

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 172



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

18. júna 2013

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
II <i>Oznámenia</i>		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2013/C 172/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6876 – Sumitomo Electric Industries/Anvis Group) <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 172/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6936 – Donata/DE Master Blenders) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2013/C 172/03	Výmenný kurz eura .....	2

SK

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2013/C 172/04	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu .....	3
2013/C 172/05	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu .....	3
2013/C 172/06	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu .....	4
2013/C 172/07	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu .....	4
2013/C 172/08	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu .....	5
2013/C 172/09	Informačná poznámka – Nariadenie Rady (ES) č. 428/2009 z 5. mája 2009, ktorým sa stanovuje režim Spoločenstva na kontrolu vývozov, prepravy, sprostredkovania a tranzitu položiek s dvojakým použitím (prepracované znenie): Informácie o opatreniach prijatých členskými štátmi v súlade s článkom 5 a článkom 8 .....	6

---

## V Oznamy

## INÉ AKTY

**Európska komisia**

2013/C 172/10	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.....	8
---------------	--	---



## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6876 – Sumitomo Electric Industries/Anvis Group)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 172/01)

Dňa 24. mája 2013 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom 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 32013M6876. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6936 – Donata/DE Master Blenders)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 172/02)

Dňa 12. júna 2013 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom 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 32013M6936. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

17. júna 2013

(2013/C 172/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3337	AUD	Austrálsky dolár	1,3876
JPY	Japonský jen	126,36	CAD	Kanadský dolár	1,3548
DKK	Dánska koruna	7,4586	HKD	Hongkongský dolár	10,3491
GBP	Britská libra	0,84755	NZD	Novozélandský dolár	1,6519
SEK	Švédska koruna	8,6122	SGD	Singapurský dolár	1,6721
CHF	Švajčiarsky frank	1,2308	KRW	Juhokórejský won	1 503,01
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	13,1706
NOK	Nórska koruna	7,6345	CNY	Čínsky juan	8,1688
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,4680
CZK	Česká koruna	25,724	IDR	Indonézska rupia	13 185,80
HUF	Maďarský forint	290,60	MYR	Malajzijský ringgit	4,1759
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	57,233
LVL	Lotyšský lats	0,7017	RUB	Ruský rubel	42,2375
PLN	Poľský zlotý	4,2296	THB	Thajský baht	40,905
RON	Rumunský lei	4,4508	BRL	Brazílsky real	2,8656
TRY	Turecká líra	2,4906	MXN	Mexické peso	16,9070
			INR	Indická rupia	77,2280

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

## Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu

(2013/C 172/04)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle uvedenej tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	27.5.2013
Trvanie	27.5.2013 – 31.12.2013
Členský štát	Švédsko
Populácia alebo skupina populácií	COD/03AS
Druh	treska škvrnitá ( <i>Gadus Morhua</i> )
Zóna	Kattegat
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	FS04TQ39

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

## Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu

(2013/C 172/05)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle uvedenej tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	3.5.2013
Trvanie	3.5.2013 – 30.6.2013
Členský štát	Európska únia (všetky členské štáty)
Populácia alebo skupina populácií	RED/N3M
Druh	Sebastes ( <i>Sebastes spp</i> )
Zóna	NAFO 3M
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	FS03TQ40

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

**Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu**

(2013/C 172/06)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle uvedenej tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	1.6.2013
Trvanie	1.6.2013 – 31.12.2013
Členský štát	Španielsko
Populácia alebo skupina populácií	ALF/3X14-
Druh	berxy ( <i>Beryx</i> spp.)
Zóna	vody EÚ a medzinárodné vody zón III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII a XIV
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	FS05DSS

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

**Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu**

(2013/C 172/07)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle uvedenej tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	1.6.2013
Trvanie	1.6.2013 – 31.12.2013
Členský štát	Španielsko
Populácia alebo skupina populácií	USK/567EI.
Druh	Mieň lemovaný ( <i>Brosme brosme</i> )
Zóna	vody EÚ a medzinárodné vody zón h V, VI a VII
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	06/TQ40

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

**Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu**

(2013/C 172/08)

V súlade s článkom 35 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 1224/2009 z 20. novembra 2009, ktorým sa zriaďuje systém kontroly Spoločenstva na zabezpečenie dodržiavania pravidiel spoločnej politiky v oblasti rybného hospodárstva <sup>(1)</sup>, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle uvedenej tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	1.6.2013
Trvanie	1.6.2013 – 31.12.2013
Členský štát	Španielsko
Populácia alebo skupina populácií	HAD/7X7A34
Druh	treska jednoškvrná ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Zóna	zóny VIIb – k, VIII, IX a X, vody EÚ zóny CEEAF 34.1.1
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	07/TQ39

(1) Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

## INFORMAČNÁ POZNÁMKA

**Nariadenie Rady (ES) č. 428/2009 z 5. mája 2009, ktorým sa stanovuje režim Spoločenstva na kontrolu vývozov, prepravy, sprostredkovania a tranzitu položiek s dvojakým použitím (prepracované znenie): Informácie o opatreniach prijatých členskými štátmi v súlade s článkom 5 a článkom 8**

(2013/C 172/09)

V článku 5 a článku 8 nariadenia Rady (ES) č. 428/2009 <sup>(1)</sup> sa stanovuje, že členské štáty môžu uložiť požiadavku na povolenie poskytovania sprostredkovateľských služieb a v niektorých prípadoch požiadavku na povolenie vývozu položiek s dvojakým použitím neuvedených v prílohe I uvedeného nariadenia. V súlade s článkom 5 ods. 4 a článkom 8 ods. 4 sa takéto opatrenia zverejnia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Holandsko oznámilo Komisii, že 28. marca 2013 zverejnilo vyhlášku (Staatscourant) č. 8590 z roku 2013, ktorou sa ukladajú tieto opatrenia:

- požiadavka na povolenie sprostredkovania určitých položiek s dvojakým použitím neuvedených v prílohe I uvedeného nariadenia, ak tieto položky sú alebo môžu byť určené na použitie uvedené v článku 4 ods.1 nariadenia,
- požiadavka na povolenie vývozu určitých položiek s dvojakým použitím neuvedených v prílohe I z dôvodov verejnej bezpečnosti alebo na základe úvah o ľudských právach.

Opatrenia sa uplatňujú na sprostredkovanie a vývoz týchto 31 chemických látok a osobitných druhov laboratórneho vybavenia do Sýrie:

Číslo	Číslo SG	Látka	Registračné číslo CAS
1.	1c95001	kyselina mandľová	90-64-2
2.	1c95002	amoniak	7664-41-7
3.	1c95003	acetón	67-64-1
4.	1c95004	acetylén	74-86-2
5.	1c95005	antimón	7440-36-0
6.	1c95006	benzaldehyd	100-52-7
7.	1c95007	benzoin	119-53-9
8.	1c95008	bután-1-ol	71-36-3
9.	1c95009	bután-2-ol	78-92-2
10.	1c95010	izobutanol	78-83-1
11.	1c95011	terc-butanol	75-65-0
12.	1c95012	chlór	7782-50-5
13.	1c95013	cyklohexanol	108-93-0
14.	1c95014	dicyklohexylamín	101-83-7
15.	1c95015	etanol	64-17-5
16.	1c95016	etylén	74-85-1
17.	1c95017	fluoroapatit	1306-05-4

(1) Ú. v. EÚ L 134, 29.5.2009, s. 1.



Číslo	Číslo SG	Látka	Registračné číslo CAS
18.	1c95018	izopropanol	67-63-0
19.	1c95019	sulfid draselný	1312-73-8
20.	1c95020	tiokyanatan draselný	333-20-0
21.	1c95021	oxid uhoľnatý	630-08-0
22.	1c95022	metanol	67-56-1
23.	1c95023	metylchlorid	74-87-3
24.	1c95024	metyljodid	74-88-4
25.	1c95025	metántiol	74-93-1
26.	1c95026	chlórnan sodný	7681-52-9
27.	1c95027	oxalylchlorid	79-37-8
28.	1c95028	triizobutyl-fosfit	1606-96-8
29.	1c95029	kyselina chlorovodíková	7647-01-0
30.	1c95030	síra	7704-34-9
31.	1c95031	oxid siričitý	7446-09-5
32.	Laboratórne vybavenie určené na analýzu (deštruktívnu alebo nedeštruktívnu) alebo na zisťovanie látok vrátane súčiastok a príslušenstva k takémuto zariadeniu.		

## V

(Oznamy)

## 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 172/10)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA“

ES č.: IT-PDO-01117-01007-21.06.2012

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 (uveďte)

**2. Druh zmeny**

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

- 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 rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

### 3. Zmeny

#### Opis výrobku

Cieľom zmeny je opraviť vecné chyby týkajúce sa merných jednotiek hustoty výrobku a celkovej kyslosti výrobku. Formulácia „hustota pri teplote 20 °C: aspoň 1,200 gr/l“ sa nahrádza znením „hustota pri teplote 20 °C: aspoň 1,200 g/l“, aby sa uvádzala správna merná jednotka (pozri dekrét prezidenta republiky č. 802 z 12. augusta 1982, ktorým sa vykonáva smernica č. 80/181 o merných jednotkách, uverejnený v Úradnom vestníku č. 302 z 3. novembra 1982). Znenie „celková kyslosť: aspoň 5 stupňov (vyjadruje sa v gramoch kyseliny octovej na 100 gramov výrobku)“ sa nahrádza znením „celková kyslosť: aspoň 5 stupňov (vyjadruje sa v gramoch kyseliny octovej na 100 ml výrobku)“; používanie mililitra ako mernej jednotky je vhodnejšie, keďže ide o tekutinu s významnou objemovou hmotnosťou.

Navyše sa stanovilo, že obsah cukru vo varenom mušte nesmie presiahnuť 40 stupňov Brixu, a nie 30 sacharimetrických stupňov, aby nedochádzalo k prídlhému vareniu a/alebo predčasnej koncentrácii výrobku.

Spojenie „kvasenie cukru a octu“ sa nahrádza spojením „kvasenie cukru a octové kvasenie“, aby sa používalo vedecky správne označenie oboch fáz premeny vareného muštu. Ide iba o zmenu v opise, ktorá nijako nevlýva na výrobný postup.

Doplnili sa konkrétne druhy dreva typické pre oblasť výroby: dub, gaštan, čerešňa, borievka, moruša, jaseň, agát.

V záujme lepšej informovanosti výrobcov i spotrebiteľov sa spresňuje opis predpísaných postupov týkajúcich sa prezentácie výrobku a plnenia do fliaš a metód uskutočňovania organoleptických analýz. Uvádzajú sa lehoty a postupy v súvislosti s prezentáciou fliaš, pečatením a klasifikáciou, ako aj s odobraním vzoriek, ktoré sa podrobujú analytickým skúškam a zmyslovému hodnoteniu. Spresňuje sa, že zmyslové hodnotenie vykonáva komisia ochutnávačov, ktorá posudzuje vzhľad, vôňu a chuť výrobku a každej vlastnosti prideluje určitý počet bodov. Hodnotenie jedného uchádzača je súčtom týchto bodov a celkový posudok odbornej komisie sa vypočítava ako priemer jednotlivých hodnotení. Plniť do fliaš sa smie iba výrobok, ktorý získal aspoň 240 bodov.

Na základe zmyslového hodnotenia a dodržania chemicko-fyzikálnych kritérií sa fľaša s výrobkom v závislosti od získaného počtu bodov označuje tromi známkami rozličnej farby, na ktorých sa v záujme vysledovateľnosti výrobku navyše uvádza aj poradové číslo.

Na plnenie sa používajú nádoby rovnakého tvaru s rôznym objemom. Po naplnení a zazátkovaní sa zátka upevní špagátikom. Špagátik aj so zátkou sa potom zapečatia voskom, do ktorého sa vtláča pečat so skratkami „ABTRE – DOP“ (ABTRE – CHOP) a značka, ktorá podobne ako farebná známka umožňuje rozoznať kategóriu výrobku.

Okrem nádob, ktoré sa používajú v súčasnosti (typy A a B), sa povoľuje aj ampulka typu C s menším objemom (50 ml), aby si aj bežný spotrebiteľ mohol dopriať tento mimoriadne hodnotný a prestížny výrobok za dostupnú cenu.

Pridáva sa aj možnosť použitia nádobiek určených na jednu dávku s objemom od 5 do 10 ml, ktoré môžu mať ľubovoľný tvar, ale musia byť zapečatené.

### Označovanie

V závislosti od počtu bodov udelených na základe zmyslového hodnotenia sa fľaštička označí farebnou známkou. „Bronzová známka“ sa uvádza v prípade hodnotenia od 240 do 269 bodov, „strieborná známka“ v prípade hodnotenia 270 bodov a viac a „zlatá známka“ v prípade hodnotenia 300 bodov a viac a doby zretia aspoň 25 rokov.

Okrem toho sa navrhuje, aby sa údaje stanovené v špecifikácii mohli uvádzať na etikete alebo na visačke, a opisujú sa špecifické pravidlá označovania nádobiek určených na jednu dávku.

V súlade s článkom 7 ods. 1 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa dopĺňajú názov a adresa orgánu, ktorý overuje súlad s ustanoveniami o špecifikácii výrobku.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(3)</sup>

#### „ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA“

ES č.: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (korenie atď.)

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

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ musí mať pri uvádzaní na trh tieto vlastnosti: farba: tmavohnedá, priehľadná, ligotavá; hustota: ocot je zreteľne hustý, tekutý a sirupovitý; vôňa: prenikavá a trvácna, aromatická, príjemne kyslá, prípadne s charakteristickým buketom, ktorý súvisí aj s použitým drevom (dub, gaštan, čerešňa, borievka, moruša, jaseň, agát) a dlhým obdobím zrenia; chuť: dobre vyvážený pomer sladkej a kyslej chuti, zreteľná kyslosť a aromatickosť v harmónii s vôňou; celková kyslosť: aspoň 5 stupňov (vyjadruje sa v gramoch kyseliny octovej na 100 ml výrobku); hustota pri teplote 20 °C: aspoň 1,200 g/ml.

Po redukcii objemu varením obsah cukru vo varenom mušte nesmie presiahnuť 40 stupňov Brix.

Kvasením cukru a octovým kvasením sa dosahuje optimálne zrenie, starnutie a zušľachťovanie, ktoré musia prebiehať aspoň počas dvanástich rokov, čo je minimálna hranica, po ktorej možno výrobok s označením pôvodu uviesť na trh.

Kvalita výrobku sa vyjadruje súhrnnou číselnou známkou, ktorú udeľuje odborná komisia ochutnávačov na základe zmyslového hodnotenia.

Ochutnávači sa vyberajú zo zoznamu odborníkov, ktorí absolvovali primeranú odbornú prípravu, pričom sa dbá na to, aby sa striedali. Schopnosť ochutnávačov udeľovať správne a jednotné hodnotenia sa neustále preveruje.

Pri zmyslovom hodnotení sa berú do úvahy nasledujúce vlastnosti, pričom výsledná známka je súhrnom bodov udeľovaných v týchto rozmedziach:

<sup>(3)</sup> Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

vzhľad: od 27 do 60 bodov;

vôňa: od 44 do 75 bodov;

chuť: od 129 do 210 bodov.

Každú vlastnosť ešte možno konkrétnejšie opísať pomocou prívlastkov, ktoré vychádzajú z tradície a vývoja kritérií zmyslového hodnotenia.

Ak je známka nižšia než 240, výrobok nie je vhodný na predaj, a preto sa nesmie plniť do fliaš.

Výrobok, ktorý sa ukáže ako vhodný na predaj, sa podľa udelenej známky ďalej rozdeľuje do nasledujúcich kategórií: 240 do 269 bodov; 270 bodov a viac; 300 bodov a viac, doba zretia aspoň 25 rokov.

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

Na výrobu octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ sa používa hrozňový mušt. Vinič pochádza z viníc, v ktorých sa pestujú výlučne alebo čiastočne tieto odrody viniča: Lambrusco (všetky odrody a klony); Ancellotta, Trebbiano (všetky akosti a klony); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Všetky odrody s chráneným označením pôvodu v provincii Reggio Emilia.

Z hrozna, ktoré sa používa na výrobu octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“, sa musí dať získať mušt s minimálnou hodnotou 15 sacharimetrických stupňov a maximálny objem hrozna pestovaného v špecializovanej kultúre nesmie presiahnuť 16 ton na hektár vinice.

Výlisnosť hrozna, z ktorého sa získava mušt určený na koncentráciu, nesmie prekročiť 70 %.

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

—

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

Pestovanie hrozna, lisovanie muštu, varenie muštu, spracovanie výrobku a jeho dozrievanie musia prebiehať v provincii Reggio Emilia.

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

V záujme zachovania kvality a výsledovateľnosti plnenie do fliaš prebieha v provincii Reggio Emilia.

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ je výsledkom zložitého a dlhého výrobného procesu, v ktorom kľúčovú úlohu zohráva fermentácia a octové kvasenie. Ide o veľmi citlivý výrobok, ktorý sa musí rýchlo naplniť do fliaš, a preto nie je vhodné s ním manipulovať ani ho prevážať, lebo by sa mohli narušiť jeho organoleptické vlastnosti, ktoré potvrdzuje odborná komisia ochutnávačov. Fáza plnenia do fliaš je navyše mimoriadne kritická z hľadiska výsledovateľnosti, keďže vzhľadom na vysokú hodnotu výrobku hrozí riziko zneužívania označenia a podvodov. Na túto fázu sa ľahšie dohliada, keď sa výrobok plní do fliaš priamo vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ sa plní do fliaš z číreho skla v tvare prevráteného tulipánu s objemom 5, 10 alebo 25 cl.

Po naplnení sa fľaše octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ musia zazátkovať a zapečatiť špagátikom a voskom, do ktorého sa vtláča pečat so skratkami „ABTRE – DOP“ (ABTRE – CHOP), ako aj rozlišovacie značky v závislosti od kategórií opísaných v bode 3.2.

Môžu sa používať aj sklenené fľaštičky určené na jednu dávku s objemom od 0,5 do 1 cl, ktoré môžu mať ľubovoľný vzhľad, pokiaľ ide o tvar, vlastnosti, spôsob balenia a pečat. Každá nádobka určená na jednu dávku sa musí vložiť do takého obalu, ktorý sa po rozlomení pečate a otvorení nedá opätovne použiť a na ktorý možno umiestniť všetky prvky označenia a prezentačné prvky.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania

Označenie octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ uvedené na etikete alebo visačke musí pozostávať z jasne čitateľných, nezmazateľných písmen rovnakých rozmerov a rovnakej farby, ktoré sú dostatočne veľké, aby sa dali odlíšiť od akéhokoľvek iného údaju.

Zakazuje sa pridávanie akýchkoľvek prívlastkov okrem tých, ktoré sa výslovne uvádzajú v tomto dokumente, vrátane prídavných mien „extra“, „fine“ (jemný), „scelto“ (vyberaný), „selezionato“ (výberový), „riserva“ (dlho zrejúci), „superiore“ (exkluzívny), „classico“ (klasický) a podobne.

Na obale octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ sa nesmie uvádzať nijaká zmienka o roku výroby, odhadovanom veku výrobku a dátume založenia octárne. Prívlastok „extra vecchio“ (extra starý) sa smie uvádzať na výrobkoch, ktoré zreli aspoň 25 rokov a ktoré podľa bodového hodnotenia zodpovedajú chemickým a zmyslovým požiadavkám stanoveným v bode 3.2. (tretia z uvedených kategórií).

Výrobok, ktorý spĺňa stanovené kritériá, sa v závislosti od kategórie udelenej na základe zmyslového hodnotenia opísaného v bode 3.2. na fľaštičke označí „bronzovou známkou“ v prípade kategórie „a“, „striebornou známkou“ v prípade kategórie „b“) a „zlatou známkou“ v prípade kategórie „c“), v ktorej sa navyše povoľuje zmienka „extra vecchio“.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť pestovania hrozna, jeho spracovania, dozrievania výrobku, ako sa uvádza v bode 3.5., a plnenia octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ do fliaš zodpovedá územia provincie Reggio Emilia.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Celé územie provincie sa nachádza v miernom až chladnom podnebnom pásme. Sú preň typické značné teplotné rozdiely, či už medzi jednotlivými ročnými obdobiami, alebo počas jedného obdobia, niekedy dokonca počas jediného dňa. Teplé letá sa striedajú s tuhými zimami, pričom teplotné výkyvy sú výrazné najmä v lete. Aj vlhkosť je značne premenlivá – výkyvy z roka na rok dosahujú priemernú hodnotu 7 – až 8 %, ale v rámci jedného roka môžu prevýšiť aj 20 %.

Octári počas celého siahodlhého procesu zrenia podrobujú výrobok dôsledným kontrolám. Znalosť tradičných výrobných postupov si osvojili účasťou na špecializovaných školeniach pod vedením skúsených odborníkov a dlhoročnou praxou. Niektorí sa začali remeslu priučať už v rodine, keďže starší a skúsenejší príbuzní mladých zapájajú do jednotlivých etáp výroby, a tak sa znalosti odovzdávajú z generácie na generáciu.

### 5.2. Špecifickosť výrobku

Výrobok je výsledkom pomalého spracovania výnimočnej suroviny: muštu, ktorý sa vyrába z hrozna odrôd tradične pestovaných v provincii Reggio Emilia a varí na otvorenom ohni.

Počas dlhoročného (aspoň dvanásťročného) zretia sa do prevareného muštu nepridávajú nijaké prísady a neupravuje sa nijakými fyzikálnymi ani chemickými zásahmi.

„Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ má medzi najtypickejšími a najcharakteristickejšími miestnymi potravinovými výrobkami nesmierne významné postavenie, a to najmä vďaka osobitým vlastnostiam a obmedzenému objemu výroby, ktoré prispievajú k jeho vysokej trhovej hodnote a národnej i medzinárodnej prestíži.

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

Teplotné a vlhkosťné podmienky v oblasti výroby vplyvajú na pomalé procesy odparovania a nasakovania v sudoch, ktoré prebiehajú s rôznou intenzitou v závislosti od zmien okolitého prostredia. To sa týka aj biologických procesov a zušľachťovania, ktoré ešte väčšmi závisia od teploty. Ich striedanie historicky podmieňujú klimatické premenné. Jedinečná povaha tohto pomalého, premenlivého a prerývaného procesu sa od počiatku nezmenila.

Úzku súvislosť medzi výrobkom a klimatickými a pôdnymi faktormi danej oblasti potvrdzuje a upevňuje zákaz postupov, ktorými sa dozrievanie urýchľuje a/alebo sa doň umelo zasahuje, vrátane postupov založených na zmenách teplotných, vlhkosťných a ventilačných podmienok v octárňach.

Kľúčovú úlohu počas siahodlhého procesu zrenia zohráva činnosť octárov. Iba v tejto oblasti so stáročnou octárenskou tradíciou možno nájsť nevyhnutné znalosti tradičných postupov výroby octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu.

Ďalšia súvislosť spočíva v skutočnosti, že surovina pochádza výlučne z viníc provincie Reggio Emilia, v ktorých sa pestuje hrozno na výrobu vína s označeniami CHOP a CHZO, a špecifické vlastnosti octu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ teda nemožno zachovať za hranicami tejto presne vymedzenej oblasti.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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

Príslušné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie voči návrhu na zmenu chráneného označenia pôvodu „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 243 z 18. októbra 2011.

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

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

---

<sup>(4)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 3.











## 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](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>.**

