

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 296



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

12. októbra 2013

| <u>Číslo oznamu</u>   | Obsah  | Strana |
|---|--|--------|
| II Oznámenia  |  |        |
| OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE  |  |        |
| <b>Európska komisia</b>   |  |        |
| 2013/C 296/01   | Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV) <sup>(1)</sup> ..... | 1      |
| 2013/C 296/02   | Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark) <sup>(1)</sup> .....  | 1      |
| IV Informácie   |  |        |
| INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE |  |        |
| <b>Európska komisia</b>   |  |        |
| 2013/C 296/03   | Výmenný kurz eura .....  | 2      |

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

## V Oznamy

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Európska komisia**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2013/C 296/04 | Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies) <sup>(1)</sup> ..... | 3 |
|---------------|--|---|

## INÉ AKTY

**Európska komisia**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2013/C 296/05 | 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 296/06 | 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..... | 11 |
|---------------|--|----|

**Korigendá**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2013/C 296/07 | Korigendum k výzve na predkladanie návrhov – „Podpora informačných opatrení týkajúcich sa spoločnej poľnohospodárskej politiky (SPP)“ na rok 2014 (Ú. v. EÚ C 264, 13.9.2013) ..... | 16 |
|---------------|---|----|



<sup>(1)</sup> 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.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 296/01)

Dňa 4. októbra 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 holandskom 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 32013M6979. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 296/02)

Dňa 23. septembra 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 32013M6957. 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>

11. októbra 2013

(2013/C 296/03)

## 1 euro =

| Mena | Výmenný kurz      | Mena    | Výmenný kurz |                     |           |
|------|-------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| USD  | Americký dolár    | 1,3566  | AUD          | Austrálsky dolár    | 1,4318    |
| JPY  | Japonský jen      | 133,38  | CAD          | Kanadský dolár      | 1,4094    |
| DKK  | Dánska koruna     | 7,4593  | HKD          | Hongkongský dolár   | 10,5195   |
| GBP  | Britská libra     | 0,84900 | NZD          | Novozélandský dolár | 1,6261    |
| SEK  | Švédska koruna    | 8,7659  | SGD          | Singapurský dolár   | 1,6901    |
| CHF  | Švajčiarsky frank | 1,2314  | KRW          | Juhokórejský won    | 1 452,65  |
| ISK  | Islandská koruna  |         | ZAR          | Juhoafrický rand    | 13,3883   |
| NOK  | Nórska koruna     | 8,1285  | CNY          | Čínsky juan         | 8,3004    |
| BGN  | Bulharský lev     | 1,9558  | HRK          | Chorvátska kuna     | 7,6040    |
| CZK  | Česká koruna      | 25,534  | IDR          | Indonézska rupia    | 14 790,73 |
| HUF  | Maďarský forint   | 294,87  | MYR          | Malajzijský ringgit | 4,3124    |
| LTL  | Litovský litas    | 3,4528  | PHP          | Filipínske peso     | 58,401    |
| LVL  | Lotyšský lats     | 0,7027  | RUB          | Ruský rubel         | 43,7275   |
| PLN  | Poľský zlotý      | 4,1932  | THB          | Thajský baht        | 42,434    |
| RON  | Rumunský lei      | 4,4476  | BRL          | Brazílsky real      | 2,9533    |
| TRY  | Turecká líra      | 2,6837  | MXN          | Mexické peso        | 17,7186   |
|      |                   |         | INR          | Indická rupia       | 82,8610   |

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

## V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ  
SÚŤAŽE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentracii****(Vec COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 296/04)

1. Komisii bolo 7. októbra 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Thermo Fisher Scientific Inc. („Thermo Fisher“, USA) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Life Technologies Corp. („Life Technologies“, USA) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Thermo Fisher: celosvetová výroba a dodávanie analytických prístrojov, zariadenia na vedecké účely, spotrebného materiálu a činidiel, ako aj poskytovanie služieb a softvéru na účely výskumu, analýzy, objavovania a diagnostiky,
- Life Technologies: spoločnosť pôsobiaca celosvetovo v oblasti biotechnologických nástrojov, zaoberá sa výrobou a dodávaním produktov na celú škálu uplatnení v oblasti vedy o živej prírode (napr.: sekvenovanie génov, polymerázová reťazová reakcia, príprava vzoriek, bunkové kultúry, analýza RNA interferencie, výskum v oblasti funkčnej genomiky, aplikácie na báze proteomiky a bunkovej biológie), ako aj produktov na uplatnenia v oblasti klinickej diagnostiky, forenzných vied a analýzy testovania zvierat, potravín, farmaceutík a vody.

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

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies 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“).

## 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 296/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti 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

„VALENÇAY“

ES č.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

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 (aktualizácia údajov o základných bodoch kontroly a o skupine)

**2. Druh zmeny (zmien)**

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

### 3. Zmena (zmeny)

#### 3.1. Skupina žiadateľov

Zberné strediská mlieka zabezpečujú dodávku mlieka medzi výrobcom a spracovateľom, a teda sú súčasťou odvetvia ako výrobcovia mlieka – preto je dôležité, aby sa v zozname hospodárskych subjektov takto označovali. Z tohto dôvodu sa pridali do zoznamu hospodárskych subjektov, ktorí tvoria skupinu.

#### 3.2. Opis výrobku

Opis výrobku sa zlepšil (doplňujúce organoleptické údaje) a vychádza z prvkov technológie výroby syra:

- „Valençay“ je syr zo surového plnotučného mlieka s mliečnym charakterom.
- „Valençay“ sa vyznačuje tvarom zrezanej pyramídy so štvorcovou základňou, typickou povrchovou vrstvou svetlosivej až sivomodrej farby a celistvou, hladkou a jemnou hmotou porcelánovobielej farby.
- Kôra vzniká pridaním rastlinného uhlia.
- Charakteristické vlastnosti:
  - krémová hmota, ktorá sa rozplýva na jazyku na začiatku zrenia a postupom času sa textúra spevňuje,
  - ľahká kozia aróma pripomínajúca lesné prostredie a huby s kvetinovým podtónom,
  - veľmi jemná kozia príchuť na začiatku zrenia, ktorá je časom čoraz viac intenzívna.
- Obsah sušiny predstavuje najmenej 40 % celkovej hmotnosti syra a celková hmotnosť sušiny na jeden syr je:
  - viac než 90 gramov, ak sa syr vyrába vo veľkej forme,
  - viac než 45 gramov, ak sa syr vyrába v malej forme.

#### 3.3. Dôkaz, že výrobok pochádza z uvedenej zemepisnej oblasti

Znenie tejto časti sa zmenilo najmä s cieľom dosiahnuť súlad s požiadavkami vnútroštátnych predpisov, do špecifikácie sa začlenili tieto body:

- hospodársky subjekt musí predložiť skupine vyhlásenie o identifikácii,
- prístupňovanie záznamov, ktoré sú potrebné na zabezpečenie výsledovateľnosti mlieka a syrov s označením CHOP „Valençay“,
- povinnosť predkladať skupine výročnú správu o výrobe syrov s označením CHOP „Valençay“,
- hospodársky subjekt je povinný zabezpečiť výsledovateľnosť krmiva pre kozy a spresnenie podrobností kontroly výrobkov.

#### 3.4. Spôsob výroby výrobku

Pridali sa spresnenia, ktoré sa týkajú týchto prvkov:

- stádo:
  - Vymedzuje sa pojem „koza určená na produkciu mlieka“.
  - Povoľuje sa posunutie vrhu mláďat kôz.

- krmivo:
  - Celková krmná dávka (krmivá + doplnková potrava) kozy určenej na produkciu mlieka na rok sa skladá najmenej z 820 kg sušiny pochádzajúcej z danej zemepisnej oblasti a najviac z 275 kg pochádzajúcej z iných oblastí, pričom najviac 130 kg tvorí sušené krmivo, z čoho vyplýva, že najmenej 75 % celkového krmiva pochádza z danej zemepisnej oblasti.
  - Vymedzuje sa maximálna koncentrácia na jeden hektár plochy osiatej krmivom s cieľom zabezpečiť spojenie so zemepisnou oblasťou a pojem plocha osiata krmivom zahŕňa najmä nezrelé obilniny (zelené).
  - Vymedzuje sa objemové krmivo.
  - Povoľuje sa vytváranie balíkov po prvom skosení plochy osiatej krmivom, ktoré obsahuje najmenej 55 % sušiny, pretože umožňuje dodatočné kosenie pred sezónou a zároveň umožňuje prvé kosenie aj za nepriaznivých klimatických podmienok. Toto prvé kosenie zaručuje lepšiu kvalitu krmiva, t. j. umožňuje obmedziť podávanie doplnkového krmiva a podporuje zásobovanie poľnohospodárskych podnikov z miestnych zdrojov. S cieľom obmedziť zdravotné riziká sa spotreba baleného krmiva obmedzuje na jednu kozu určenú na produkciu mlieka na 1 kg sušiny na deň.
  - Spresňuje sa zoznam povoleného doplnkového krmiva.
  - Zakazuje sa pestovanie geneticky modifikovaných plodín v rámci poľnohospodárskeho podniku zameraného na produkciu mlieka, ktoré je určené na výrobu syra CHOP „Valençay“. Takisto sa zakazuje využívanie GMO vo výžive kôz určených na produkciu mlieka.
- používané mlieko:
  - Spresňuje sa, že požiadavka štyroch dojení sa uplatňuje na odoberané mlieko a farmárski výrobcovia musia dodávať mlieko z dvoch dojení.
- výroba:
  - Spresňujú sa fázy výrobného postupu:
    - Zrenie mlieka: spresňujú sa vlastnosti zrenia mlieka, pretože táto fáza podmieňuje vhodnosť mlieka určeného na výrobu syra a umožňuje vyjadriť jeho aromatický potenciál.
    - Syrenie: syr sa syří pomocou malej dávky syridla. Tento postup súvisí s druhom syra (syr s jemným mliečnym charakterom). Syridlo obsahuje 520 mg chymozínu na liter, čo je referenčné syridlo v syrárskom odvetví.
    - Zrážanie: vymedzuje sa trvanie a teplota zrážania, zakazuje sa odklad zmrazenej zrazeniny.
    - Použitie zrazeniny a predbežné odkvapkávanie: spresňuje sa, že nakladanie do formy sa vykonáva výlučne priamym použitím zrazeniny.
    - Nakladanie do formy – odkvapkávanie: spresňujú sa vlastnosti foriem a trvanie odkvapkávania.
    - Solenie: technika solenia syrov je úzko spätá s know-how a je dôležité zachovať rôzne postupy výroby syrov: solenie s vrátením do formy alebo bez vrátenia do formy, solenie a neskôr posypanie rastlinným uhlím. Nevyhnutné podmienky na vytvorenie charakteristických vlastností syra „Valençay“ sú solenie na povrchu a posypanie rastlinným uhlím po celej ploche.
- zrenie a uvádzanie na trh:
  - S cieľom zaručiť správne zrenie syrov je nutné spresniť tieto údaje:
    - Spresňuje sa minimálna teplota zrenia s cieľom zabezpečiť vývoj povrchovej vrstvy syrov.
    - Syry sa môžu uviesť na trh až po tom, ako sa na nich vytvorí celistvá povrchová vrstva, čo zaručuje vymedzené štádium zrenia, pričom toto kritérium je dôležitejšie ako minimálna dĺžka zrenia alebo lehota na uvedenie na trh.



- Spresňujú sa podmienky skladovania a lehoty uchovávania syrov vyrobených výrobcami, ktorí ich dodávajú zariadeniam určeným na zrenie, s cieľom zabezpečiť špecifické potreby tohto výrobného cyklu.
- Balenie v modifikovanej atmosfére je zakázané.

### 3.5. Špecifické prvky označovania

Vypúšťa sa tento odsek: „Na každom syre, ktorý sa uvedie na trh pod názvom chráneného označenia pôvodu, sa musí uviesť identifikačný údaj, na základe ktorého sa dá určiť výrobca a sledovať výrobok.“

Žiadny systém označovania z rôznych dôvodov nebol vyhovujúci. V závislosti od fyzikálnych vlastností použitého označenia dochádza k znehodnoteniu označenia, ktoré súvisí s vysokou kyslosťou zrazeniny, alebo k problémom s farbou použitou na označení, alebo k prekrytiu štítka povlakom vytvoreným počas dozrievania, či k organizačným problémom s umiestňovaním označenia.

Z týchto dôvodov sa zo špecifikácie vypúšťa zmienka o odnímateľnom identifikačnom označení. Vypúšťajú sa zmienky o výrobnej jednotke, ktoré sa mali uvádzať na označení, a neuvádzajú sa ani na označení ani na obale.

Aktualizujú sa slová, ktoré možno použiť (vrátane zrušenia možnosti uvádzať slová „Výrobok z Berry“) a zavádza sa povinnosť uvádzať symbol CHOP Európskej únie.

### 3.6. Ďalšie zmeny: vkladá sa tabuľka s hlavnými kontrolnými bodmi

Okrem iného sa aktualizujú odkazy na kontrolné orgány.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

#### „VALENÇAY“

ES č.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Názov

„Valençay“

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

##### 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3. Syry

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

„Valençay“ je mäkký syr z kozieho surového plnotučného mlieka s mliečnym a jemným charakterom.

Charakteristické vlastnosti:

- tvar zrezanej pyramídy so štvorcovou základňou,
- svetlosivá až sivomodrá kôra dosiahnutá pridaním rastlinného uhlia,
- celistvá, hladká a jemná hmota porcelánovobielej farby.

<sup>(3)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

Vnútorne rozmery foriem zrezanej pyramídy:

- v prípade veľkých foriem: spodná základňa má 50 až 55 milimetrov, uhol medzi dnom a okrajom formy má 96° až 102°,
- v prípade malých foriem: spodná základňa má 40 až 44 milimetrov, uhol medzi dnom a okrajom formy má 96° až 102°.

Syry sa odvádzajú z miesta zrenia a uvádzajú sa na trh až po tom, ako sa na ich celom povrchu vytvorí súvislá kôra s plesňou, ktorá je dobre viditeľná voľným okom, pričom musí uplynúť aspoň jedenásť dní od dátumu syrenia.

Opis syra „Valençay“ pri degustácii:

- krémová hmota, ktorá sa rozplýva na jazyku na začiatku zrenia a časom sa textúra spevňuje,
- ľahká kozia aróma pripomínajúca lesné prostredie a huby s kvetinovým podtónom,
- veľmi jemná kozia príchuť na začiatku zrenia, ktorá časom nadobúda väčšiu intenzitu.

Obsah sušiny predstavuje najmenej 40 % celkovej hmotnosti syra a celková hmotnosť sušiny na jeden syr je:

- viac než 90 gramov, ak sa syr vyrába vo veľkej forme,
- viac než 45 gramov, ak sa syr vyrába v malej forme.

Syry sa pri predaji konečnému spotrebiteľovi predávajú na kusy.

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

Kozie mlieko určené na výrobu syra „Valençay“ pochádza z plemena Alpine alebo Saanen, alebo z kôz pochádzajúcich z kríženia týchto dvoch plemien.

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

S cieľom zabezpečiť úzke spojenie medzi krajom a výrobkom sa celková krmná dávka kôz určených na produkciu mlieka v priemere ročne skladá z 820 kg sušiny z krmiva, ktoré pochádza z označenej zemepisnej oblasti.

Objemové krmivo okrem sušeného objemového krmiva pochádza z oblasti chráneného označenia, či už priamo z poľnohospodárskeho podniku, alebo z iných zdrojov. Ročné množstvo objemového krmiva na jednu kozu určenú na produkciu mlieka musí predstavovať aspoň 655 kg sušiny. Môže sa konzumovať čerstvé, vo forme sena alebo v sušenej forme. Sušené krmivo, ktoré nepochádza z označenej zemepisnej oblasti, je obmedzené na 130 kg sušiny ročne.

Povolené objemové krmivo a doplnkové krmivo sú uvedené v pozitívnom zozname.

Používanie balenej trávy v krmive kôz je povolené v množstve najviac 1 kg sušiny denne na jednu kozu určenú na produkciu mlieka, pokiaľ balík obsahuje najmenej 55 % sušiny a pochádza z prvého kosenia plochy osiatej krmivom.

Plocha osiata krmivom je plocha obrábaná v poľnohospodárskom podniku, na ktorej sú zasiaté druhy vymedzené v pozitívnom zozname objemového krmiva, okrem slamy, a ktoré sú určené ako krmivo pre kozy určené na produkciu mlieka. Koncentrácia kôz nesmie presiahnuť 12 kusov na jeden hektár plochy osiatej krmivom.

Krmná dávka jednej kozy určenej na produkciu mlieka, ktorá nepochádza z označenej zemepisnej oblasti, nesmie presiahnuť 275 kg sušiny ročne.

Ročný podiel doplnkového krmiva vo výžive kôz môže predstavovať najviac 440 kg sušiny.

Zakazuje sa používanie silážovaného krmiva a systému výživy, pri ktorom sa používa doplnkové krmivo ako výlučný doplnok slamy.

Zakazuje sa vysádzanie geneticky modifikovaných plodín na všetkých plochách poľnohospodárskeho podniku zameraného na produkciu mlieka, ktoré je určené na výrobu syra „Valençay“. Kozy možno kŕmiť len rastlinným krmivom a doplnkovým krmivom, ktoré pochádzajú z produktov bez genetickej úpravy, pričom horná hranica tolerovanej kontaminácie musí byť v súlade s platnými predpismi Spoločenstva a platí pre každú zložku.

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

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňujú v označenej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Syr s chráneným označením pôvodu „Valençay“ sa uvádza na trh s osobitným označením, na ktorom sa nachádza názov označenia pôvodu, ktorý musí byť vytlačený písmom aspoň rovnako veľkým až 1,3-krát väčším ako najväčšie písmo na označení, slová „chránené označenie pôvodu“ a symbol CHOP Európskej únie. V prípade syrov pochádzajúcich z malých foriem sa musí uvádzať slovo „malý“ na označení, faktúrach a v obchodných dokumentoch, nemôže sa však pripisovať k označeniu „Valençay“, ani nemôže byť uvedené tesne pod týmto označením.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Departement Cher (18):

Obce: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignièeres, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièeres, Saugy, Touchay, Villecelin.

Departement Indre (36):

Kantóny: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais, Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecueillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levroux, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay, Vatan.

Obce: Chazelet, Cluis (časti A1, A3, A5, B1, B2, B3 katastra z roku 1986), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoux, Villiers.

Departement Indre a Loire (37):

Kantón Montrésor: všetky obce.

Obce: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres, Verneuil-sur-Indre.

Departement Loir a Cher (41):

Obce: Chateaufieux, Billy (časti D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX katastra z roku 1983), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Valençay“ sa nachádza v štyroch poľnohospodárskych regiónoch: Boischaout Nord, ktorý predstavuje historické jadro označenia „Valençay“; Champagne Berrichonne; Brenne a Boischaout Sud. Tieto štyri regióny, ktoré sú si značne blízke v oblasti vhodnosti kultúr, spoločne tvoria oblasť Bas-Berry. Táto oblasť sa vyznačuje viac či menej kamenistou ílovitou pôdou a ílovito-vápencovou pôdou, oceánskym podnebím so striedavými vnútrozemskými tendenciami a relatívne zriedkavými zrážkami (od 650 do 750 mm ročne), pričom v mesiacoch apríl, máj a jún je výskyt zrážok vyšší (priemerne každý druhý alebo tretí deň) a letné obdobie je skôr suchšie.

Toto pedoklimatické prostredie je mimoriadne vhodné pre kultúry tráv a strukovín, najmä pre lucernu, ktoré vo forme sena tvoria základ krmiva kôz.

O výskyte kôz v oblasti Berry možno nájsť zmienky v mnohých písomnostiach, od zákonov z čias Karola Veľkého až po archívy mesta Châtre en Berry zo 16. storočia.

V rôznych textoch od Talleyranda, zámockého pána Valençay, cez obdobie prvého cisárstva až po George Sandovú sa spomína výroba syra a ospevuje sa chuť a jemnosť tohto syra, ktorý sa tradične vyrábal na farmách a bol určený na miestnu spotrebu. Talleyrand zohral významnú úlohu zavedením zrezanej podoby formy oproti forme, ktorá sa v tejto oblasti používala pôvodne. Takisto podporil predstavenie tohto syra na stoloch aristokratov v Paríži. Až v 20. storočí badať skutočný ľudový rozmach predaja tohto syra pod aristokratickým názvom „Valençay“.

Výrobcovia si zachovali know-how. Používané mlieko je kozie surové plnotučné mlieko bez spracovania štandardizáciou. Pred syrením sa mlieko podrobuje fáze zrenia a syr sa získava zrážaním mliečneho druhu. Syrenie sa uskutočňuje pomocou malej dávky syridla. Hmota sa opatrne vkladá do foriem, aby sa zachovala textúra zrazeniny, bez predbežného odkvapkávania alebo miešania. K odkvapkávaniu vo forme dochádza spontánne, bez vytvárania tlaku na zrazeninu. Po vybraní z formy sa syr solí a posypáva rastlinným uhlím zo všetkých strán. Počas zrenia sa povrch syra pokrýva plesňou a zvýrazňujú sa jeho osobitné vlastnosti.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku

„Valençay“, mäkký syr mliečneho druhu, ktorý sa vyrába výlučne z kozieho surového plnotučného mlieka, je jediný kozí syr v regióne v tvare zrezanej pyramídy, ktorý sa posypa rastlinným uhlím a má plesňovú kôru, t. j. ktorý podstupuje zrenie.

Má celistvú, hladkú a pevnú hmotu, ktorá si v ústach zachováva pružnosť. „Valençay“ má koziu arómu pripomínajúcu lesné prostredie a huby s kvetinovým podtónom.

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

Druhy pôdy v označenej zemepisnej oblasti a osobitné miestne klimatické podmienky umožnili zavedenie chovu kôz v tejto oblasti. V metódach chovu kôz používaných pri produkcii mlieka určeného na výrobu syra „Valençay“ sa uprednostňuje krmivo pochádzajúce z označenej zemepisnej oblasti s bohatým obsahom krmiva, ktoré umožňuje získavať surové mlieko s prirodzenou flórou podporujúce rozvoj kozej arómy syra pripomínajúcej lesné prostredie a huby s kvetinovým podtónom.

Osobitný tvar syra zrezanej pyramídy, ktorej pôvod sa pripisuje miestnej historickej osobnosti, v súčasnosti predstavuje vizuálnu špecifickosť syra.

Know-how výrobcov syra, ktorí využívajú mliečne zrážanie, priame nakladanie zrazeniny do foriem, pomalé odkvapkávanie, umožňuje dosiahnuť po rozrezaní celistvú, hladkú a pevnú textúru.

Spojenie solenia a posypania rastlinným uhlím, vytvorenie povrchovej kôry s pomalým zrením tvoria celok, ktorý reguluje zmeny a prispieva k vývoju chuti a arómy výrobku.

#### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

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

---

<sup>(4)</sup> 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 296/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky 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**

**„HOŘICKÉ TRUBIČKY“**

**ES č.: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011**

**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 (uveďte)

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

**3. Zmena (zmeny)**

1. Označenie múky ako „pšeničná hladká múka na pečenie“ nezodpovedá oficiálnemu označeniu druhu používanej múky. Je potrebné vypustiť slovné spojenie „na pečenie“, ktoré sa v minulosti tradične používalo. Ide však o istý archaizmus, ktorý nezodpovedá súčasnému označovaniu. Správny výraz je „pšeničná hladká múka“.
2. Názov „tukovo-čokoládová poleva“ nezodpovedá súčasnej legislatíve. Správny výraz je „kakaová cukrárska poleva“.

<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.

3. Tuk používaný na výrobu plnky – v špecifikácii sa uvádza „stužený rastlinný tuk“. S ohľadom na výsledky výskumu a zásady zdravej výživy sa od používania stužených tukov upúšťa. V opise surovín by preto mal byť uvedený variant „stužený alebo nestužený rastlinný tuk“.
4. Z dôvodu zmeny legislatívy je potrebné upraviť označenie aróma. Označenie „prírodne identická aróma“ sa podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 nemá používať. Použitý výraz „prírodná alebo prírodne identická aróma“ je potrebné nahradiť výrazom „aróma“.
5. Z dôvodu opomenutia neboli vymenované všetky druhy Hořických trubičiek, ktoré sa tradične dlhodobo vyrábajú. Veta „Vyrába sa niekoľko druhov Hořických trubičiek: plnené, plnené polomáčané, plnené celomáčané, posypané, posypané polomáčané a posypané celomáčané“ sa dopĺňa na „Vyrába sa niekoľko druhov Hořických trubičiek: plnené, plnené polomáčané, plnené celomáčané, posypané, posypané polomáčané a posypané celomáčané, posypané plnené, posypané plnené polomáčané, posypané plnené celomáčané“.
6. Plnené trubičky – pri úpravách textu žiadosti došlo k vypusteniu nevhodne formulovanej vety „Zámenou alebo pridaním ďalších surovín vznikajú Hořické trubičky iných príchuťí alebo druhov“. V ďalších úpravách nedopatrením nedošlo ku konkretizácii ďalších surovín a druhov trubičiek a zostali vymenované len základné suroviny na prípravu plnky. Zostal len určitý náznak vo vete „Plnené Hořické trubičky sú plnené sladkým vyšľahaným tukovým krémom polotuhej konzistencie v rôznych príchuťiach.“ Vzhľadom na potrebu jednoduchšej a jednoznačnejšej orientácie je potrebné konkrétne druhy ďalších surovín doplniť. Doplnená veta znie: „Zámenou alebo pridaním ďalších surovín – suché škrupinové plody, čokoláda, citrónový prášok, škoricca, sušená srvátka, sušený jogurt, sušená smotana, sušené maslo, vláknina, melasa, beta glukán, emulgátory, škrob, fruktóza a zahusťovadlá – vznikajú Hořické trubičky ostatných typov“.
7. V bode 4.5 špecifikácie upravujeme druhú vetu v druhom odseku časti „Proces máčania v kakaovej cukrárskej poleve“ takto: „Naplnené alebo posypané Hořické trubičky sú ručne vložené do špeciálnych namáčacích roštov, pomocou ktorých sú namáčané do polevy.“ Vypúšťa sa teda požiadavka, aby boli namáčacie rošty vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, a to s ohľadom na skutočnosť, že v súčasnej dobe sú už dostupné aj iné zdravie neškodiacie materiály na výrobu roštov, ktoré vykazujú lepšie vlastnosti najmä s ohľadom na nižšiu hmotnosť a s tým súvisiacu ľahšiu manipuláciu s roštmi.
8. V nadväznosti na uvedené zmeny sa príslušným spôsobom upravila aj schéma (diagram) výrobného procesu v bode 4.5 špecifikácie.

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/porta01/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„HOŘICKÉ TRUBIČKY“

ES č.: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov**

„Hořické trubičky“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Česká republika

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

### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

#### 3.1. Druh výrobku

Trieda 2.4: Chlieb, pečivo, koláče, cukrovinky, sušienky a ostatné pekárske výrobky

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

Trubičky majú dĺžku 5 až 19 cm, vnútorný priemer 10 až 20 mm, sú stáčané z jednej 0,9 až 1,2 mm hrubej oplátky. Sú svetlobéžovej farby, oplátkovej vône a chuti, s chrumkavou textúrou, hladkým povrchom a jemnými pórmí.

Vyrába sa niekoľko druhov Hořických trubičiek: plnené, plnené polomáčané, plnené celomáčané, posypané, posypané polomáčané a posypané celomáčané, posypané plnené, posypané plnené polomáčané, posypané plnené celomáčané.

Posypané Hořické trubičky sú stočené z dvoch oplátok (prípadne z jednej a pol oplátky) potrených roztopeným maslom s prísadou včelieho medu a posypané zmesou cukru, nastrúhaných škrupinových plodov, škoric, vanilky alebo vanilínu, poprípade kakaa.

Plnené Hořické trubičky sú plnené sladkým vyšľahaným tukovým krémom polotuhej konzistencie v týchto chuťových variantoch alebo príchutiach:

kakaová, čokoládová, kávová, s obsahom suchých škrupinových plodov, nugátová, škoricová, jogurtová, smotanová, vanilková, vaječný likér, citrónová alebo ďalšie ovocné príchute.

Jednotlivé varianty alebo príchute sa môžu medzi sebou kombinovať.

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

Výrobnými surovinami na výrobu oplátok sú pšeničná hladká múka, sušené mlieko, rastlinný olej, sušené vaječné žĺtky, cukor a voda.

Posypané Hořické trubičky sú potrené roztopeným maslom s prísadou včelieho medu a posypané zmesou cukru, nastrúhaných škrupinových plodov, škoric, vanilky alebo vanilínu, poprípade kakaa.

Základnými surovinami na výrobu plnky plnených Hořických trubičiek sú stužený alebo nestužený rastlinný tuk, cukor alebo fruktóza alebo náhradné sladidlo, kakao, sušené mlieko, sójová múka, vanilín alebo vanilka, aróma. Zámenou alebo prídanim ďalších surovín (suché škrupinové plody, čokoláda, káva, citrónový prášok, škoric, sušená srvátka, sušený jogurt, sušená smotana, sušené maslo, vláknina, melasa, beta glukán, emulgátory, škrob, fruktóza a zahusťovadlá) vznikajú Hořické trubičky ostatných typov.

Na úpravu na polomáčané alebo celomáčané Hořické trubičky sa používa kakaová cukrárska poleva.

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

Neuplatňuje sa

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

Výroba cesta, pečenie, stáčanie, plnenie aj namáčanie Hořických trubičiek musia prebiehať priamo u výrobcu. Je to nutné jednak z dôvodu výrobného postupu, jednak z dôvodu zachovania kvality, hygieny, ako aj lepšej výsledovateľnosti výrobku.

Z odmeraných surovín sa pripraví tekuté cesto, ktoré sa preleje do zásobníka pečúceho stroja. Pečenie oplátok prebieha na elektricky vyhrievaných poloaautomatických karuseloch pri teplote 150 – 160 °C. Po upečení sa oplátky nechávajú prirodzene odstáť a potom sa ručne stáčajú pomocou valčekového tvoriidla na teplej platničke. Plnené Hořické trubičky sa následne na plničke plnia vyšľahaným tukovým krémom pripraveným z uvedených surovín. Suroviny sa vyberajú podľa zvolenej príchuti trubičiek. Posypané Hořické trubičky sa stáčajú z dvoch oplátok (prípadne z jednej a pol oplátky), ktoré sú posypané zmesou cukru, nastrúhaných orechov, poprípade mandlí, škoric, vanilky, poprípade vanilínu a kakaa (podľa druhu) a pred posypaním sa potrujú roztopeným maslom s prísadou včelieho medu.



Polomáčané Hořické trubičky sú potom z jednej alebo z oboch strán namáčané do kakaovej cukrárskej polevy. Môžu sa vyrábať aj Hořické trubičky celomáčané. Naplnené alebo posypané Hořické trubičky sú ručne vložené do špeciálnych namáčacích roštov, pomocou ktorých sú namáčané do polevy.

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

Hořické trubičky sú krehké (mohli by sa teda pri prevoze od výrobcu na miesto balenia poľamať) a ľahko absorbujú vlhkosť. Balenie preto musí z dôvodu zachovania kvality a lepšej výsledovateľnosti výrobku prebiehať priamo u výrobcu. Koncoví predajcovia môžu predávať Hořické trubičky nebalené.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Označenie „Hořické trubičky“ musí byť na obale výrobku vyznačené dominantne na čelnej strane.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Obce v rámci správneho obvodu obce s rozšírenou pôsobnosťou Hořice (Bašnice, Bílsko u Hořic, Boháňka, Borek, Bříššany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třemešná, Dobrá Voda u Hořic, Holovousy, Hořice, Chomutice, Jeřice, Lískovice, Lukavec u Hořic, Miletín, Milovice u Hořic, Nevrátice, Ostroměř, Petrovičky, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševs, Úhlejov, Vřesník).

5. **Spojitosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prvé historické zmienky o výrobe Hořických trubičiek vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú z roku 1812, keď sa v rodine pani Líčkovej začali vyrábať sladké trubičky pri príležitosti rodinných osláv, ale aj ako príležitostné dary. Rodinnú receptúru výroby zdokonalil Karel Kofránek, cukrár, ktorý sa do rodiny priženil. V roku 1898 získal jeho vynález – elektrický prístroj na výrobu oplátok – patent. V tom období už boli Hořické trubičky vyrábané na komerčné účely a dokonca boli vyvážané do Nemecka, Anglicka, Francúzska, Turecka, Ameriky a Šanghaja. Získali takisto množstvo diplomov a ocenení na domácich i zahraničných výstavách. Po znárodnení v roku 1949 sa Hořické trubičky do roku 1962 vyrábali vo Fejtovej továrni a neskôr postupne pod hlavičkou niekoľkých národných podnikov. Po obnovení trhového hospodárstva nadviazali členovia Združenia výrobcov Hořických trubičiek na tradíciu výroby Hořických trubičiek vo vymedzenom území. Po nevyhnutnej modernizácii výroby sa však naďalej dodržiavajú tradičné receptúry a postupy výroby.

Vďaka svojej jedinečnosti bolo označenie „Hořické trubičky“ v roku 1994 zapísané v Českej republike ako označenie pôvodu pod č. 159.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Na charaktere Hořických trubičiek sa okrem tradičnej receptúry podieľajú aj špecifické vlastnosti múky (má tzv. slabý lepok) a miestnej vody (málo mineralizovanej, mäkkej, čerpanej zo 100 m hlbokých vrtov). Vďaka týmto vlastnostiam je možné dosiahnuť charakteristické vlastnosti oplátky – jej výnimočnú hrúbku, pórovitosť, chrumkavú textúru, krehkosť a zároveň možnosť stočenia korpusu do trubičky.

Vzhľadom na nerovnomernú hrúbku upečeného korpusu vyžaduje ručné stáčanie vyvinutie takého tlaku na tvoridlo, ktorý zaistí konštantný priemer trubičiek a ktorý je charakteristickým rukopisom pracovníka stáčania.

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

Výrobcovia tohto združenia preukázateľne vychádzajú pri výrobe trubičiek z historických prameňov. Pri spracovávaní surovín dodržiavajú receptúry zodpovedajúce tradícii výroby v Hořiciach. Tradícia pretrváva vďaka odovzdávaniu poznatkov a skúseností z výroby bývalých zamestnancov firiem alebo podnikov, ako aj rodinných príslušníkov novovznikajúcim subjektom.

Najviac sa preslávili Hořické trubičky posypané potrebné rozpusteným maslom s prímiesou medu a posypané charakteristickou zmesou. Receptúra a výrobný proces vrátane ručného stáčania sa od čias Karla Kofránka nezmenili.



**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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

Úplné znenie špecifikácie je k dispozícii na tejto webovej adrese:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

---

---

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

**KORIGENDÁ****Korigendum k výzve na predkladanie návrhov – „Podpora informačných opatrení týkajúcich sa spoločnej poľnohospodárskej politiky (SPP)“ na rok 2014**

(Úradný vestník Európskej únie C 264 z 13. septembra 2013)

(2013/C 296/07)

Na strane 11 v časti 1 druhom odseku:

*namiesto:* „od 1. apríla 2014 do 31. marca 2015.“

*má byť:* „od 1. mája 2014 do 30. apríla 2015.“

Na strane 19 v časti 14 jedenástom odseku (pod názvom „Elektronické podanie“):

*namiesto:* „e-mailom na adresu [agri-applications@ec.europa.eu](mailto:agri-applications@ec.europa.eu)“

*má byť:* „e-mailom na adresu [agri-grants-applications-only@ec.europa.eu](mailto:agri-grants-applications-only@ec.europa.eu)“.

Na strane 19 v časti 14 jedenástom odseku (pod názvom „Elektronické podanie“):

*namiesto:* „15. november 2013 do 24:00 hod.“

*má byť:* „30. november 2013 do 24:00 hod.“

---



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, judiká-túru 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