobu syra možno použiť mlieko od kráv jedného alebo viacerých z uvedených plemien.

Syr má tvar valca s nízkymi mierne vydutými alebo sploštenými stranami a plochým alebo mierne vydutým spodkom a vrchom, kôra je hladká alebo len mierne vrásčitá, jemná, má žltú-okrovú, svetlohnedú alebo červenasto-hnedú farbu. Polouvárené syrové cesto je stredne tvrdé, tvárne, má elastickú textúru a bielu až svetložltú farbu a vykazuje malý počet stredne veľkých až malých ôk. Syr vyrábaný z mlieka z horských pastvín má stredne veľké až veľké oká a je intenzívnejšej žltej farby.

Chuť je silná, výrazná, mierne a príjemne slaná a/alebo pikantná, s takmer nebadateľnou horkou dochuťou. Aróma je silná a prenikavá s náznakom čpavku.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Priemer bochníkov je 34 až 42 cm, výška 9 až 12 cm, hmotnosť 9 až 13 kg.

Možno ho vyrábať v priebehu celého roka.

Obsah tuku, vyjadrený ako percentuálny podiel sušiny, nesmie presahovať 45 %, obsah vody v minimálne 90 dňovom syre sa pohybuje v rozmedzí 34 až 44 %. Minimálna dĺžka zrenia je 90 dní. Po 150 dňoch zrenia možno syr označiť ako „zrelý“.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Surové kravské mlieko z dvoch po sebe nasledujúcich dojení a niekedy čiastočne odtučené pozbe-
raním smotany na vrchu. Na výrobu „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ možno použiť mlieko
z horských pastvín.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Pri výrobe „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ musí minimálne 60 % krmiva dojných kráv tvoriť zelené
krmivo (seno z trvalých trávnych porastov a/alebo pokosená tráva alebo tráva priamo spásaná na
pastvine), ktoré musí pochádzať z oblasti vymedzenej v bode 4.

Používanie mlieka kráv kŕmených akýmkoľvek druhom siláže a/alebo „kŕmnymi zmesami“ (misceloni)
a/alebo kráv kŕmených metódou „piatto unico“ alebo „Unifeed“ je zakázané.

Krmivo pre kravy možno doplniť jednoduchými doplnkami alebo zmiešanými krmivami s cieľom
zaručiť vyváženú potravu na produkciu mlieka.

Okrem krmív, ktoré sú zakázané platnými právnymi predpismi, nesmie krmivo pre kravy obsahovať
tieto produkty:

- repkové výlisky, múčka z hroznových jadierok alebo citrusových plodov
- sušené vedľajšie produkty priemyselného spracovania ovocia a zeleniny
- vedľajšie produkty cukrovarníckeho priemyslu
- sušené vedľajšie produkty fermentačného priemyslu
- sušená zelenina a ovocie.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Celý výrobný proces (chov, výroba a spracovanie mlieka, solenie syra, manipulácia s ním a jeho zrenie)
sa musí odohrávať v oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:

—

3.7. Špecifické pravidlá označovania:

Na identifikáciu syra slúži nápis CHOP „Puzzzone di Moena“ vyrazený viackrát na kôre bochníka i na
etikete, pričom by písmená tohto nápisu mali byť väčšie než všetky ostatné nápisy na výrobku.

Na syr sa vyrazí číslo alebo referenčný kód mliekarene a výrobnej šarže.

Syr možno predávať v kuse alebo nakrájaný. Pri uvedení na trh musia byť celé bochníky syra a všetky
druhy balenia označené formuláciou CHOP „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ alebo len jedným
z názvov, teda CHOP „Puzzzone di Moena“ alebo CHOP „Spretz Tzaorì“, číslom alebo referenčným
kódom mliekarene, výrobnou šaržou a prípadne označením „stagionato“ („zrelý“) a/alebo „di malga“ („z
horských pastvín“), pričom toto posledné označenie možno použiť len pri syre, pri výrobe ktorého sa
použilo výlučne mlieko od kráv chovaných na horských pastvinách.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby syra „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ zahŕňa tieto obce: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa a Ziano di Fiemme v provincii Trento; Anterivo a Trodena v provincii Bolzano.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ vyrába, je typicky vysokohorská. Pozostáva z troch lokalít: valle di Fiemme, valle di Fassa a Primiero — Vanoi.

Úhrn zrážok, výrazné klimatické rozdiely medzi ročnými obdobiami a nadmorská výška lúk a pastvín (od 600 m do viac ako 2 000 m nad morom pri niektorých pastvinách) spolu s rozdielmi v chemickom zložení pôdy (ktorá je prevažne vápencovo-dolomitná, ale v niektorých oblastiach kremičitá) umožňujú rast rozmanitej flóry, predovšetkým na pastvinách, a spolu vytvárajú osobitné podmienky, ktoré spájajú „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ s vymedzenou oblasťou. Flóra vymedzenej oblasti, ktorá je mimoriadne zaujímavá, zahŕňa aj „miestne“, z veľkej časti staré druhy, ktoré v súčasnosti rastú už len v obmedzených lokalitách.

V tomto horskom prostredí zohrávajú aj malé až stredne veľké rodinné poľnohospodárske podniky dôležitú úlohu pri ochrane krajiny, pretože udržiavajú lúky a pastviny a zachovávajú a zveľaďujú tradičné metódy výroby syra (napr. „lavaggio“ – omývanie), ktoré miestni syrári tradične používajú pri výrobe „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“. Táto metóda tradične spočíva v pravidelnom obracaní každého bochníka syra vo vlažnom a niekedy mierne slanom kúpeli, pričom v priebehu zrenia sa frekvencia tohto úkonu znižuje.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Označenie CHOP „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ sa vzťahuje na polotvrdý, tvárny syr s omývanou kôrou, ktorý sa ľahko rozozná na základe svojej typickej intenzívnej, prenikavej arómy s náznakom čpavku. Jeho intenzívna aróma sa spája s príjemnou slanou a/alebo pikantnou chuťou s jemne horkou dochuťou. Na kôre „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ je jemný povlak, ktorý v procese dozrievania tmavne, jeho farba sa zmení z okrovo žltej na svetlohnedú alebo červenasto hnedú.

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

Za osobitnú chuť a arómu vďaka „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ vysokej kvalite mlieka, z ktorého sa vyrába. Toto mlieko je na rozdiel od tepelne upraveného mlieka mikrobiologicky hodnotnejšie a zohráva rozhodujúcu úlohu pri tvorbe intenzity chuti a arómy „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“.

Vysoká kvalita mlieka používaného na výrobu „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ je výsledkom vysokokvalitného krmiva dojných kráv, keďže je zakázané podávať im siláž, a nezanedbateľný vplyv má aj skutočnosť, že krmivo pre kravy pozostáva zo sena a/alebo trávy z danej oblasti, alebo sa kravy pasú priamo na pastvinách v oblasti, ktoré sú bohaté na osobitné trávy, ďatelinoviny a byliny.

Zdôrazniť treba aj prínos miestnych výrobcov, ktorí sa postupom času stali odborníkmi na výrobu „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ a vďaka svojim odborným znalostiam dokážu pri výrobe a dozrievaní syra zabrániť nežiaducemu kvaseniu, ktoré by mohlo mať za následok zmenu charakteristickej arómy a chute „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“.

Metóda výroby „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ sa vyznačuje najmä umývaním bochníkov vo vlažnej vode, ktorá môže niekedy byť mierne osolená. Tento postup vykonávajú miestni výrobcovia počas dozrievania a jeho výsledkom je vytvorenie jemného povlaku na kôre, ktorého farba sa postupne mení z okrovej žltej na svetlohnedú alebo červenasto-hnedú. Tento jemný povlak pri dozrievaní syra napomáha špecifické biochemické procesy, ktorými vznikajú chemické látky zodpovedné za osobitú chuť a arómu „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“.

V minulosti sa syr „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ vďaka svojej výraznej, mnohokrát slanej chuti a aróme tešil veľkej obľube najmä medzi chudobným vidieckym obyvateľstvom horských oblastí, pretože čo aj len v malých množstvách dodával chuť ich skromnej sedliackej strave založenej na polente či zemiakoch.

V roku 1984 bol „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ na medzinárodnej súťaži horských syrov *Concours International des Fromages de Montagne* v Grenoble ocenený bronzovou medailou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾]

Ministerstvo uverejnilo návrh na uznanie „Puzzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ ako chráneného označenia pôvodu v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 271 z 21. novembra 2011, a iniciovalo tak vnútroštátny postup vznesenia námietky.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na stránke:

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

alebo

priamo na domácej stránke talianskeho ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 77/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012. ⁽¹⁾

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO“

ES č.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Pasta di Gragnano“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 2.7 Cestoviny

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

„Pasta di Gragnano“ je výrobok získaný z cesta pripraveného z krupice z tvrdej pšenice a vody z miestnej nádrže.

Cestoviny určené na konzumáciu majú rôzne tvary. Ide však o typické výrobky vychádzajúce z fantázie výrobcov cestovín z oblasti Gragnano.

Výrobok určený na konzumáciu musí mať nasledovné vlastnosti:

Fyzikálne vlastnosti

- povrchový vzhľad: homogénny, bez bielych alebo čiernych škvŕn, bez vzduchových bublín, trhlín alebo rezov, bez plesní, lariev alebo parazitov a cudzorodých telies,
- prierez: sklovitý,
- farba: slamovožltá,
- drsnosť: vykazuje znaky používania bronzových matric.

Vlastnosti výrobku s chráneným zemepisným označením „Pasta di Gragnano“ pri varení

- konzistencia: pevná a pružná,
- homogenita uvareného výrobku: jednotná,
- odolnosť v priebehu varenia: dobrá a trvácna,
- lepivosť: žiadna alebo nepatrná.

Chemické vlastnosti

- obsah vody: menší ako 12,5 % v konečnom výrobku,
- minimálne relatívne nutričné hodnoty na 100 g suchého výrobku:

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

energetická hodnota	1 486 KJ 350 Kcal
bielkoviny	13 g
sacharidy	73 g
tuky	1 g
popol	najviac 0,86 %

Organoleptické vlastnosti

- chuť: lahodná s typickou chuťou tvrdej pšenice,
- vôňa: zrelého obilia.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Krupica získaná z tvrdej pšenice, ktorá sa používa na výrobu cestovín s chráneným zemepisným označením „Pasta di Gragnano“, musí mať nasledovné vlastnosti:

- obsah vody: menší ako 15 % v konečnom výrobku,
- minimálne relatívne nutričné hodnoty na 100 g suchého výrobku:

energetická hodnota	1 486 KJ 350 Kcal
bielkoviny	13 g
sacharidy	73 g
tuky	1 g
popol	najviac 0,86 %

Krupica získaná z tvrdej pšenice sa zmiešava s vodou v pomere, ktorý nepresahuje 30 %. Vďaka nasledovnej fáze miesenia sa zaisťujú homogénnosť a pružnosť vypracovaného cesta.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výrobný proces cestovín „Pasta di Gragnano“ sa skladá z nasledovných krokov: miešanie a miesenie, lisovanie alebo pretláčanie matricou, sušenie, chladenie a stabilizácia, ktoré pochádzajú z oblasti Gragnano v provincii Neapol.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď.:

Balenie sa musí vykonávať vo výrobných podnikoch v mieste výroby do dvadsiatich štyroch hodín po výrobe, aby sa predišlo strate vlhkosti, čím by došlo k zníženiu kvality organoleptických vlastností výrobku. Strata vlhkosti a manipulácia počas prepravy by preto spôsobili porušenie a poškodenie rôznych tvarov cestovín.

Rôzne druhy balení, ktoré sa používajú na cestoviny „Pasta di Gragnano“: kartónové krabice alebo priesvitné vrecká alebo balenia z materiálov rastlinného pôvodu alebo z iných recyklovateľných materiálov v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva. Uzatvorené balenia môžu mať hmotnosť 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg alebo 2 kg.

3.7. Špecifické pravidlá označovania:

Na etiketách umiestnených na obaloch sa musia jasným a čitateľným tlačným písmom rovnakej veľkosti uvádzať tieto údaje:

- a) „Pasta di Gragnano“ a „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené označenie pôvodu) alebo akronym „I.G.P.“ (CHZO);
- b) názov, obchodný názov a adresa baliarne alebo výrobného podniku;

c) logo označenia „Pasta di Gragnano“

"PASTA DI GRAGNANO – IGP"



• PANTONE 7509 C

• PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

sa musí používať výlučne v spojení s chráneným zemepisným označením a so symbolom Európskej Únie.

Toto logo sa môže používať v čierno bielej alebo monochromatickej verzii alebo v negatívne.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby cestovín s chráneným zemepisným označením CHZO „Pasta di Gragnano“ zahŕňa celú oblasť Gragnano v provincii Neapol.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Mesto Gragnano je už od 16. storočia známe vďaka výrobe cestovín z tvrdej pšenice. V historickom kontexte dosiahla výroba cestovín v tomto meste taký význam, že ovplyvnila dokonca aj plánovanie výstavby mesta. Keď sa v polovici 19. storočia realizoval nový plán mesta, šírka ulíc a výška domov boli navrhnuté tak, aby sa zlepšilo prúdenie vetra, a tým uľahčilo sušenie cestovín.

Pri výrobe cestovín sa v oblasti Gragnano od začiatku používali bronzové matrice. Táto osobitosť bola dôvodom vzniku rôzne tvarovaných matric, pomocou ktorých sa vyrábali najrôznejšie tvary cestovín, ktoré sa vďaka ľudovej fantázii spájali s anekdotami alebo príbehmi z obce.

Vody pochádzajúcej z neďalekého pohoria Monti Lattari bolo okrem toho vždy dostatok. Tento zdroj nepochybne napomohol pri výrobe cestovín, a to ako nevyhnutná prísada pridávaná pri príprave cesta ku krupici. Slúžil však aj na pohon mlynov, v ktorých sa mlelo obilie a vyrábala múka.

Dôkazom toho je údolie Valle dei Mulini di Gragnano (Údolie gragnanských mlynov), kde je možné dodnes obdivovať pozostatky artefaktov kedysi používaných pri výrobe cestovín „Pasta di Gragnano“.

Vďaka svojej dlhšej tradícii výroby cestovín sa mesto Gragnano nazýva aj mestom cestovín.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Cestoviny „Pasta di Gragnano“ sú typické svojím drsným povrchom, vďaka ktorému k nemu lepšie prilnú rôzne druhy omáčok, ako aj dobrou konzistentnosťou pri varení (al dente).

Okrem iného sú tieto cestoviny vďaka originalite svojich tvarov, ktoré sú výtvorom fantázie miestnych cestovinárskych majstrov, pre spotrebiteľov ľahko rozpoznateľné.

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

Žiadosť o uznanie výrobku s chráneným zemepisným označením „Pasta di Gragnano“ je založená na jeho dobrom mene a známych kvalitách. Cestoviny „Pasta di Gragnano“ sú známe vďaka tradičnému spôsobu výroby s použitím bronzových matric.

Vďaka týmto matriciam majú cestoviny drsný povrch, na ktorom sa dobre zachytávajú omáčky a iné prísady. Počas fázy pretlačania cesta cez matrice ostane cesto vplyvom bronzovej matricy v kontakte s matricou na miestach, kde sa jej dotýka, čím dochádza k vytvoreniu drobných rýh, vďaka ktorým môžu uvarené

cestoviny ľahko zachytávať omáčku. Zväčší sa tak ich povrch prichádzajúci do styku s chuťovými pohárikmi, vďaka čomu sa zvýrazní chuť surovín a zachováva typická chuť a vôňa obilia.

Vzhľadom na tieto vlastnosti spolu s veľkým množstvom originálnych tvarov, ktoré vymysleli výrobcovia cestovín, sa výrobky „Pasta di Gragnano“ tešia veľkej obľube u profesionálnych kuchárov a spotrebiteľov, dôkazom čoho sú články uverejnené v časopisoch o gastronómii a varení. Ako príklad sa môžu uviesť tituly s názvom „La pasta dei grandi chef“ uverejnený v časopise „Cucina Gourmet“ (str. 122 – 124, Ed. Edifim, 2010), článok „La pasta di Gragnano“ uverejnený v gastronomickom sprievodcovi „L'Italia del Gambero Rosso“ (str. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007) alebo článok „La pasta Artigianale: aziende storiche“ uverejnený v sprievodcovi „Adesso pasta“ (str. 54 – 55, Altraeconomia, 2010). K týmto publikáciám možno pridať aj ďalšie novinové články, z ktorých spomenieme napríklad „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano“ (La Repubblica – 21. júna 2012), „Italie: A Gragnano la vie rêvée des pâtes“ (Le Monde – 17. decembra 2010), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta“ (Corriere della sera – Doveviaggi.it – február 2012), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla ‚base‘ alle 5 stelle“ (Corriere della sera – 25. apríla 2012), „Pasta Diva“ (Corriere della sera – itinerari gastronomici – 6. októbra 2010).

Aj napriek výskytu teflonových matric sa v Gragnane dodnes zachovalo používanie bronzových matric. Hoci teflón uľahčuje proces výroby, nie je v súlade s charakterom tradičnej výroby cestovín v Gragnane, ku ktorej sa viaže dobré meno výrobku „Pasta di Gragnano“.

Okrem toho je potrebné zdôrazniť pozornosť, ktorú výrobcovia cestovín v Gragnane venujú kontrole správneho priebehu fázy sušenia. Ide o dedičstvo z dávnej minulosti, kedy sa cestoviny umiestňovali na sušiacke postavené na uliciach Gragnana. Vďaka správne postupu počas fázy sušenia sa vylepšuje konzistencia cestovín pri varení a zachováva sa tak ich chuť a aróma.

Po dlhé roky sa v Gragnane koná tematické podujatie, počas ktorého sa v uliciach predvádzajú historické postupy výroby cestovín „Pasta di Gragnano“.

Historické texty a bibliografie týkajúce sa výrobku „Pasta di Gragnano“ sú dôkazom toho, že jeho výroba siaha až do 16. až 17. storočia. Počas Kráľovstva oboch Sicílií v polovici 19. storočia sa chýr o cestovinách z Gragnana a o pracovitosti a odbornosti obyvateľov, ktorí ich vyrábali, rozšíril po celom jeho území.

V období pred zjednotením Talianska vyrábalo cestoviny z Gragnana približne 100 podnikov, ktoré zamestnávali viac ako 70 % miestneho aktívneho obyvateľstva.

Od začiatku minulého storočia sa označenie „Pasta di Gragnano“ zaviedlo do hovorového aj obchodného jazyka tak výrazne, že maloobchodníci z Florencie, Turína a Milána, ako aj zo zahraničia, objednávajú tento výrobok už dlhé roky vo veľkom množstve.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Tento správny orgán inicioval vnútroštátny postup námietok tým, že uverejnil návrh uznania CHZO „Pasta di Gragnano“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 198 z 25. 8. 2010. Úplné znenie špecifikácie výroby je k dispozícii na webovej stránke:

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

alebo

priamo na webovej stránke Ministerstva pre poľnohospodárske, potravinárske a lesnícke politiky (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (hore na obrazovke), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 77/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„STELVIO“/„STILFSER“

ES. č.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

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
- ☐ Súvislosť
- ☐ Označovanie
- ☐ Vnútroštátne požiadavky
- ☒ Iné (uveďte)

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

- ☒ Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- ☐ Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- ☐ Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- ☐ Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

Článok 3 – Opis výrobného procesu

3.3.2. Ruší sa pôvodný zákaz používať ako krmivo pre dobytok produkty obsahujúce kukuričnú siláž. Toto pravidlo pravdepodobne vzniklo na základe omylu, keďže vo vymedzenej oblasti sa

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

kukurličná siláž vďaka svojej stabilite používa a cení už stáročia. Text „produkty obsahujúce kukuričnú siláž nie sú povolené“ sa teda nahrádza textom „produkty obsahujúce kukuričnú siláž, ktorá nepochádza z oblasti vymedzenej v článku 2, nie sú povolené.“

Článok 4 – Spôsob spracovania

- 4.1. V pôvodnom dokumente sa uvádza, že v počiatočnej fáze skladovania sa mlieko určené na spracovanie chladí „pri teplote okolo 6,0 – 9,0 °C“, čo nebolo v praxi dostatočne jasné. Tento údaj sa zosúladiť so súčasnými osvedčenými postupmi a nahrádza sa oveľa jasnejším pokynom „pri teplote najmenej 4,0 °C“.

V pôvodnom dokumente sa takisto uvádzalo, že maximálne trvanie tohto počiatočného chladenia je 25 hodín. Pri zachovaní uvedených podmienok sa tento údaj zmenil na „maximálne 48 hodín“. Podľa všetkého je potrebné poskytnúť viac času najmä na to, aby sa mohlo spracovať aj mlieko získané počas víkendov (pri dodržaní stanovených teplotných podmienok na dĺžke skladovania príliš nezáleží).

Napokon sa podľa súčasnej špecifikácie mlieko musí zaslať do syrárny do 48 hodín od podojenia. Okrem toho, že pôvodne uvedenú lehotu (v hodinách „od podojenia“) mohli syrári dokumentovať a kontrolovať len teoreticky, keďže nemali ako zistiť presný čas dojenia, vychádzalo sa pri úprave navrhovanej pre túto fázu zo súčasných osvedčených postupov. Lehota na zaslanie mlieka do syrárny sa nahrádza realističnejším údajom „do 72 hodín od odberu“.

- 4.2.1. Opis postupu odtučňovania mlieka pomocou odstredivky ostáva zachovaný, bol však doplnený možnosťou vykonávať predbežnú baktofugáciu, ktorá je relevantná len z hľadiska bezpečnosti výroby a obvykle sa vykonáva pred odstredovaním na účely odstránenia somatických buniek, o ktorých sa vie, že bránia správne zreniu. Táto zmena si preto vyžaduje, aby sa opis uvedeného procesu doplnil o formuláciu „prípadne čistené prostredníctvom baktofugácie“, ktorá sa vzťahuje na mlieko, ktoré sa má odtučniť.
- 4.2.2. Zlepšil a spresnil sa opis tepelného spracovania mlieka. Pri zachovaní teplotných podmienok (72 °C) sa pôvodný časový údaj „maximálne 2 – 3 sekundy“, ktorý nezodpovedal prevažne používanému procesu, nahrádza údajom minimálne tri sekundy.
- 4.2.5. Čas pridania syridla, ktorý bol pôvodne 50 – 60 minút od naočkovania mliečnymi kultúrami, sa nahradil vhodnejším údajom „do 85 minút“ od naočkovania mliečnymi kultúrami. Takto je čas vykonania týchto krokov jasnejšie definovaný a zodpovedá osvedčeným postupom, ako aj požiadavkám na spracovanie, ktoré závisia od sezónnych rozdielov v stupni zrelosti/činnosti mlieka.

Pokiaľ ide o syridlo, pôvodná požiadavka, „syridlo sa vyrába tradičným spôsobom v uvedenej oblasti“, sa zmenila na „syridlo sa vyrába tradičným spôsobom“. Táto zmena bola nutná z technických dôvodov, pretože pre výrobcov je ťažké získať syridlo potrebné na výrobu syra „Stelvio“/„Stilfser“ v rámci provincie Bolzano. Touto zmenou sa rozširuje výrobná oblasť syridla a súčasne je zaručené, že syridlo bude mať vlastnosti, ktoré boli v špecifikácii stanovené od počiatku.

Vetu: „Toto zohrievanie (t. j. zohrievanie spracúvanej zmesi, pozn. red.) sa vykonáva pridaním horúcej vody (50 – 70 °C) v potrebnom objeme...“ bolo treba spresniť s prihliadnutím na tradičné i súčasné metódy, ktoré sa reálne používajú na reguláciu teploty v tejto fáze. Preto sa veta spresnila takto: „Toto zohrievanie sa vykonáva pridaním horúcej vody (ktorej teplota sa po dosiahnutí minimálne 50 °C udržiava na hodnote 45 – 70 °C) v potrebnom objeme“. Toto pravidlo je jasnejšie a koherentnejšie.

Obdobne sa mení informácia o trvaní procesu prípravy syra, aby sa lepšie vystihol jej záväzný charakter. Veta „Proces spracovania od pridania syridla po odkvapkávanie srvátky na špeciálnom stolíku alebo v špeciálnej nádobe trvá približne 80 – 90 minút“ sa nahradila takto: „Proces spracovania od pridania syridla až po odkvapkávanie srvátky na špeciálnom stolíku alebo v špeciálnej nádobe trvá obvykle približne 80 – 90 minút, no nie viac ako 110 minút.“

4.2.6. Ustanovenie o trvaní solenia znelo takto: „Proces trvá 36 – 48 hodín“. Aby sa lepšie definoval tradičný proces a spresnili sa súvisiace parametre spolu so všeobecným trendom znižovania množstva soli v potravinách, toto ustanovenie sa mení takto: „Proces (t. j. proces solenia, pozn. red.) nesmie trvať dlhšie ako 48 hodín“ (ostatný text sa nemení). Vďaka vypusteniu údaju o minimálnej dĺžke trvania solenia je možné dosiahnuť ďalšie zlepšenie procesu výroby z hľadiska cieľov v oblasti zdravia. Ruší sa ním povinnosť dodržiavať minimálnu dĺžku trvania tohto kroku (dĺžka solenia má vplyv aj na výsledky celého procesu spracovania), ktorú je teraz možné skrátiť bez toho, aby došlo k zmene organoleptických vlastností výrobku.

4.2.7. Počas dozrievania syra sa jeho povrchu vytvára rôznofarebný povlak v dôsledku množenia bakteriálnych kmeňov, ktoré sú typické pre miestnu mikroflóru špeciálne pestovaných kultúr. V tejto súvislosti sa považuje za nutné opísať vzájomne pôsobiace faktory, okrem iného aj pridanie prírodných kvasiniek, ktoré prospievajú podmienkam na zníženie obsahu kyselín v kôre, ktoré je tradične nutné na zaistenie potrebného množenia bakteriálnych kmeňov. Preto sa za slová „...množenie týchto miestnych bakteriálnych kmeňov“ vkladá táto veta: „Na podporu znižovania obsahu kyselín v kôre možno pridať prírodné kvasinky“.

V záujme spresnenia údaju o trvaní zrenia syra sa relatívne približná formulácia „od ukončenia solenia do 60 dní od vyrobenia výrobku“ nahrádza znením: „...od okamihu vloženia syra do formy do 60 dní od vyrobenia výrobku“, čím sa vymedzí jednoznačná a jasne definovaná fáza.

Článok 5 – Vlastnosti hotového výrobku

V opise hotového výrobku sa uskutočnili tieto menšie zmeny:

Pôvodné znenie „vek: minimálne 60 dní zrenia“ sa nahradilo jasnejším a správnejším znením „dĺžka zrenia: minimálne 60 dní“ (nejde ani tak o skutočnú zmenu, ako skôr o jazykovú úpravu).

V prípade údaju o obsahu tuku v sušine sa opravuje zjavná tlačová chyba, ktorá sa v iných uverejnených textoch nevyskytuje:

obsah tuku v sušine: „> 50 %“ (namiesto „< 50 %“)

V prípade priemeru a výšky syrového bochníka sa rozpätie hodnôt mení takto:

Kritérium	Pôvodné rozmery	Zmenené rozmery
Priemer	36 – 38 cm	34 – 38 cm
Výška	8 – 10 cm	8 – 11 cm

Cieľom je lepšie zohľadniť výskyt nevyhnutných minimálnych rozdielov v rozmeroch, ktoré jednotlivé bochníky vykazujú na konci riadneho procesu prirodzeného zrenia. Tieto rozdiely vznikajú v dôsledku rôznych foriem a miernemu poklesu bočných stien a povrchu.

Článok 8 – Kontroly

V súlade s platnými pokynmi sa tento článok doplnil o všetky identifikačné a kontaktné údaje kontrolného orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽³⁾

„STELVIO“/„STILFSER“

ES. č.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

Názov „Stelvio“/„Stilfser“ bol zapísaný ako chránené označenie pôvodu (CHOP) do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení“ podľa nariadenia Komisie (ES) č. 148/2007 z 15. februára 2007 uverejneného v Úradnom vestníku Európskej únie L 46/2007.

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

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:

Pri uvedení na trh vykazuje syr „Stelvio“/„Stilfser“, ktorý zrel minimálne 60 dní, valcovitý tvar s plochými, resp. takmer plochými stranami a rovným, resp. mierne vydutým povrchom, a tieto rozmery: hmotnosť 8 až 10 kg, priemer 34 až 38 cm a výšku 8 až 11 cm. Percentuálny obsah tuku v sušine predstavuje minimálne 50 % a obsah vlhkosti maximálne 44 %. Kôra musí mať charakteristické sfarbenie od žltoranžovej po oranžovohnedú. Syrová masa má kompaktnú štruktúru a poddajnú a pružnú konzistenciu. Vyznačuje sa bledožltým až slamovožltým sfarbením a nepravidelne rozmiestnenými malými a stredne veľkými dierami.

Syr „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádza vcelku alebo kusovo, označený špeciálnym znakom chráneného označenia pôvodu.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Syr „Stelvio“/„Stilfser“ sa vyrába z kravského mlieka, ktoré sa získava v označenej zemepisnej oblasti od dojníc, ktorých krmivo prechádza prevažne z tejto oblasti. Toto mlieko má obsah bielkovín nad 3,10 %. Mlieko možno mierne odtučniť, aby malo obsah tuku od 3,45 % do 3,60 %.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Na pasienkoch sa dojnice krmia prevažne čerstvou trávou, kým v maštali sa voľne krmia senom a silážou z trávy z vymedzenej oblasti v objeme do 15 kg na zviera. Je povolené používať kukuričnú siláž získanú v označenej zemepisnej oblasti, ďalej sušené krmivo, jačmeň, raž, triticales, pšenicu, ovos a kukuricu, vo forme produktov a vedľajších produktov alebo (v prípade prvých piatich obilnín) aj vo forme slamy. Okrem možno používať: olejnaté semená a produkty alebo vedľajšie produkty z nich,

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

geneticky nemodifikovanú sóju, ľanové semená, semená repky a slnečnice (lúpané aj čiastočne lúpané), sušené repné rezky, pivovarnícke zrná a sušená jablčná dreň, cukrovú repu, zemiaky, pivovarské kvasnice, melasu, svätovýňový chlieb, výrobky zo sušeného mlieka, aminokyseliny a vzácne bielkoviny, ktoré nevznikli proteolýzou, a rastlinné tuky.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Všetky výrobné kroky opísané v tomto dokumente (od chovu dojníc, dojenia, zberu a spracovania mlieka až po výrobu a dozrievanie syra) sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:*

Celý syr sa nakrája na kusy až po označení znakom chráneného označenia pôvodu. Balenie jednotlivých kusov syra „Stelvio“/„Stilfser“ sa môže vykonávať aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Kusovo predávaný „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádza označený znakom chráneného označenia pôvodu alebo etiketou na balení a/alebo predtlačенou fóliou s chráneným označením pôvodu „Stelvio“/„Stilfser“.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania:*

Celé bochníky syra „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádzajú označené znakom chráneného označenia pôvodu, ktorý sa umiestňuje až po 60 dňoch zrenia, a označením, na ktorom je uvedená šarža, dátum výroby a kód výrobcu.

Výrobok sa uvádza na trh označený znakom chráneného označenia pôvodu.

Znak pozostáva z červeného nápisu „Stilfser“/„Stelvio“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Vymedzená zemepisná oblasť, v ktorej musia prebiehať všetky kroky výroby syra „Stelvio“/„Stilfser“ od chovu, dojenia, zberu a spracovania mlieka až po výrobu a dozrievanie syra, pozostáva z týchto okresov (*comunità comprensoriale*) autonómnej provincie Bolzano: Val Venosta, Burgaviato, Salto Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco a celé územie obce Bolzano. Do týchto okresov patrí samosprávne územie 84 obcí.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Syr „Stelvio“/„Stilfser“, ktorý sa tradične vyrába v oblasti vymedzenej v špecifikácii, si dodnes zachoval svoje jedinečné vlastnosti, za ktoré vďačí alpskému prostrediu horskej oblasti Stelvio (po nemecky Stilfser), ktorá je najvýznamnejšou oblasťou výroby a podľa ktorej je syr aj pomenovaný. Homogénne klimatické a pôdne podmienky v oblasti Tridentska-Južného Tirolska majú vplyv na kvalitu krmiva dojníc a teda aj na kvalitu syra, ktorý sa v tejto oblasti vyrába z ich mlieka.

V niektorých historických textoch sa opisujú krmné trávy („marbl“ a „madaun“), ktoré sú najvhodnejšie na zvyšovanie kvality získaného mlieka. Špecifické environmentálne a klimatické podmienky vymedzenej zemepisnej oblasti súvisia s horským charakterom tohto územia, kde sa na hospodárstvach („masi“) odjakživa chovali hospodárske zvieratá v nadmorskej výške od 500 do 2 000 m. Tieto podmienky majú spolu s činnosťou miestnej mikroflóry vplyv na proces zrenia. Tieto jedinečné a neopakovateľné faktory prostredia spolu s historickým vývojom výrobnej tradície majú zásluhu na tom, že syr s chráneným označením pôvodu „Stelvio“/„Stilfser“ vykazuje jedinečné vlastnosti, vďaka ktorým je unikátnym a samostatným výrobkom, ktorý je nesporné spojený s daným územím.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Okrem vlastností uvedených v bode 3.2 sa výrobok vyznačuje týmito špecifickými a obzvlášť jedinečnými a typickými vlastnosťami:

— farba kôry: od žltoranzovej po oranžovohnedú,

— chuť: aromatická a výrazná, miestami prenikavá,

— obsah tuku v sušine: minimálne 50 %.

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

K faktorom, ktoré majú podiel na tom, že syr počas procesu zrenia nadobúda niektoré jedinečné vlastnosti, ktoré prispievajú k jeho nezameniteľnému organoleptickému profilu, patria: kŕmenie dojníc čerstvou trávou pri chove na pasienkoch a krmivom a silážou z trávy z vymedzenej zemepisnej oblasti pri chove v maštali, výlučné používanie mlieka z danej horskej oblasti s jej špecifickými pôdnymi podmienkami, ako aj jedinečné vlastnosti alpských bylín a miestnej mikroflóry tvorenej rôznymi kmeňmi aeróbných baktérií, ktorá sa používa pri spracovaní výrobku. Tieto faktory sa rozhodujúcou mierou podieľajú na sfarbení kôry, ako aj na nezameniteľnej chuti a vôni výrobku. Spôsob kŕmenia dojníc okrem iného prispieva k relatívne vysokému obsahu tuku v sušine.

Z uvedených dôvodov, ktoré sú z historického hľadiska podložené prameňmi od čias neskorého stredoveku až po opis výrobku a procesu jeho výroby v syrárni Stilf („Stelvio“) z roku 1914 a ktoré boli formované miestnymi zvyklosťami a charakteristikami (okrem iného typ hospodárstva „maso“), sa v celej zemepisnej oblasti vyvinula významná hospodárska činnosť, ktorá je regulovaná špecifikáciou, ktorou sa chovateľom dojníc aj výrobcom syra ukladajú povinnosti, ktorých dodržiavanie sa dokumentuje prostredníctvom príslušných dokumentov a zápisov, systémov identifikácie všetkých hospodárskych subjektov v oblasti a vedenia dokumentácie o spracovaní, výrobe a prideľovaní chráneného označenia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Ministerstvo uverejnilo návrh na uznanie „Stelvio“/„Stilfser“ ako chráneného zemepisného označenia v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 218 z 19. septembra 2011 a iniciovalo tak vnútroštátny postup vznesenia námietky.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na tejto internetovej stránke:

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

alebo

priamo na domovskej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

Predplatné na rok 2013 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 300 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 420 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	910 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, judikáciu a návrhy právnych aktov.

Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>.



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK