

Úradný vestník

Európskej únie

C 286



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

2. októbra 2013

<u>Číslo oznamu</u>	Obsah	Strana
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
Európska komisia		
2013/C 286/01	Úroková miera použitá Európskou centrálnou bankou pri hlavných refinančných operáciách: 0,50 % dňa 1. októbra 2013 – Výmenný kurz eura	1
INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV		
2013/C 286/02	Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu	2
V <i>Oznamy</i>		
INÉ AKTY		
Európska komisia		
2013/C 286/03	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	3

SK

Cena:
3 EUR

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

2013/C 286/04	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.....	7
2013/C 286/05	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



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. októbra 2013

Výmenný kurz eura ⁽²⁾

1. októbra 2013

(2013/C 286/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3554	AUD	Austrálsky dolár	1,4388
JPY	Japonský jen	132,60	CAD	Kanadský dolár	1,3962
DKK	Dánska koruna	7,4582	HKD	Hongkongský dolár	10,5113
GBP	Britská libra	0,83450	NZD	Novozélandský dolár	1,6363
SEK	Švédská koruna	8,6329	SGD	Singapurský dolár	1,6970
CHF	Švajčiarsky frank	1,2253	KRW	Juhokórejský won	1 456,51
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	13,6385
NOK	Nórska koruna	8,1310	CNY	Čínsky juan	8,2972
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,6158
CZK	Česká koruna	25,647	IDR	Indonézska rupia	15 390,11
HUF	Maďarský forint	296,07	MYR	Malajzijský ringgit	4,3855
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	58,692
LVL	Lotyšský lats	0,7027	RUB	Ruský rubel	43,6540
PLN	Poľský zlotý	4,2308	THB	Thajský baht	42,234
RON	Rumunský lei	4,4485	BRL	Brazílsky real	3,0107
TRY	Turecká líra	2,7270	MXN	Mexické peso	17,8057
			INR	Indická rupia	84,8790

⁽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.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Informácie oznámené členskými štátmi o ukončení rybolovu

(2013/C 286/02)

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 ⁽¹⁾, sa prijalo rozhodnutie ukončiť rybolov v zmysle tejto tabuľky:

Dátum a čas ukončenia	8.9.2013
Obdobie platnosti	8.9.2013 – 31.12.2013
Členský štát	Portugalsko
Populácia alebo skupina populácií	MAC/8C3411
Druh	makrela atlantická (<i>Scomber scombrus</i>)
Zóna	VIIIc, IX a X, vody EÚ oblasti CECAF 34.1.1
Druh(-y) rybárskych plavidiel	—
Referenčné číslo	49/TQ40

(1) Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Oznamy)

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 286/03)

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⁾

„LAMMEFJORDSKARTOFLER“

ES č.: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Lammefjordskartofler“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Dánsko

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

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Charakteristickým znakom lammefjordských zemiakov je šupka, ktorá je tenká a oveľa hladšia a lesklejšia ako šupka zemiakov pestovaných inde. Lammefjordské zemiaky sa od iných konzumných zemiakov líšia práve tenkosťou šupky, vďaka čomu sa dajú jesť spolu s ňou. Znamená to tiež, že ich dužina si počas skladovania zachováva svetlú farbu, zatiaľ čo povrch konzumných zemiakov, ktoré sa pestujú v iných pôdach, postupne tmavne, pričom ich dužina je čím ďalej, tým viac žltkastá. Ich šupka získava túto špecifickú vlastnosť zásluhou jedinečnej pôdy regiónu Lammefjord, ktorá zabraňuje poškodeniu zemiakov počas pestovania a zberu.

⁽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.

Lammefjordské zemiaky sú neskoré, t.j. nepatria medzi skoré zemiaky. Dozrievajú v zemi, a preto sa zbierajú najskôr začiatkom septembra.

Lammefjordské zemiaky sú umývané.

Lammefjordské zemiaky sú vhodné na varenie počas celej sezóny.

Lammefjordské zemiaky musia spĺňať normy kvality týkajúce sa konzumných zemiakov I. triedy, pozri nariadenie č. 450 zo 16. mája 2011 o výrobe atď., zemiakov, prílohu 13, alebo požiadavky stanovené v norme EHK OSN týkajúcej sa konzumných zemiakov (FFV-52).

Obyčajná chrastavitosť, prašná chrastavitosť, sieťová chrastavitosť alebo koreňomorka môžu pokrývať maximálne 5 % povrchu lammefjordského zemiaka. V jednej várke lammefjordských zemiakov môže mať takéto chyby maximálne 8 % (podľa hmotnosti) hlúz.

Pokiaľ ide o veľkosť zemiakov v jednom balení, rozdiely medzi obvodmi jednotlivých zemiakov môžu byť najviac 15 mm, aby spotrebitelia dostali výrobky rovnakých rozmerov.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Pestovanie

Zemiaky „Lammefjordskartofler“ (CHZO) sa pestujú v súlade s normou certifikačného systému Global GAP (Globálne partnerstvo pre osvedčené poľnohospodárske postupy). Pri pestovaní lammefjordských zemiakov sa nesmie používať kal.

Lammefjordské zemiaky sa zbierajú až začiatkom septembra, aby sa zabezpečilo, že budú dostatočne zrelé a teda vhodné na skladovanie. Pokiaľ je to možné, zber sa má z dôvodu klesajúcich teplôt ukončiť do polovice októbra.

Skladovanie

Lammefjordské zemiaky sa skladujú v malých drevených debničkách, nie voľne alebo na hromadách. Musia sa skladovať pri teplotách do 5 °C a pred balením sa musia ohriať, aby sa minimalizovalo riziko poškodenia.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď.

Triedenie

Pri triedení lammefjordských zemiakov sa musí brať ohľad na špecifické požiadavky týkajúce sa obvyčajnej chrastavitosti, prašnej chrastavitosti, sieťovej chrastavitosti alebo koreňomorky. Triedenie si vyžaduje potrebné odborné znalosti a pozornosť. Z toho dôvodu sa uskutočňuje v registrovaných baliarňach v regióne Lammefjord.

Podniky, ktoré sa starajú o balenie lammefjordských zemiakov, musia spĺňať normu certifikačného systému Global GAP.

Balenia lammefjordských zemiakov určené pre konečných spotrebiteľov vážia 1 až 15 kg.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na všetkých baleniach, či už ide o zabalené produkty alebo otvorené balenia, sa musí nachádzať:

a) označenie: „Lammefjordskartofler“; názov a adresa triediarne;

b) logo „Lammefjordens Grøntsagslaug“ („Lammefjordské zeleninárske združenie“);



c) nápis „konzumné zemiaky“;

d) údaj o veľkosti podľa špecifikácie výrobku;

e) názov odrody.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Región Lammefjord tvoria štyri rekultivované oblasti fjordov na polostrove Odsherred, ktorý je súčasťou ostrova Sjælland:

- rekultivovaná časť regiónu Lammefjord, ktorá je fyzicky ohraničená kanálom Ringkanal a priehradou Audebo,
- oblasť Svinninge Vejle, ktorá je z juhu, zo západu a zo severu ohraničená kanálom Ringkanal a z východu železničnou traťou Svinninge–Hørve,
- oblasť Sidinge Fjord, ktorá je ohraničená priehradou Sidinge a kanálom na odvádzanie povrchovej vody,
- oblasť Klintsø, ktorá je ohraničená odvodňovacími kanálmi.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Produkt sa pestuje na rekultivovanom morskom dne regiónu Lammefjord, na ktorom sa nachádza vrstva nánosov. Oblasť Sidinge Fjord bola prvou odvodnenou oblasťou v regióne Lammefjord (odvodňovanie sa začalo v roku 1841), nasledovala oblasť Svinninge Vejle. Rekultivácia najväčšej oblasti, regiónu Lammefjord, sa začala v roku 1873. Oblasť Klintsø bola posledným odvodneným územím.

Podložie sa skladá z ílu a slieňa alebo naplaveného piesku, na ktorom sa nachádza niekoľko metrov hrubá vrstva nánosov tvorená látkami rastlinného a živočíšneho pôvodu. V rozsiahlych oblastiach regiónu Lammefjord sa nenachádzajú prakticky žiadne kamene a vďaka veľkému množstvu lastúr slávok a ustríc má pôda prirodzene vysoký obsah vápnika.

Mierne zimy, studené letá a vytrvalé dažde počas celého roka vytvárajú v regióne Lammefjord ideálne klimatické podmienky pre pestovanie zemiakov. Kým na polostrove Odsherred je zrážok relatívne málo, odvodňovacie kanály v oblasti okolo regiónu Lammefjord zabezpečujú účinné zavlažovanie. Takýmto spôsobom môžu miestni výrobcovia do určitej miery sami určovať, aké množstvo vody je treba priviesť k zemiakom. Keďže prirodzené zrážky sú väčšinou nepostačujúce, výrobcovia môžu sami pomôcť optimalizovať podmienky na pestovanie, čo nie je možné v iných častiach krajiny, kde nadmerné zrážky môžu mať nepriaznivý účinok na zber zemiakov.

5.2. Špecifickosť výrobku

Zemiaky z regiónu Lammefjord sa od zemiakov pestovaných v iných oblastiach zásadne odlišujú tým, že si zachovávajú svoj charakteristický svetlý povrch aj počas skladovania. Dokážu si udržať farbu, pretože piesok sa v pôde zbrúsil, a stal sa tak jemnejším a oblejším než piesok v klasických piesočných pôdach. Vďaka tomu nie sú zemiaky v čase zberu popraskané. Zemiaky z regiónu Lammefjord sa preto môžu skladovať v chlade a je možné s nimi manipulovať kedykoľvek počas roka bez toho, aby došlo k zmene farby povrchu. Popraskaný povrch zemiaka počas skladovania stmavne.

Na rozdiel od ostatných neskorých konzumných zemiakov sa lammefjordské zemiaky môžu jesť aj so šupkou.

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

Špecifická akosť lammefjordských zemiakov súvisí s podmienkami na pestovanie, aké vytvára niekdajšie dno fjordu. Jedinečné pôdne podmienky umožňujú citlivú manipuláciu so zemiakmi, v dôsledku čoho majú zemiaky hladký povrch. Zaoblené zrnká piesku v piesočnatej pôde zabraňujú tomu, aby povrch zemiakov počas zberu popraskal, vďaka čomu majú zemiaky v období skladovania hladký povrch. Zemiaky s hladkým povrchom sú menej náchylné na chrastavitosť v porovnaní so zemiakmi pestovanými v pôde s vyšším obsahom kamenia a čiastočiek piesku. Kamene a čiastočky piesku môžu totiž v čase pestovania a zberu spôsobiť na zemiakoch praskliny. Z toho dôvodu sú lammefjordské zemiaky veľmi vhodné na skladovanie.

Názov „Lammefjordskartofler“ je známy v celom Dánsku. Mnohé predajne potravín ich predávajú v baleniach s označením „Lammefjordskartofler“ a nákladné vozidlá s veľkými logami „Lammefjordskartofler“ každodenne zvyšujú povedomie o oblasti Lammefjord tým, že prepravujú zemiaky z tohto regiónu do veľkých terminálov predajní potravín v okolí hlavného mesta a na Jutskom polostrove.

Lammefjordské zemiaky sú jedným z dôvodov, prečo si široká verejnosť spája región Lammefjord s kvalitnou zeleninou, predovšetkým s kvalitnými zemiakmi. Encyklopédia „Den store danske Encyklopædi“ popisuje región Lammefjord takto: „Odvodnené dno fjordu je veľmi úrodné. Pestujú sa na ňom obilniny, osivá a zelenina. Región Lammefjord je známy vďaka mrkve a zemiakom. Do roku 1980 mu dobré meno robili aj cibule kvetov a špargľa“.

Názov „Lammefjord“ sa často spomína v reportážach dánskych a zahraničných médií opisujúcich úspechy, aké v tých rokoch žali dánske reštaurácie vďaka jedálnym lístkom, ktorých základ tvorili severské prísady.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

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 286/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti 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

„NOCCIOLA DI GIFFONI“

ES č.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

CHZO (X) CHOP ()

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

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

3. Zmena (zmeny)

3.1. Opis výrobku

- Článok 1 špecifikácie sa zmenil. Podľa nového znenia sa názov týka aj lúpaných, pražených (so škrupinou alebo lúpaných) a obielených lieskových orechov.

⁽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.

Spresnilo sa, že názov „Nocciola di Giffoni“ sa vzťahuje aj na lúpané lieskové orechy. Táto podoba sa v aktuálnej špecifikácii výslovne neuvádza, aj keď jej článok 7 obsahuje špecifické pravidlá balenia lúpaného výrobku.

Doplnenie pražených a obielených lieskových orechov je odôvodnené dopytom na trhu, ktorý vyhľadáva také druhy lieskových orechov, ktoré sú už pripravené na použitie v odvetví pekárenských a cukrárenských výrobkov. Cieľom praženia nie je iba zvýrazniť chuť lieskovcov, ale aj umožniť odlúpnutie perispermu a následné ošúpanie orechov zbavených škrupiny. Vzhľadom na charakteristickú jednoduchosť šúpania lieskových orechov „Nocciola di Giffoni“ ich hospodárske subjekty z daného odvetvia požadujú pražené (so škrupinou alebo lúpané).

- V článku 6 špecifikácie sa teraz uvádzajú obchodné vlastnosti lieskových orechov s označením „Nocciola di Giffoni“ aj pre jednotlivé podoby, pri ktorých sa vďaka vyššie uvedenej zmene povolilo používanie zapísaného názvu.
- Spresnilo sa, že jadrá, ktoré sú menšie ako 13 mm a sú vylúpané z orechov s veľkosťou aspoň 18 mm, sa môžu použiť iba na výrobu miešaných, pripravovaných, alebo spracovaných výrobkov, kde sa nevyžadujú celé jadrá.
- Doplnilo sa, že uvedený stupeň šúpatelnosti zodpovedá priemeru skúmanej vzorky.

3.2. Dôkaz o pôvode

- Článok 5 sa zmenil. Zmienka o existencii registra a o jeho vedení obcami z oblasti výroby bola nahradená konkrétnejším ustanovením, ktoré ustanovuje register všetkých výrobcov a lieskových hájov určených na produkciu lieskových orechov „Nocciola di Giffoni“. Register, namiesto toho, aby bol vedený obcami, spravuje a aktualizuje kontrolný orgán, ktorý na základe platných predpisov kontroluje dodržiavanie špecifikácie. Odkazy na kontrolný orgán boli uvedené v špecifikácii.

3.3. Spôsob výroby

- Článok 4 teraz obsahuje dva nové odseky. Prvý ustanovuje menšiu vzdialenosť výsadby s hustotou do 2 000 kríkov na hektár pre lieskové háje, ktoré sa nachádzajú na terasovitých pozemkoch alebo na pozemkoch so sklonom viac ako 15 %. V týchto oblastiach, ktoré už sú zahrnuté v zemepisnej oblasti, zohráva pestovanie významnú úlohu pri ochrane a udržiavaní pôdy. Vysoká hustota výsadby často sa vyskytujúca v hornatých oblastiach so strmými svahmi je výsledkom faktorov súvisiacich s ochranou a udržiavaním pôdy, ku ktorým človek stáročia prispieva hustou výsadbou ovocných stromov. Druhý odsek ustanovuje maximálnu hustotu 1 800 kríkov na hektár iba pre výsadby zrealizované ešte pred zapísaním chráneného označenia „Nocciola di Giffoni“ do registra. Ide o výsadby na konci životnosti, kde sa dočasne povolila hustejšia výsadba stromov na jeden hektár, pretože prispôsobovanie sa požiadavkám, ktoré sa štandardne vyžadujú, je vzhľadom na úmrtnosť stromov prirodzené.

3.4. Označovanie

- V článku 7 sa teraz uvádza, že sypané lieskové orechy vo vhodnom balení môžu poľnohospodári alebo zberné strediská (družstvá) predávať len prvému nákupcovi, ktorý je vlastníkom prevádzky na spracovanie a/alebo balenie, aby sa zaručila vysledovateľnosť výrobku.
- V článku 8 špecifikácie sa uvádza, že lúpaný výrobok sa môže baliť ako taký alebo pražený a obielený podľa bodu 1 („opis výrobku“) tejto žiadosti o zmenu.
- Charakteristické logo označenia sa zmenilo. Európsky grafický symbol nesprávne používaný vo vnútri loga bol odstránený.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„NOCCIOLA DI GIFFONI“

ES č.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov**

„Nocciola di Giffoni“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

Názov „Nocciola di Giffoni“ označuje výlučne plody biotypu zodpovedajúceho lieskovým orechom kultivaru „Tonda di Giffoni“, ktoré sa pestujú v zemepisnej oblasti definovanej nižšie v bode 4.

Výrobok „Nocciola di Giffoni“ musí mať tieto obchodné vlastnosti:

— Celý lieskový orech so škrupinou: lieskové orechy po zbere na poliach podrobené procesom čistenia a spracovania, ktorých cieľom je odstrániť cudzie telesá a prázdne škrupiny, ak aj správne sušeniu, ktorého cieľom je predĺženie doby ich skladovania.

— Lúpaný lieskový orech: lieskové orechy bez škrupiny ale s neporušeným perispermom.

Obidve kategórie lieskových orechov možno pražiť s cieľom uvoľniť perisperm a zvýrazniť arómu a organoleptické vlastnosti.

Výrobok „Nocciola di Giffoni“ sa teda môže uvádzať na trh v týchto formách:

— celý lieskový orech so škrupinou

— celý lieskový orech so škrupinou pražený

— lúpaný lieskový orech

— lúpaný lieskový orech pražený a obielený

Pri uvádzaní na trh musí mať výrobok „Nocciola di Giffoni“ tieto vlastnosti:

tvar orecha: guľatý;

rozmery orecha: stredne veľký, najmenej 18 mm;

škrupina: stredná hrúbka (1,11 až 1,25 mm), viac či menej intenzívna oriešková farba s tmavohnedými pruhmi;

jadro: guľatý tvar, zriedkavo vláknité, minimálna veľkosť 13 mm. Jadrá menšie ako 13 mm vylúpané z orechov so škrupinou, tvarom a rozmermi podľa tohto bodu sa nesmú uvádzať na trh. Môžu sa použiť iba na výrobu miešaných, pripravovaných, alebo spracovaných výrobkov, kde sa nevyžadujú celé jadrá.

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

šúpatelnosť: optimálna, najmenej 85 % (priemer skúmanej vzorky);

dužina: biela, pevná a s príjemnou arómou;

výťažok po vylúpaní: najmenej 43 %;

relatívna vlhkosť jadra po usušení: najviac 6 %.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Pestovanie a zber lieskových orechov s označením „Nocciola di Giffoni“ sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti produkcie. Triedenie sa vykonáva hneď po zbere, aby sa odstránila zem, malé kamienky a iné cudzie telesá. Lieskové orechy sa potom sušia.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Pri balení musia byť splnené tieto požiadavky:

a) plody so škrupinou: v plátenných vreckách a/alebo v inom vhodnom balení;

b) len lúpané alebo lúpané, pražené a obielené plody: v papierových alebo plátenných vreckách, v kartónových škatuliach alebo v inom vhodnom balení;

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Názov „Nocciola di Giffoni“ nasledovaný označením „Chránené zemepisné označenie“ a/alebo európskym symbolom musí byť uvedený na obale tlačným písmom rovnakej veľkosti.

Charakteristické logo chráneného zemepisného označenia sa musí nachádzať na etikete.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie zahŕňa celé územie týchto obcí v provincii Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella ako aj stredne kopcovité a kopcovité oblasti týchto obcí: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Územie obcí, na ktorom sa pestuje lieskový orech „Nocciola di Giffoni“, tvorí súvislú oblasť v mierne kopcovitom až kopcovitom regióne, kde je lieskový orech najčastejšie pestovaným druhom. Lieska v údoliach Picentino a Irno zodpovedá kultivaru „Tonda di Giffoni“, ktorý našiel v tejto oblasti optimálne pedologické a klimatické podmienky pre svoj rozvoj.

Dané klimatické podmienky a geologické vlastnosti pôd je možné vysvetliť prítomnosťou horského masívu Monti Picentini a niektorých výraznejších reliéfov, vrátane Monte Polveracchio, Acellica a Monte Mai. Pôda sopečného pôvodu poskytuje najlepšie podmienky na úrodnosť tým, že zaisťuje

prísun minerálnych prvkov. Z klimatického hľadiska sa oblasť vyznačuje hojnosťou zrážok (viac ako 1 000 mm za rok) najmä na jeseň a na jar, čo je v zásade postačujúce na pestovanie liesky bez zavlažovania. Minimálne teploty v zime klesajú výnimočne pod 0 °C, zatiaľ čo v lete udržiava zmierňujúci účinok vetrov od mora teploty pod 30 °C. Miernosť podnebia v zimných mesiacoch je zásadná pre citlivú fázu kvitnutia liesky, ktorá prebieha práve v tomto období.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Nocciola di Giffoni“ je plodom pôvodného kultivaru „Tonda di Giffoni“, ktorý v priebehu času odlíšil pestovanie lieskových orechov v údoliach Picentino a Irno. Lieskový orech „Nocciola di Giffoni“ sa vyznačuje jemným a po pražení ľahko oddeliteľným perispermom. Táto vlastnosť robí z lieskového orecha „Nocciola di Giffoni“ veľmi cenený produkt pekárenského a cukrárenského priemyslu Kampánie.

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

Lieskový orech „Nocciola di Giffoni“ sa cení už po celé stáročia nielen v oblasti produkcie, ale aj v celom zvyšnom Taliansku a v zahraničí, o čom svedčia historické pramene, a je úzko spätý s prostredím pestovania, pretože pochádza z pôvodného kultivaru. Kultivar „Tonda di Giffoni“ pestovaný v údoliach Valle del Picentino a Valle dell'Irno má špecifické vlastnosti, vďaka ktorým je lieskový orech „Nocciola di Giffoni“ dlhodobo cenený na trhu, na ktorom sa predáva za vyššiu cenu ako ostatné lieskové orechy.

V dvadsiatom storočí sa pestovanie týchto orechov rozšírilo vzhľadom na silný dopyt zo strany pekárenského a cukrárenského priemyslu, ktorý si cení lieskový orech „Nocciola di Giffoni“ z dôvodu jeho ľahkého šúpania súvisiaceho s jemným perispermom. Aj dnes sa „Nocciola di Giffoni“ teší silnému dopytu zo strany spracovateľského priemyslu, ktorý ho využíva ako surovinu do výrobkov vychýreného jemného pečiva.

Pestovanie lieskových orechov „Nocciola di Giffoni“ na tomto území umožňuje lepšie vyjadrenie ich vlastností, ako už na konci osemnásteho storočia uviedol Vincenzo De Caro. Tento salernský historik v súvislosti s rozvojom pestovania na území Giffoni podčiarkol produkčný potenciál pôd v oblasti, na ktorých sa pestovala lieska. Navyše, územia pohoria Monts Picentini a údolia Irno sú prirodzene prispôsobené na pestovanie liesky, pretože tento ker sa v danej oblasti vždy vyskytoval ako voľne rastúci. Okrem toho, pôda sopečného pôvodu ponúka najlepšie podmienky na úrodnosť a kvalitatívne vlastnosti lieskového orecha „Nocciola di Giffoni“ sú, vo všeobecnosti, výsledkom environmentálnych, prírodných a ľudských faktorov, ktoré sú typické pre danú oblasť produkcie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu o uznanie CHZO „Nocciola di Giffoni“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 75 z 29. marca 2012.

Úplné znenie špecifikácie výroby je dostupné na webovej stránke:

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

alebo

na hlavnej stránke Ministerstva pre poľnohospodársku, potravinársku a lesnícku politiku (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na položku „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) v pravom hornom rohu obrazovky a potom na položku „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ 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 286/05)

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⁾

„BORNHEIMER SPARGEL“/„SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM“

ES č.: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Bornheimer Spargel“/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Nemecko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6 Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

„Bornheimer Spargel“/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim“ – ďalej jednotne pre lepšiu čitateľnosť len „Bornheimer Spargel“ – je *Asparagus officinalis*. Hlavné roky úrody špargle trvajú v oblasti Bornheimu od 4. do 10. roku po jej vysadení. „Bornheimer Spargel“ sa ponúka v ošúpanej alebo neošúpanej forme. Šúpanie sa vykonáva ručne alebo strojom na šúpanie špargle. Výhonky bielej a zelenej špargle nesmú byť dlhšie ako 22 cm a kratšie ako 16 cm. Špargľa, ktorá má označenie CHZO „Bornheimer Spargel“ musí byť dobre vytvarovaná (rovná (mierne ohnuté výhonky sú neprípustné), celistvá, s úplne uzatvorenou hlavičkou). Okrem toho musí byť jemne krehká. Nesmie sa vyznačovať neprirodzeným pachom, chuťou, ani poškodením spôsobeným hlodavcami, hmyzom, nesmie byť znečistená pôdou alebo inými nečistotami. Špargľa sa upravuje (aj pri priamom predaji výrobcov spotrebiteľom) v súlade s normou Európskej hospodárskej komisie OSN FFV04 (*Asparagus*).

Špecifickosť špargle „Bornheimer Spargel“ spočíva na jednej strane v typickej, silnej a korenistej chuti, jej čerstvosti a na strane druhej v jej jemnosti.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Výroba „Bornheimer Spargel“ musí od pestovania až po zber prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

⁽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.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

S cieľom zachovať čerstvosť a jemnosť odrezané výhonky sa bezprostredne po zbere najprv „schladia šokom“ v ľadovej vode. Následne sa triedia podľa dĺžky a kvality. Skladujú sa pri teplote 1 – 2 °C a vysokej vlhkosti vzduchu. Vo vode sa môžu skladovať max. 6 hodín.

Výrobca nesmie prerušiť proces chladenia. Obsah každého balenia musí byť rovnomerný, to znamená, že každá jednotka môže obsahovať len špargle „Bornheimer Spargel“ rovnakej kvality, farby a veľkosti. Viditeľná časť balenia musí byť aj reprezentatívna pre celkový obsah.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť pestovania sa rozprestiera v klimaticky priaznivej kolínskej nížine Kölner Bucht na nízkej a strednej terase pravekého Rýna. Nachádza sa na západnej strane Rýna, severne od Bonnu a južne od Kolína v kotline medzi hrebeňmi Rýnskych bridlicových hôr, ktoré sa dvíhajú na východe na druhom brehu Rýna a hrebeňom Kottenforst-Ville na západe. Zahŕňa oblasť obce Bornheim a časti susedných obcí, a to časti obce Alfter, mesta Brühl, mesta Wesseling a mesta Bonn. Oblasť je ohraničená takto:

Na severe končí oblasť pestovania pri zámockom parku mesta Brühl a pokračuje pozdĺž cesty Brühler Landstraße po Wesseling-Berzdorf. Odtiaľ sa hranica vinie cestou Rodenkirchener Straße až po Wesseling-Keldenich. Tam sa hranica stáča cez „Gut Eichholz“ a pokračuje na východ pozdĺž rafinérie Kraftstoffwerk Shell až do lužných lesov Wesseling-Urfelder Aue. Východná hranica vedie od spomínaného lužného lesa na územie mesta Bonn až po hranicu medzi mestskou časťou Bonn-Graurheindorf a mestom Bonn. Južná hranica sa prekrýva s hranicami mestských častí Bonnu, ktoré sú zahrnuté do pestovateľskej oblasti, a to Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf a Bonn-Messdorf až po Bonn-Lessenich a Alfter-Oedekoven, kde zahýba na západ. Na západe ohraničujú pestovateľskú oblasť komunikácie Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße, Roisdorfer Weg. Na konci cesty Roisdorfer Weg sa hranica zemepisnej oblasti prekrýva s hranicou mesta Bornheim, a to najskôr smerom na západ a potom na sever až po hranicu medzi mestami Bornheim a Brühl. Hranica zemepisnej oblasti sa tu otáča spolu s hranicou mesta na východ až po komunikáciu Walberberger Straße (iný oficiálny názov komunikácie v cestnej mape: L 183). Hranica oblasti sa potom tiahne komunikáciou L 183 až po križovatku s Pingsdorfer Straße, ktorou sa potom vinie severovýchodným smerom až po zámok Brühl.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Podnebie: Mesto Bornheim leží v klimaticky priaznivej oblasti medzi veľkomestami Kolín a Bonn. Južne od mesta Bonn sa údolie Rýna otvára prielomom v Rýnskych bridlicových horách a prechádza do nížiny Kölner Bucht. Túto nížinu ohraničujú na východe oblasť Siebengebirge a stredohoria regiónu Bergisches Land, na západe hrebeň Kottenforst-Ville. Táto kotlinová poloha medzi hrebeňmi na východe a západe zabezpečuje nížine Rheinebene mimoriadne chránenú polohu. Klimatické podmienky sú tu preto mimoriadne vhodné na pestovanie ovocia a zeleniny. Vyznačujú sa pomerne vysokými priemernými ročnými teplotami a dostatočným množstvom zrážok. Vegetačné obdobie sa tu začína výrazne skôr a končí sa aj neskôr ako v susedných regiónoch.

Pôda: Pre „Bornheimer Spargel“ je jedinečná poloha na nízkej a strednej terase pravekého Rýna. V oblasti ramien starého Rýna sa nachádzajú piesočné pôdy s príslušnými ílovitými vrstvami, vďaka ktorým sa pôdy pre vysoký podiel piesku na jednej strane rýchlejšie zohrejú a na strane druhej hlinité zložky dodávajú šparglám dostatok živín.

Ľudské činitele: Za svoju osobitosť a dobrú povest’ „Bornheimer Spargel“ vďačí aj v danej oblasti zastúpeným tradičným, vysoko odborným vedomostiam pestovateľov špargle. Už v jednom z článkov novín Westdeutscher Beobachter z roku 1943 sa zdôrazňujú odborné vedomosti. Píše sa tam, že chutnú špargľu „Bornheimer Spargel“ možno ľahko odlíšiť od iných druhov, pretože v Bornheime bol vtedy zaužívaný prevažne starší spôsob pestovania špargle, pri ktorom sa špargľa nerezala tak

hlboko ako pri novšom postupe, tzv. „Mainzer Verfahren“, a preto nie je taká drevnatá. Aj keď sa v súčasnosti využívajú moderné metódy pestovania, vplyv tradičných poznatkov je badateľný dodnes, pretože pestovatelia napríklad na základe dlhej tradície vedia, ktoré plochy sú v pestovateľskej oblasti mimoriadne vhodné na pestovanie špargle.

5.2. Špecifickosť výrobku

Výhodná poloha zemepisnej oblasti v nížine Kölner Bucht umožňuje rýchly rast výhonkov špargle na jar. Tento zrýchlený rast je dôležitý pre jemnosť a šťavnatosť výhonkov špargle.

Výrobok má mimoriadnu povest'. Táto povest' sa zakladá na jeho dlhej histórii a potvrdzujú ju aj najnovšie zdroje.

Už za rímskych čias bol Bornheim vychýrenou ovocnou a zeleninovou záhradou rímskych kolónií (*Colonia bonnensis* a *Colonia agrippina*, vtedajšie názvy Bonnu a Kolína). Takisto špargľu, ako aj vedomosti o jej pestovaní priniesli na brehy Rýna ešte Rimania.

Len „Bornheimer Spargel“ má takmer 300-ročnú tradíciu. V starých písomnostiach sú zmienky o „pobožných mníškach“, ktoré už v roku 1719 za svojím Kláštorom sv. Anny v Alfteri vlastnili špargľovú hrobľu. Napríklad v roku 1769 dalo grófske panstvo vykúpiť celú úrodu špargle v okolí Bornheimu a dopraviť na svoj zámok Dyck, resp. dvor v Kolíne. Už v roku 1840 sa vydalo niekoľko stoviek takzvaných trhovníkov z Bornheimu a okolitých dedín do Kolína a predávali tam na trhoch svoju zeleninu, najmä špargľu.

Pestovanie špargle v oblasti okolo Bornheimu sa výrazne rozšírilo, keď v dôsledku rozšírenia fyloxéry okolo začiatku 20. storočia došlo k zániku dovtedy prevládajúceho vinohradníctva.

Na webovej lokalite „Seeheimer Kreis“ (tradičného pracovného združenia Sociálnodemokratickej strany Nemecka, SPD) pod nadpisom „Mit der MS Beethoven nach Unkel“ (S loďou MS Beethoven do Unkelu) je poznámka, že počas výletov tohto združenia sa podávala tradičná „Bornheimer Spargel“. To dokazuje, že „Bornheimer Spargel“ mala aj v politických kruhoch krajiny už v roku 1988 vynikajúcu povest'.

Každý rok sa za hojnej účasti médií a verejnosti organizujú slávnosti Bornheimer Spargelfest, ako oslava otvorenia sezóny pre „Bornheimer Spargel“. Počas osláv sa volí špargľová kráľovná. V článku Bonner Rundschau z 11. mája 2010 sa pod titulom „Spargelfest: Bornheimer ‚Kö‘ wird zur Festmeile“ („Slávnosti špargle: Hlavná ulica Bornheimu sa zmenila na slávnostný bulvár“) sa píše: „Bornheimer Spargel je niečo úplne výnimočné.“ Ďalej sa uvádza, že primátor nešetril slovami chvály na deň špargle a zdravia: „Deň zdravia a slávnosti špargle majú mnoho spoločného! Zdravá a navyše aj chutná špecialita z regiónu môže byť dobrým príspevkom na zachovanie zdravia a všeobecného blaha.“

V Bonner Generalanzeiger Online sa v článku „Bornheimer Spargel ide prudko na odbyt“ zo 14. mája 2007 píše, že sa na „oslavách, ktoré sa organizovali nielen v znamení špargle, ale aj s mottom ‚Európa‘, okrem primátora zúčastnila aj europoslankyňa Hieronymi, ako aj konzuli rôznych európskych krajín“. Pod obrázkom je uvedený: „Európa a špargľa sú lákadlom“. Stotožnenie kontinentu s výrobkom poukazuje na mimoriadny význam špargle „Bornheimer Spargel“ pre región.

Obe susedné mestá Brühl a Bornheim propagovali v roku 2008 podľa novinového článku „Pastva pre oči a gurmánsky zážitok“ so sloganom „Brühl a Bornheim – vždy o dĺžku špargle vpred“ svoj región a turizmus. To je dôkazom, že dokonca aj obidve mestá využívajú osobitné renomé „Bornheimer Spargel“ vo svoj prospech. Rovnaký slogan využíva aj sprievodca pre cykloturistiku „Die Bonner Burgenrunde“ (Okruh bonnskými zámkami).

Novinový článok z 19. mája 2006 má nadpis „Špargľa Brühl-Bornheimer – špičkový výrobok“.

V správe v novinách sa v rámci hodnotenia silných a slabých stránok centra Bornheimu uvádza, že v Bornheime patrí „špargľa medzi miestne špeciality“. V publikácii Naturpark Rheinland „Kostbarkeiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)“ (Skvosty regiónu z Brühl a Bornheimu) sa „Bornheimer Spargel“ označuje ako „najznámejší produkt nížiny Rheinebene“, ktorý si cenia aj gurmáni za hranicami regiónu.

Novinový článok zo 14. marca 2012 sa venuje zámeru mesta Bornheim zaviesť v budúcnosti oficiálny názov „Bornheim – mesto špargle“. To len svedčí o mimoriadnej vážnosti, ktorú „Bornheimer Spargel“ z pohľadu mesta má.

cenové porovnanie potvrdilo mimoriadnu povest' „Bornheimer Spargel“. Z porovnania cien za obdobia zberu rokov 2009 – 2011 (vždy od apríla do júna) vyplynulo, že špargľa s označením „Bornheimer Spargel“ vždy dosiahla ceny, ktoré boli o viac ako 10 % vyššie, ako v prípade špargle predávanej pod názvom „Deutscher Spargel“ (nemecká špargľa).

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

Špecificky typická, výrazne korenistá chuť je výsledkom osobitných pôdnych a klimatických podmienok miesta jej pestovania. Piesočnatá pôda zabezpečuje rovnomerný rast. Ílovité podložie uvoľňuje minerály. Výhonky vďaka za svoju mimoriadnu čerstvosť a jemnosť obzvlášť vhodnej pôde v zemepisnej oblasti a následnému spracovaniu po zbere, maximálnemu času skladovania vo vode v trvaní 6 hodín.

Mimoriadne dobré chuťové vlastnosti, tradíciou podmienené vynikajúce znalosti miestnych pestovateľov špargle a dlhá história výrobku sú dôvodom skvelej povesti „Bornheimer Spargel“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

Vestník ochranných známk 27 z 3. júla 2009, časť 7a-aa, s. 12

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

EUR-Lex (<http://new.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, judikáтуру a návrhy právnych aktov.

Viac informácií o Európskej únii získate na stránke: <http://europa.eu>.



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK