

Úradný vestník

Európskej únie

C 157



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

4. júna 2013

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2013/C 157/01

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) ⁽¹⁾

1

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2013/C 157/02

Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách: 0,50 % dňa 1. júna 2013 – Výmenný kurz eura

2

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2013/C 157/03	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6942 – PAI Partners/R&R) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2013/C 157/04	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.....	4
2013/C 157/05	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	12



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 157/01)

Dňa 2. mája 2013 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v nemeckom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
 - v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32013M6898. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách ⁽¹⁾:**0,50 % dňa 1. júna 2013****Výmenný kurz eura ⁽²⁾****3. júna 2013**

(2013/C 157/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,3008	AUD Austrálsky dolár	1,3457
JPY Japonský jen	130,37	CAD Kanadský dolár	1,3455
DKK Dánska koruna	7,4542	HKD Hongkongský dolár	10,0989
GBP Britská libra	0,85180	NZD Novozélandský dolár	1,6268
SEK Švédská koruna	8,5723	SGD Singapurský dolár	1,6367
CHF Švajčiarsky frank	1,2456	KRW Juhokórejský won	1 467,09
ISK Islandská koruna		ZAR Juhoafrický rand	12,9658
NOK Nórska koruna	7,5970	CNY Čínsky juan	7,9761
BGN Bulharský lev	1,9558	HRK Chorvátska kuna	7,5415
CZK Česká koruna	25,753	IDR Indonézska rupia	12 753,98
HUF Maďarský forint	295,40	MYR Malajzijský ringgit	4,0312
LTL Litovský litas	3,4528	PHP Filipínske peso	54,709
LVL Lotyšský lats	0,7015	RUB Ruský rubľ	41,5710
PLN Poľský zlotý	4,2666	THB Thajský baht	39,622
RON Rumunský lei	4,4080	BRL Brazílsky real	2,7752
TRY Turecká líra	2,4605	MXN Mexické peso	16,5982
		INR Indická rupia	73,8140

⁽¹⁾ Použitý kurz sa vzťahuje k poslednej operácii vykonanej pred určeným dňom. V prípade, že tender obsahuje variabilný kurz, použije sa kurz medzný.

⁽²⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec COMP/M.6942 – PAI Partners/R&R)****Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 157/03)

1. Komisii bolo 28. mája 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik PAI partners SAS („PAI“, Francúzsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách kontrolu nad celým podnikom R&R Ice Cream Sàrl („skupina R&R“, Luxembursko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - PAI: súkromný kapitálový fond zameraný na akvizície stredných a veľkých podnikov so sídlom alebo riadením v Európe,
 - skupina R&R: výroba zmrzlinových výrobkov.
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.6942 – PAI Partners/R&R 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“).

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu 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 157/04)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾**ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9****„DINDE DE BRESSE“****ES č.: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010****CHZO () CHOP (X)****1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☐ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Vnútroštátne požiadavky
- ☒ Iné (odkazy týkajúce sa kontrolných orgánov)

2. Druh zmeny (zmien)

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

3. Zmena (zmeny)

3.1. Položka „Opis výrobku“

Opis výrobku sa doplnil o celkovú dobu chovu, ktorá je stanovená na najmenej 28 týždňov.

Maximálna hmotnosť moriek sa vypustila.

Morka s označením „Dinde de Bresse“ sa môže predávať len v období koncoročných sviatkov. Spresnilo sa, že toto obdobie trvá od 1. novembra do 31. januára v závislosti od dátumu umiestnenia morčiat.

Doplnili sa informácie týkajúce sa obchodnej úpravy moriek: morky sa môžu uvádzať na trh čiastočne vypitvané „effilée“, pripravené na varenie „prêt à cuire“ alebo vypitvané „éviscérée“ s hlavou a golierom. Musia spĺňať tieto podmienky: musia byť dobre stavané, mäsité, s hrubou vrstvou podkožného tuku a dobre vyvinutými prsiami. Koža musí byť jemná, čistá, bez brák, trhlín, podliatin alebo abnormálneho zafarbenia.

3.2. Položka „Zemepisná oblasť“

Spresnili sa jednotlivé kroky, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti: morky s chráneným označením pôvodu sa musia chovať, zabíjať a pripravovať v zemepisnej oblasti. Aj prípravu moriek (dočisťovanie od peria a čistenie golierov) musia chovatelia vykonávať v zemepisnej oblasti. Táto fáza prípravy, ktorá je súčasťou klasifikácie moriek ako chráneného označenia pôvodu „Dinde de Bresse“, je dôležitá z hľadiska požadovanej obchodnej úpravy a kvality výrobku.

Okrem toho sa vykonali opravy administratívnych chýb v zozname obcí a k špecifikácii sa priložila mapa zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu.

3.3. Položka „Spôsob výroby“

Spresnili sa niektoré informácie týkajúce sa všeobecných pravidiel kŕmenia moriek „Dinde de Bresse“:

- zavádza sa zákaz GMO vo všetkých krmivách podávaných morkám „Dinde de Bresse“, vrátane krmiva podávaného v štartovacom období, ako aj zákaz pestovania geneticky modifikovaných plodín na farmách,
- v špecifikácii sa stanovuje, že v prípade mimoriadnych poveternostných podmienok (horúčavy, búrky) sa morky môžu ponechať ustajnené s cieľom ochrany ich zdravia v období rastu,
- doplnila sa možnosť používania acidifikačných a purifikačných činidiel (doplnkové látky) v pitnej vode zvierat. Tieto doplnkové látky slúžia ako prevencia pred chorobami a zaručujú lepšiu hygienu vody podávanej morkám,
- doplnili sa tiež informácie týkajúce sa zloženia krmiva v rôznych obdobiach chovu,
- v štartovacom období: doplnil sa pozitívny zoznam kategórií surovín, ktoré sa používajú v štartovacom krmive, ako aj informácie týkajúce sa zloženia štartovacieho krmiva, ktorého kvalita je vyššia ako u štandardného krmiva (% obilnín a vedľajších produktov a používanie kukurice v druhom štartovacom období),
- stanovila sa minimálna hranica pre zapracovanie sušených mliečnych výrobkov do kŕmnej dávky podávanej v období rastu (5 % objemu celkovej kŕmnej dávky),
- spresnilo sa, že krmivo podávané v období výkrmu zodpovedá tradičnej výžive morky „Dinde de Bresse“, t. j. rastovému krmivu, do ktorého sa môže pridávať ryža alebo zemiaky.

3.4. Položka „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“

Táto časť sa prepracovala s cieľom poukázať na osobitné vlastnosti zemepisnej oblasti, osobitné vlastnosti výrobku a na jeho spojenie so zemepisnou oblasťou. Táto položka sa doplnila v súlade s ustanoveniami nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.

3.5. Položka „Odkazy týkajúce sa kontrolných orgánov“

V tejto časti sa aktualizovali identifikačné údaje certifikačného orgánu zodpovedného za kontrolu CHOP.

3.6. Položka „Označovanie“

Spresnili sa niektoré informácie týkajúce sa obsahu identifikačných značiek, podmienok ich vydávania a umiestňovania, ako aj používania názvu „Bresse“ na sprievodných dokumentoch a faktúrach a informácie týkajúce sa údajov, ktoré sa uvádzajú na plombe a etikete.

3.7. Položka „Vnútroštátne požiadavky“

V súlade so štátnou reformou systému kontroly sa do špecifikácie doplnila tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré majú byť predmetom kontroly, a s metódou ich hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„DINDE DE BRESSE“

ES č.: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Dinde de Bresse“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

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

Morka „Dinde de Bresse“ patrí k druhu *Meleagris* a rodu *Gallopavo dom.* V dospelosti sa morky vyznačujú týmito charakteristickými vlastnosťami: čierne operenie, červené laloky, štíhle, úplne hladké a čierne nohy, biela koža a mäso.

Označenie sa vzťahuje len na morky a moriaky vo veku najmenej 28 týždňov, ktoré sa predávajú iba pri príležitosti koncoročných sviatkov, t. j. medzi 1. novembrom a 31. januárom v závislosti od dátumu umiestnenia morčiat.

Morky sa musia uvádzať na trh čiastočne vypitvané „effilée“ a musia spĺňať tieto podmienky: musia byť dobre stavané, mäsité, s hrubou vrstvou podkožného tuku a dobre vyvinutými prsiami. Ich koža musí byť jemná, čistá, bez brčk, trhlín, podliatin alebo abnormálneho zafarbenia. Morky musia byť dobre vykŕmené tak, že nie je vidno chrbticu. Prirodzený tvar hrudnej kosti nesmie byť zmenený. Končatiny musia byť bez zlomenín. Golier z peria ponechaný na krku musí byť čistý. Beháky musia byť zbavené všetkých nečistôt.

⁽³⁾ Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Morky musia vážiť najmenej:

3 kg v prípade čiastočne vypitvaných samíc,

5,5 kg v prípade čiastočne vypitvaných samcov.

Uvádzanie na trh v stave pripravené na varenie „prêt à cuire“ alebo vypitvané „éviscérée“ s hlavou a golierom je povolené len za predpokladu, že končatiny, s výnimkou prstov, neboli oddelené.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Chov moriek z Bresse sa delí na tri po sebe idúce obdobia (štart, rast a výkrm).

V prvej fáze (0 až 28 deň) štartovacieho obdobia, ktoré trvá najviac 10 týždňov, tvoria obilniny a ich vedľajšie produkty najmenej 30 % objemu krmiva moriek. V druhej fáze (29 až 70 deň) je to najmenej 50 % a 20 % z tohto objemu tvorí kukurica.

Suroviny, z ktorých sa skladá štartovacie krmivo, môžu mať pôvod aj mimo zemepisnej oblasti. Ide výlučne o suroviny rastlinného pôvodu, mliečne výrobky a minerály:

- zrná obilnín, ich produkty a vedľajšie produkty,
- olejnaté semená alebo plody, ich produkty alebo vedľajšie produkty (v prípade rastlinných olejov sa povoľujú len surové a rafinované oleje),
- semená strukovín, ich produkty alebo vedľajšie produkty,
- hľuzy a korene, ich produkty alebo vedľajšie produkty: repa, zemiaky,
- ostatné semená a ovocie, ich produkty alebo vedľajšie produkty: hrozno,
- zelené a objemové krmivo: lucerna a výrobky z nej,
- ostatné rastliny, ich produkty alebo vedľajšie produkty: trstinová melasa, cukor, morské riasy,
- mliečne výrobky: mlieko, cmar, srvátka,
- minerály: dikalciumfosfát, uhličitan vápenatý, hydrogenuhličitan sodný, soľ, magnézium.

Celkový obsah tuku v krmive je obmedzený na 6 %.

Počas celého štartovacieho obdobia sa môžu používať doplnkové látky povolené platnou právnou úpravou, ale s týmito obmedzeniami:

- technologické doplnkové látky funkčných skupín emulgátorov, stabilizátorov, zahusťovadiel a želirujúcich látok: zakázané.

V období rastu, ktoré trvá najmenej 15 týždňov, sa „rastové“ krmivo moriek, okrem zdrojov z voľného trávnatého výbehu, skladá z obilnín, ktoré môžu byť varené, šrotované alebo mleté, pričom iné spracovanie nie je povolené, a z mliečnych výrobkov. Kukurica musí predstavovať najmenej 50 % objemu kompletnej krmnej dávky. Mliečne výrobky tvorí mlieko a jeho vedľajšie produkty. Môžu sa podávať tekuté alebo sušené a zmiešané s obilninami. Ak sa podáva iba sušené krmivo, mliečne výrobky v práškovej forme musia predstavovať najmenej 5 % objemu celkovej krmnej dávky. V tomto období musia obilniny pochádzať výhradne zo zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu, pričom mliečne výrobky môžu mať pôvod aj mimo zemepisnej oblasti.

Za obdobím „rastu“ nasleduje obdobie „výkrmu“, ktoré trvá najmenej tri týždne a prebieha v krytom, tichom a vetranom priestore. Krmivo podávané morkám v tomto období sa zhoduje s „rastovým“ krmivom, ktoré je definované vyššie, do ktorého sa môže pridávať ryža alebo zemiaky bez určeného zemepisného pôvodu.

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

Morky sa chovajú, zabíjajú a pripravujú (dočisťovanie od peria a čistenie golierov) v danej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Žiadna morka sa nesmie predávať s chráneným označením pôvodu „Dinde de Bresse“, ak nie je označená súčasne krúžkom chovateľa, plombou s emblémom a etiketou, ktorú navrhlo združenie.

Okrem označení na obaloch musia aj všetky sprievodné dokumenty a faktúry obsahovať názov CHOP „Dinde de Bresse“, a údaj „appellation d'origine contrôlée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOC“ (CHOP).

Vzory identifikačných značiek

Neprenosný kovový krúžok, ktorý okrem nápisu „Bresse“ nesie identifikačné číslo chovateľa.

Neprenosná plomba v podobe kovovej spony s nápisom „Bresse“ a emblémom, ktorý obsahuje:

- názov „Dinde de Bresse“,
- označenie „AOP“ (CHOP).

Etiketa obsahuje:

- Názov „Dinde de Bresse“ uvedený písmom, ktoré má najmenej takú veľkosť, ako najväčšie písmo, ktoré sa nachádza na etikete,
- symbol CHOP Európskej únie,
- nápis „appellation d'origine protégée“ (chránené označenie pôvodu) alebo „AOP“ (CHOP),

Podmienky umiestňovania identifikačných značiek

Jednotlivé identifikačné značky uvedené vyššie vydá združenie každému subjektu, ktorý splní podmienky špecifikácie.

Krúžok upevňuje chovateľ na ľavý behák predtým, ako morky opustia farmu.

Plomba s emblémom sa umiestňuje na prednú časť hrude pri klasifikácii moriek ako chráneného označenia pôvodu pred expedovaním.

Krúžok aj plomba sú jednorazové a vyžadujú si riadne upevnenie, aby nemohlo dôjsť k ich porušeniu.

Etiketa sa umiestňuje na hrud' pri definitívnej klasifikácii moriek ako chráneného označenia pôvodu.

Nepoužíte krúžky, plomby s emblémom a etikety musia subjekty vrátiť združeniu.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie pokrýva zemepisnú oblasť okolo Bresse, ktorú tvorí zvlnená nížina zabierajúca východnú časť stredného povodia rieky Saône, a ktorá zahŕňa časť departementov Ain, Jura a Saône-et-Loire.

Morky s chráneným označením pôvodu sa musia chovať, zabíjať a pripravovať v zemepisnej oblasti, ktorá pozostáva z územia týchto obcí alebo ich častí:

Departement Ain (01): všetky obce kantónov Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes a Viriat.

Obce alebo časti obcí: Abergement-Clémenciat (severná časť Châtillon), Beaupont, Béný, Biziat, Certines, Ceyzériat (západná časť D52), Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (severozápad), Chaveyriat, Coligny (západná časť N83/D52), Condeissiat, Courmangoux (západná časť D52), Dompierre-sur-Chalaronne (severná časť Chalaronne), Dompierre-sur-Veyle (časť), Domsure, Druillat (časť), Garnerans, Illiat, Jasseron (západná časť D52), Marboz, Meillonas (západná časť D52), Mézériat, Neuville-les-Dames, Pirajoux, Pressiat (západná časť D52), Saint-Didier-sur-Chalaronne (severná časť Chalaronne), Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne (severná časť Chalaronne), Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Martin-du-Mont (západná časť D52), Salavre (západná časť N83), Sulignat, Thoissey, Tossiat (západná časť D52), La Tranclière, Treffort-Cuisiat (západná časť D52), Verjon (západná časť N83), Villemotier, Vonnas.

Departement Jura (39): obce alebo časti obcí: Annoire (juh Doubs), Asnans-Beauvoisin (západ D468), Augea (západ N83), Balanod (západ N83), Beaufort (západ N83), Bletterans, Bois-de-Gand (západ), Bonnaud, Cezancey (západ N83), Chainée-des-Coups (juhozápad), Chapelle-Voland, La Chassagne (juh D468), Chaumergy (časť), Chaussin (juh D468), La Chaux-en-Bresse (západ D95), Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance (západ N83), Cuisia (západ N83), Desnes (západ), Digna (západ N83), Les Essards-Taignevaux (západ D468), Fontainebrux, Foulenay (časť), Francheville (západ D95 + juh D468), Frébuans, Froideville (časť), Gevingey (západ N83), Les Hays, Larnaud, Longwy-sur-le-Doubs (časť), Mallerey, Maynal (západ N83), Messia-sur-Sorne (sever N83), Montmorot (juh N78 + západ N83), Nanc-lès-Saint-Amour (západ N83), Nance, Neublans-Abergement, Orbagnia (západ N83), Petit-Noir (západ Doubs), Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (časť), Rye (západ D468), Sainte-Agnès (západ N83), Saint-Amour (západ N83), Saint-Jean-d'Etreux (západ N83), Trenal, Vercia (západ N83), Villevieux, Vincelles (západ N83), Vincent (západ D95).

Departement Saône-et-Loire (71): všetky obce kantónov Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Obce alebo časti obcí: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, Chalon-sur-Saône (ľavý breh), Champagnat (západ N83), La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (časť), Châtenoy-en-Bresse, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux (časť), Dampierre-en-Bresse, Dommartin-les-Cuiseaux, Epervans, Flacey-en-Bresse, Fretterans (časť), Frontenard, Frontenard, Joudes (západ N83), Lacroix, Lans, Lays-sur-le-Doubs (časť), Longepierre (juh), Le Miroir, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Navilly (juh Doubs), Oslon, Pierre-de-Bresse, Pontoux, Préty, La Racineuse, Ratenele, Romenay, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Marcel, Sermesse, Torpes, Tournus (časť), Toutenant, La Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

Ak je do zemepisnej oblasti zahrnutá iba časť obce, hranica je vyznačená v grafických dokumentoch, ktoré sú uložené na obecnom úrade danej obce.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie chráneného označenia pôvodu „Dinde de Bresse“ sa zakladá na oblasti definovanej odborníkmi pri posudzovaní z roku 1936 s cieľom uznania označenia pôvodu „Volaille de Bresse“. Táto oblasť vymedzuje dokonale jednotné územie tvorené kopcovitou nížinou s hájmi, ktorá sa sformovala periglaciálnou modeláciou počas pliocénu a kvartéru, čo malo za následok vznik veľmi ílovitých, nepriepustných pôd. Vrstvu ornice tvorí najmä ílovito-kremičitá pôda s veľmi jemnými časticami najčastejšie bez kameňov a vápenca. Podnebie pod silným oceánskym vplyvom sa po celý rok vyznačuje pravidelnými zrážkami. Vlhkosť prevláda väčšiu časť roka. Zrážky a hmly sú časté v zime.

Uvedená geomorfo-klimatická situácia je neobyčajne priaznivá na pestovanie trávnych porastov a obilnín, ktoré majú veľmi vysoké požiadavky na vodu, ako kukurica, ktorá sa v Bresse objavila na začiatku

17. storočia (len o čosi viac ako jedno storočie po svojom „príchode“ na andalúzske pobrežie). Kukurica zohrávala ústrednú úlohu v poľnohospodárskom systéme v tejto oblasti ako základná potravinu pre ľudí a ako krmivo pre zvieratá a najmä hydinu. Zaisťovala výživu bohatú na energiu umožňujúcu chov tučnej hydiny („volaille grasse“), ktorá stojí za dobrou povestou moriek „Dinde de Bresse“. Morka sa objavila v Bresse na konci 16. storočia.

Chovateľské farmy sú malé, veľmi rozdrobené a ich polia sú popretínané množstvom živých ohrád a hájov. V tomto kontexte sa v priebehu stáročí rozvinula tradičná polykultúra založená na pestovaní trávnych porastov a obilnín a chove hydiny a hovädzieho dobytku (produkcia mlieka, neskôr chov dojčiacich kráv). Na začiatku 20. storočia sa chov rozšíril na farmách, ktoré všetky vlastnili krdel moriek s čiernym perím a nohami. Ešte aj dnes izolovanosť a rozptýlenosť bressanských fariem, ako aj prítomnosť lúk a živých ohrád ponúkajú možnosť voľného chovu veľkého počtu moriek a zachovanie tradičných metód chovu.

Chovatelia týchto fariem rodinného typu sa z veľkej časti venujú zabezpečovaniu sebestačnosti svojich prevádzok. Na väčšine fariem pestujú svoje vlastné obilie (pšenicu, jačmeň, ovos, kukuricu atď.), ktorým krmia morky najmä vo fáze rastu a výkrmu. Udržiavajú výbehy odvádzaním vody (hlbením jarkov a priehlbín), orezávaním živých ohrád a krovín a spevňovaním múrov na veľkých plochách, čím zachovávajú tradičný voľný chov.

Chov morky „Dinde de Bresse“ zohľadňuje osobitné vlastnosti tohto veľkého vtáka, ktorý trochu lieta a je náchylný na ochorenia. Jeho základom je prísne sledovanie krdla vo všetkých fázach života zvierťa, od príchodu morčiat až po zabitie (hygienické opatrenia ako prevencia pred ochoreniami, sledovanie klimatických podmienok, vyváženosť krmiva podľa rastu zvierťa a dostupnosti potravy vo výbehu, zhromažďovanie krdla, opatrenia na ochranu pred predátormi atď.).

5.2. Špecifickosť výrobku

Morka „Dinde de Bresse“ sa chová v súlade so striedaním ročných období a s okolitou prírodou a svoju fyziologickú zrelosť dosahuje v čase koncoročných sviatkov. Od moriek určených na porciovaný predaj sa odlišuje drobnejšou stavbou tela.

Charakteristickou črtou tohto výrobku s chráneným označením je čerstvé nemrazené mäso s osobitnou kvalitou kože a svaloviny: jemná a biela koža, biela svalovina, vyvinuté prsia a hrubá vrstva podkožného tuku. Po uvarení má typické organoleptické vlastnosti: vysokú šťavnatosť, jemné mäso a výraznú chuť.

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

Bressanská polykultúra priamo súvisí s fyziognómiou prírodného prostredia. Je kľúčovým faktorom chovu moriek v tejto oblasti. Živé ohrady, kroviny a lesy obklopujúce farmu chránia zvieratá pred vetrom a sú zdrojom biodiverzity, ktorá im poskytuje potravu. Pôdna vlhkosť podporuje rozšírenie slimákov, červov a ostatných lariev, ktoré sú zdrojom obživy moriek vo výbehu a prísunu bielkovín potrebných pre ich pomalý rast a vývin prs. Odvápnená pôda podporuje zmenšovanie kostry zvierťa a tvorbu jemných kostí.

Chovné postupy spočívajú v selekcii zvierat s požadovanými osobitnými vlastnosťami (biela koža a svalovina) a v tradičnom kŕmnom režime, ktorý je založený na samostatnom kŕmení sa hydiny v trávnatých výbehoch (červy, tráva ...). Toto kŕmenie je doplnené o obilniny a mliečne výrobky (zriedené mlieko, srvátka, sušené mlieko, cmar ...). Kŕmne podmienky, najmä prístup k tráve a svalová aktivita podporená priestorom, ktorý má zviera k dispozícii, ovplyvňuje kontraktilné svalové vlastnosti a obsah niektorých bielkovín a enzýmov vo svaloch. Takýto energetický metabolizmus sa do značnej miery podieľa na štruktúre mäsa morky s označením „Dinde de Bresse“. Okrem toho, výživové vlastnosti kukurice, ktorá je vo veľkej miere zastúpená v krmive, umožňujú produkciu tučnej hydiny.

Konečný výkrm, počas ktorého sa morky ustajnia, trvá najmenej tri týždne a prebieha v prítomí. V tomto období venujú chovatelia osobitnú pozornosť príprave krmiva vrátane striedania surových a varených obilných zŕn, ryže alebo zemiakov, ktoré sa po zmiešaní s mliečnymi výrobkami podávajú v podobe výdatnej kaše.

Výsledkom niekoľkotýždňového osobitného režimu a neskorého jatočného veku sú morky, ktoré dosahujú úplnú fyziologickú zrelosť, a ktoré majú, okrem vnútro svalového tuku, hrubú vrstvu podkožného tuku. Pokles svalovej aktivity moriek v tejto fáze chovu pred zabitím je dôležitý pre schopnosť svalov zadržiavať vodu. Rozloženie tuku, ktorý preniká do svalu, a schopnosť svalu zadržiavať vodu podmieňujú šťavnatosť a jemnosť mäsa a odhaľujú tieto kvalitatívne vlastnosti po varení. Obsah zlúčenín, ktoré sú nositeľmi arómy, t. j. vo vode rozpustných zložiek a tukov, zaručuje, že pri varení mäso získa vplyvom prebiehajúcich chemických reakcií tú správnu chuť.

Chovateľ postupuje veľmi starostlivo pri zabíjaní aj pri šklbaní, aby sa nepoškodila koža a zachovala sa ozdoba z peria na spodnej časti krku (úplné vykrvenie, aby zvierať ostali krásne biele a starostlivé šklbanie bez škrabancov). Osobitná pozornosť sa venuje príprave moriek, ktorým sa na krku ponecháva golier z peria. Niektoré kusy sa upravujú po „bressansky“ (beháky a krídla pritlačené k telu) do zošitej textílie, aby sa tuk zvierať rovnomerne rozmiestnil. Ide o výberové výrobky, ktoré sa predávajú po štyroch súťažných výstavách hydiny, tzv. „glorieuses“, ktoré sa už od roku 1862 každoročne usporadúvajú v decembri. Súťaže sú dôkazom hrdosti chovateľov na svoje výrobky a ich silnej naviazanosti na túto prestížnu prácu.

Morku „Dinde de Bresse“, ktorá má hlboké korene v miestnej gastronómii, pripravujú a propagujú najväčší francúzski kuchári, ktorí oceňujú jej chuťové vlastnosti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCDindeDeBresse.pdf>

⁽⁴⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 3.

**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 157/05)

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⁾

„SLOVENSKI MED“

ES č.: SL-PGI-0005-0801-10.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Slovenski med“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovinsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

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

„Slovenski med“ sa vyrába v Slovinskej republike. Pod názvom „Slovenski med“ sa smú predávať tieto výrobky:

- agátový med,
- lipový med,
- gaštanový med,
- jedľový med,
- smrekový med,
- kvetový med alebo nektárový med,
- lesný med alebo medovicový med.

Organoleptické vlastnosti výrobku „Slovenski med“:

Agátový med sa vyrába najmä z nektáru agátu bieleho (*Robinia pseudoacacia*), v slovinčine nazývaného aj „nepravý agát“. Je takmer bezfarebný až slamový. Má veľmi ľahkú, nevýraznú vôňu s nádychom agátového kvetu. Chuť je stredne až veľmi sladká a stredne až veľmi trvácna. Aróma pretrváva krátko až stredne dlho. Aróma často pripomína panenský plást, čerstvý vosk, agátové kvety, kvety plodonosných rastlín, ovocie ako napríklad jablko, hrušku, prípadne vanilku, krémové bonbóny, čerstvé maslo alebo čerstvú slamu. Iba zriedkavo kryštalizuje.

Lipový med sa vyrába z nektáru alebo medovice najmä z lipy veľkolistej alebo malolistej (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Je svetložltý až svetloantárový so zeleným nádychom. Voní po lipovom kvete, má stredne až silno prenikavý, svieži, mentolový nádych. Má miernu až silnú mentolovú príchuť. Aróma je veľmi charakteristická, svieža. Pripomína mentol, čerstvé vlašské orechy, bylinky a varené lipové kvety a má jemný, stredne až veľmi trvácny kvetinový nádych.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Gaštanový med sa vyrába hlavne z nektáru alebo medovice z gaštanu jedlého (*Castanea sativa*). Je tmavohnedý alebo jantárový s červeným nádychom. Má veľmi intenzívnu vôňu i chuť. Vyznačuje sa mierne až veľmi intenzívnou horkou chuťou. Má veľmi charakteristickú, ostrú a príkru arómu, ktorá pripomína spálený cukor, cukrový sirup, dym, bylinky a palinu, a výnimočne trvácnu, horkastú chuť. Iba zriedkavo kryštalizuje.

Jedľový med sa vyrába hlavne z medovice z jedle bielej (*Abies alba*). Je tmavosivo-hnedý so zeleným odleskom. Vôňa je stredne až veľmi intenzívna. Pripomína sušené mlieko a živicu. Má pomerne trvácnu chuť, ako aj vôňu, ktorá je veľmi charakteristická. Aróma pripomína sušené mlieko, karamel, spálený cukor, živicu, čerstvé drevo ihličnatých stromov, sirup zo smrekových výhonkov, dym, čierny čaj s mliekom a bylinkové cukríky. Zvyčajne kryštalizuje pomaly.

Smrekový med sa vyrába hlavne z medovice zo smreku obyčajného (*Picea abies*). Je oranžovohnedý až červenohnedý s lesklým povrchom. Obvykle je priehľadný. Je veľmi vláčný a lepí sa na jazyk a podnebie. Vôňa je stredne trvácna, chuť vytrváva krátko až stredne dlho. Aróma je stredne trvácna. Aróma pripomína sirup zo smrekových výhonkov, živicu, bylinkové cukríky, bylinkový čaj, praženú kávu, sušené ovocie a kávové cukríky.

Kvetový med alebo nektárový med sa vyrába hlavne z nektáru z viacerých rastlín a preto je veľmi rozmanitý. Má slamovožltú až hnedú farbu. Vôňa je stredne až veľmi trvácna, rovnako ako chuť. Má silnú, sladkastú dochuť. Aróma je čerstvá, ovocná, kvetinová a pretrváva stredne až veľmi dlho. Pripomína kvety, čerstvé ovocie, kompót, varené ovocie, karamelové a mliečne bonbóny, hnedý cukor, karamel, melasu. Kryštalizuje rýchlo.

Lesný alebo medovicový med sa vyrába hlavne z medovice z viacerých rastlín. Je svetlohnedý až tmavohnedý s červeným alebo zeleným nádychom. Vôňa je krátko až stredne a chuť stredne až veľmi trvácna. Stredne až veľmi trvácna je aj aróma, ktorá pripomína živicu, vlašské orechy, lieskové oriešky, bylinky, palinu, karamel, melasu, bylinkové cukríky, sušené ovocie, sušené hrušky.

Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku „Slovenski med“

Druh medu Parameter	Agátový	Lipový	Gaštanový	Jedľový	Smrekový	Kvetový	Lesný
Obsah vody	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Obsah HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Elektrická vodivosť	≤ 0,3 mS/cm	0,5 – 1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
pH	3,5 – 4,6	4,1 – 6,1	4,7 – 6,2	4,7 – 5,8	4,3 – 5,6	3,8 – 5,3	4,3 – 5,6
Obsah sacharózy	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

Obsah peľu vo výrobku „Slovenski med“

Druh medu Peľ	Agátový	Lipový	Gaštanový	Jedľový	Smrekový	Kvetový	Lesný
Podiel rôznych špecifických druhov peľu	> 7 % peľu agátu bieleho (<i>Robinia pseudoacacia</i> – „nepravý agát“)	> 1 % peľu lipy (<i>Tilia</i> sp.)	> 86 % peľu gaštanu jedlého (<i>Castanea sativa</i>)	—	—	často obsahuje peľ ovocných stromov, <i>Castanea sativa</i> , <i>Acer</i> sp., <i>Trifolium repens</i> a rastlín čeľade astrovitých (<i>Asteraceae</i>).	—

3.3. Suroviny

—

3.4. Krmivo

Včely sa nekrmia bezprostredne pred znáškou alebo počas znášky. Počas zimného obdobia sa včely krmia iba cukrom alebo medom.

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

Všetky etapy výroby výrobku „Slovenski med“ sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. „Slovenski med“ sa vyrába v stacionárnych úľoch alebo s pomocou prenosných úľov, ktoré sa prenášajú v rámci zemepisnej oblasti, a získava sa odstreďovaním. Včelárstvo sa riadi zásadami osvedčených včelárskych postupov (Usmernenia o správnej hygienickej praxi vo včelárstve, založené na zásadách systému HACCP). Na upokojenie včiel sa nesmú používať chemické repelenty, lebo hrozí riziko prenosu chemických rezíduí do medu. Med sa nesmie vytláčať z plodových plástov. Zbiera sa med, ktorý obsahuje menej než 18,6 % vody. Vytočený med sa cedí a niekoľko dní po točení sa ešte odstreďuje. Na cedenie sa používajú sitká, ktoré neodstraňujú peľ. Sušenie medu je zakázané. Kryštalizovaný med sa skvapalňuje zahrievaním, ale teplota nesmie prekročiť 40 °C, aby nedošlo k poškodeniu zložiek citlivých na teplo (enzýmy, hormóny). Skvapalňovanie medu pomocou mikrovlnného ohrevu nie je povolené, keďže mikrovlny ničia biologicky aktívne zložky.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

„Slovenski med“ sa môže plniť do fliaš a baliť len v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti. Iba tak možno zachovať vysokú kvalitu medu a zabrániť zmenám jeho fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností, ku ktorým by mohlo dôjsť pri dlhšej preprave. Len čo sa med naplní do fliaš, poklop a nádoba sa prelepia jednou etiketou tak, aby sa nádoba nedala otvoriť bez porušenia etikety.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

„Slovenski med“, ktorý spĺňa požiadavky špecifikácie, musí byť označený chráneným názvom, slovami „chránené zemepisné označenie“, druhom medu a šaržou.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, kde sa vyrába „Slovenski med“, zodpovedá územiu Slovinskej republiky.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Slovinsko sa nachádza v strednej Európe, kde sa stretávajú štyri veľké európske geografické celky – Alpy, Panónska panva, Dináre a Stredozemie. Vzhľadom na geologickú rozmanitosť, členitosť terénu a skutočnosť, že Slovinsko sa nachádza na rozmedzí štyroch biogeografických regiónov, sa krajina vyznačuje veľmi rozmanitou flórou a faunou, čo vedie aj k veľkej škále druhov medu. Keďže podnebie má subtredozemné, kontinentálne i vysokohorské prvky a terén zahŕňa nížiny i pohoria, v rôznych častiach Slovinska sa niektoré rastliny spásajú v rôznych obdobiach. Spomínané črty sa odzrkadľujú v rozmanitosti slovinskej flóry.

Gaštan jedlý (*Castanea sativa* Mill.) rastie vo všetkých teplejších hornatých oblastiach Slovinska. Rastie na území celej krajiny, a to vo veľkých sadoch alebo samostatne. Často sa nachádza na poliach, v sadoch, vo viniciach a pri domoch. Vyskytuje sa až do nadmorskej výšky okolo 800 m. Okrem dreva a plodov gaštan poskytuje aj veľmi dôležitý zdroj potravy pre včely. Kvítne v júni a júli, a to zvyčajne počas troch týždňov. Včely si peľ z gaštanov znášajú do úľa a v neskoršom období, keď je potravy nedostatok, je vítanou obživou.

Kraňská včela medonosná (*Apis mellifera carnica*), ktorá je v Slovinsku autochtónnym druhom, sa v priebehu tisícov rokov prispôbila podnebným a kŕmnym podmienkam špecifickým pre Slovinsko. Slovinsko ako jediný členský štát EÚ v zmluve o pristúpení vyhlásil, že v záujme zachovania pôvodného genetického materiálu kraňskej včely medonosnej a so zreteľom na potrebu ochrany tejto autochtónnej populácie medonosných včiel bude aj naďalej uplatňovať všetky vhodné opatrenia potrebné na zachovanie tohto autochtónneho druhu včiel na území Slovinska.

Bližšie poznatky o dejinách slovinského včelárstva máme od 18. storočia. V tomto období slovinskému včelárstvu udávali smer predovšetkým traja významní muži – Anton Janša, Peter Pavel Glavar a Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734 – 1773) je známy ako priekopník moderného včelárstva. Napísal dve dôležité knihy v nemčine: *Razprava o rojenju čebel* (Rozprava o rojení včiel, 1771) a *Popolni nauk o čebelarstvu* (Úplná náuka o včelárstve, 1775). Bol prvým učiteľom včelárstva na väčšine rakúskeho územia s cisárskym poverením. Vo viedenskej včelárskej škole navyše predstavil techniku prepravy včiel na pastviny, čo umožnilo získavať väčšie množstvo medu. Peter Pavel Glavar (1721 – 1784) ako prvý zistil, že mladá panenská matka sa nepári iba s jedným trúdom, ale s viacerými, a Janez Anton Scopoli (1723 – 1788) ako prvý tento poznatok sprostredkoval svetu včelárstva. V roku 1763 do svojej rozsiahlej knihy *Entomologia Carniolica*, ktorú napísal v latinčine a vydal vo Viedni, zahrnul aj stať o včelách spolu s nákresom.

Neskôr Anton Žnideršič (1874 – 1947) prepoil skúsenosti zahraničných odborníkov na včelárstvo a profesionálov z praxe, najmä Alberttiho, Gerstunga a Preussa, s vlastnými skúsenosťami, aby vyvinul takzvaný úl Alberttiho-Žnideršiča, ktorý dodnes používa prevažná väčšina slovinských včelárov.

V Slovinsku tradícia prepravy včiel pretrvala až do súčasnosti. Včelári, ktorí prepravujú včely na pastviny, zvyčajne získavajú viac medu, a ich produkcia je teda aj rozmanitejšia.

Slovinskí včelári sa začali združovať zavčas. Už v roku 1781 bolo v obci Rodine v oblasti Žirovnica založené prvé včelárske bratstvo, ktoré bolo predchodcom ďalších včelárskych združení. V roku 1898 bolo v Lubľane založené Slovinské ústredné združenie včelárov pre Kraňsko (Kranjsko), Štajersko (Štajersko), Korutánsko (Koroško) a Primorie (Primorsko), ktoré hneď začalo vydávať vlastný časopis *Slovenski čebelar*. Ten vychádza dodnes.

Úlohou združení vždy bolo vzdelávať včelárov a zavádzať osvedčené včelárske postupy, keďže včelári v záujme zachovania osobitných vlastností výrobku „Slovenski med“ musia dodržiavať osobitné výrobné procesy. Slovinskí včelári tak nadobudli potrebné osobitné znalosti a prax, vďaka čomu si „Slovenski med“ udržiava takú vysokú kvalitu.

5.2. Špecifickosť výrobku

Špecifickosť výrobku „Slovenski med“ spočíva v peľovom spektre, ktoré odráža charakteristickú flóru v oblasti jeho výroby a zahŕňa peľ gaštanu jedlého (*Castanea sativa*), ktorý je prítomný vo väčšine vzoriek výrobku „Slovenski med“. Práve na základe týchto vlastností sa „Slovenski med“ líši od iných medov vyrábaných mimo Slovinska.

Vyššie polovica vzoriek výrobku „Slovenski med“ obsahuje aj peľový prášok ďateliny plazivej (*Trifolium repens*), javora (*Acer* sp.), skorocelu (*Plantago* sp.), jaseňa (*Fraxinus ornus*), vŕby (*Salix* sp.), lipy (*Tilia* sp.), tráv (*Poaceae*), túžobníka (*Filipendula* sp.) a rastlín z čeľade astrovité (*Asteraceae*) a zelerovité (*Apiaceae*).

Špecifickosť výrobku „Slovenski med“ spočíva aj v nízkom obsahu vody a HMF. „Slovenski med“ obsahuje menej než 18,6 % vody a vyznačuje sa obsahom HMF nižším než 15 mg/kg, v čom tkvie jeho jedinečnosť. Tieto dva kvalitatívne parametre dokázateľne odlišujú „Slovenski med“ od iných medov vyrábaných v Slovenskej republike.

Slovinsko je krajinou pôvodu kraňských včiel a jednou zo špecifických črt výrobku „Slovenski med“ je skutočnosť, že všetok pochádza z oblasti, v ktorej včelári chovajú výlučne kraňské včely.

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

Slovinsko je krajinou s bohatou tradíciou chovu včiel a výroby mimoriadne kvalitného medu, ako vyplýva z bodu 5.1. Úspech slovinského včelárstva sa vždy zakladal na dobrej znalosti včiel a domyselných včelárskych technikách. Prispeli k nemu aj miestne pastviny, ktoré za svoju pestrosť vďačia rozmanitosti slovinského rastlinstva. Dlhoročné skúsenosti s chovom včiel a výrobou medu sa dedia z generácie na generáciu.

Keďže gaštan jedlý (*Castanea sativa*) je v Slovinsku taký rozšírený, jeho peľ sa nachádza vo väčšine vzoriek výrobku „Slovenski med“. Aby včelári využili rôzne pastviny v Slovinsku, prepravujú včely po celej krajine, čím sa ešte zvyšuje pravdepodobnosť výskytu gaštanového peľu v mede.

Kraňská včela (*Apis mellifera carnica*), ktorú pomenoval v roku 1879 August Pollmann, sa tisícročia prispôbovala typickým slovinským klimatickým a kŕmnym podmienkam. Kraňská včela je slovinská autochtónna včela a je chránená podľa zákona o živočíšnej výrobe (*Úradný vestník Slovenskej republiky* č. 18/02), v ktorom sa v článku 68 kraňská včela vymedzuje ako autochtónny druh a v článku 70 stanovuje osobitná ochrana autochtónnych druhov. Keďže kraňská včela má vynikajúce vlastnosti a dobre sa prispôbila miernym klimatickým podmienkam, vždy bola žiadaným obchodným artiklom. Zatiaľ čo v iných krajinách sa okrem kraňských včiel vyskytujú aj iné druhy, len v Slovinsku je kraňská včela jediným druhom, ktorý sa môže chovať na výrobu medu.

K špecifickým vlastnostiam výrobku „Slovenski med“ prispievajú aj rôzne obmedzenia pri jeho výrobe. Medzi zručnosťami včelárov patrí aj schopnosť posúdiť vhodný čas na odstredenie medu, keďže na základe praxe a skúseností prenášaných z generácie na generáciu včelári odstraňujú med s obsahom vody nižším než 18,6 %.

Spotrebitelia si vždy veľmi cenili med vyrábaný v Slovinsku, pretože ide o mimoriadne kvalitnú potravinu známeho pôvodu. Práve v snahe ponúknuť spotrebiteľom kvalitný med slovinskí včelári v roku 1999 zaviedli kontrolovanú výrobu medu. To si vyžaduje veľkú odbornosť včelárov, keďže sú veľmi dôležitým článkom v procese výroby medu a dodržiavania jeho kvality. Používaním nesprávnych postupov by totiž kvalita medu mohla utrpieť.

„Slovenski med“ si dobrú povesť a uznanie udržiava aj účasťou na rôznych medzinárodných a národných kongresoch, výstavách, veľtrhoch, medových festivaloch či detských bazároch. Objavuje sa v televíznych a rozhlasových reláciách, ale aj v rôznych článkoch. V minulosti sa zúčastnil napríklad na kongrese Ruralia Gorizia, ktorý v roku 2002 v Taliansku zorganizovali tri krajiny (Slovinsko, Taliansko a Rakúsko), ďalej na najväčšom medzinárodnom včelárskom podujatí Apimondia (Lublana, 2003), na medzinárodnom kongrese o medovicovom mede v Chanii (Kréta, 2009) a na fóre Apimedita & Apiquality (Slovinsko, 2010).

O mimoriadnej kvalite výrobku „Slovenski med“, ktorá dosahuje svetovú úroveň, svedčia rôzne ocenenia a medaily z rôznych svetových, medzinárodných a národných súťaží – napríklad dve medaily a mnohé prvenstvá na svetovej súťaži kvality medu Apimedita & Apiquality. „Slovenski med“ nedávno získal ocenenie aj na medzinárodnej súťaži medu z ekologickej výroby BiolMiel 2011 v Taliansku, kde agátový a lesný med získali zlaté medaily a gaštanový med sa spomedzi stosedemdesiatich vzoriek umiestnil na štvrtnej priečke.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI_MED.pdf

⁽³⁾ 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, judikatúru a návrhy právnych aktov.

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK