

Úradný vestník

Európskej únie

C 75



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 57

14. marca 2014

Číslo oznamu

Obsah

Strana

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 75/01	Výmenný kurz eura	1
2014/C 75/02	Nové národné strany obehových euromincí	2
2014/C 75/03	Správna komisia pre koordináciu systémov sociálneho zabezpečenia	3

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2014/C 75/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.7151 – BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland) ⁽¹⁾	8
--------------	--	---

SK

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

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

INÉ AKTY

Európska komisia

2014/C 75/05	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.....	9
2014/C 75/06	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	16



IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

13. marca 2014

(2014/C 75/01)

1 euro =

Mena			Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3942	CAD	Kanadský dolár	1,5428
JPY	Japonský jen	143,30	HKD	Hongkongský dolár	10,8260
DKK	Dánska koruna	7,4635	NZD	Novozélandský dolár	1,6238
GBP	Britská libra	0,83545	SGD	Singapurský dolár	1,7627
SEK	Švédská koruna	8,8495	KRW	Juhokórejský won	1 488,44
CHF	Švajčiarsky frank	1,2160	ZAR	Juhoafrický rand	14,9577
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	8,5566
NOK	Nórska koruna	8,2575	HRK	Chorvátska kuna	7,6595
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 887,41
CZK	Česká koruna	27,355	MYR	Malajzijský ringgit	4,5646
HUF	Maďarský forint	311,70	PHP	Filipínske peso	62,099
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel'	50,8100
PLN	Poľský zlotý	4,2231	THB	Thajský baht	45,061
RON	Rumunský lei	4,5059	BRL	Brazílsky real	3,2680
TRY	Turecká líra	3,1030	MXN	Mexické peso	18,3895
AUD	Austrálsky dolár	1,5372	INR	Indická rupia	85,2972

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Nové národné strany obehových euromincí

(2014/C 75/02)

Obehové euromince majú v celej eurozóne štatút zákonného platidla. Komisia zverejňuje opis vzorov všetkých nových euromincí⁽¹⁾ s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu pracovne, ako aj širokú verejnosť.

S cieľom znázorniť zmenu na poste hlavy štátu Belgicko aktualizovalo vzor belgickej národnej strany euromincí, ktoré bude vyrábať od roku 2014. Mince z predošlých rokov so starou podobou belgickej národnej strany zostávajú platné.



1 EUROCENT



2 EUROCENTY



5 EUROCENTOV



10 EUROCENTOV



20 EUROCENTOV



50 EUROCENTOV



1 EURO



2 EURÁ

Vydávajúca krajina: Belgicko

Dátum vydania: marec 2014

Vecný opis vzorov:

Na všetkých nominálnych hodnotách je vyobrazená z pravého profilu podobizeň novej hlavy štátu Jeho veličenstva kráľa Belgičanov Filipa. Na ľavej strane podobizne je označenie vydávajúcej krajiny „BE“ a nad ním kráľovský monogram. Pod podobizňou je na ľavej strane značka rytca a na pravej strane značka mincovne a medzi nimi sa nachádza rok vydania.

Vo vonkajšom prstenci mince je vyobrazených dvanásť hviezd vlajky Európskej únie.

Motív na hrane 2-eurovej mince je 2 **, opakujúci sa šesťkrát, orientovaný striedavo smerom nahor a smerom nadol.

⁽¹⁾ V súvislosti s ostatnými euromincami pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1, Ú. v. EÚ C 254, 20.10.2006, s. 6, a Ú. v. EÚ C 248, 23.10.2007, s. 8.

SPRÁVNA KOMISIA PRE KOORDINÁCIU SYSTÉMOV SOCIÁLNEHO ZABEZPEČENIA

(2014/C 75/03)

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2011

(ktoré sa majú uplatňovať na Islande, v Lichtenštajnsku, Nórsku a vo Švajčiarsku za rok 2011)

V priemerných ročných nákladoch nie je zohľadnené zníženie vo výške 20 % stanovené v článku 94 ods. 2 a článku 95 ods. 2 nariadenia Rady (EHS) č. 574/72 ⁽¹⁾.

Priemerné čisté mesačné náklady boli znížené o 20 %.

I. Uplatňovanie článku 94 nariadenia (EHS) č. 574/72

Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2011 rodinným príslušníkom, ako je uvedené v článku 19 ods. 2 nariadenia (EHS) č. 1408/71 ⁽²⁾, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

Článok 94	Ročné	Čisté mesačné
Belgicko	1 852,35 EUR	123,49 EUR
Bulharsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov do 65 rokov	295,23 BGN	19,68 BGN
Bulharsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov vo veku 65 rokov a viac	557,55 BGN	37,17 BGN
Grécko	1 449,27 EUR	96,62 EUR
Francúzsko	2 441,38 EUR	162,76 EUR
Cyprus	877,17 EUR	58,48 EUR
Luxembursko	2 761,52 EUR	184,10 EUR
Holandsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov bez ohľadu na vek	2 213,77 EUR	147,58 EUR
Poľsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov do 65 rokov	1 235,12 PLN	82,34 PLN
Poľsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov vo veku 65 rokov a viac	3 891,58 PLN	259,44 PLN
Slovinsko (na osobu – na rodinného príslušníka pracovníka)	735,77 EUR	49,05 EUR
Spojené kráľovstvo	2 147,56 GBP	143,17 GBP

II. Uplatňovanie článku 95 nariadenia (EHS) č. 574/72

Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2011 podľa článku 28 a článku 28a nariadenia (EHS) č. 1408/71 sa určí na základe týchto priemerných nákladov (od roku 2002 len na osobu):

Článok 95	Ročné	Čisté mesačné
Belgicko	5 706,22 EUR	380,41 EUR

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 74, 27.3.1972, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 149, 5.7.1971, s. 2.

Článok 95	Ročné	Čisté mesačné
Bulharsko	295,23 BGN	19,68 BGN
— dôchodcovia do 65 rokov		
— rodinní príslušníci dôchodcov do 65 rokov		
Bulharsko	557,55 BGN	37,17 BGN
— dôchodcovia vo veku 65 rokov a viac		
— rodinní príslušníci dôchodcov vo veku 65 rokov a viac		
Grécko	2 839,91 EUR	189,33 EUR
Francúzsko	5 645,06 EUR	376,34 EUR
Cyprus	1 165,67 EUR	77,71 EUR
Luxembursko	9 724,46 EUR	648,30 EUR
Holandsko	2 213,77 EUR	147,58 EUR
— dôchodcovia do 65 rokov		
— rodinní príslušníci dôchodcov do 65 rokov		
Holandsko	10 366,68 EUR	691,11 EUR
— dôchodcovia vo veku 65 rokov a viac		
— rodinní príslušníci dôchodcov vo veku 65 rokov a viac		
Poľsko	1 235,12 PLN	82,34 PLN
— dôchodcovia do 65 rokov		
— rodinní príslušníci dôchodcov do 65 rokov		
Poľsko	3 891,58 PLN	259,44 PLN
— dôchodcovia vo veku 65 rokov a viac		
— rodinní príslušníci dôchodcov vo veku 65 rokov a viac		
Slovinsko	1 879,07 EUR	125,27 EUR
Spojené kráľovstvo	4 065,74 GBP	271,05 GBP

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2011

(ktoré sa majú uplatňovať v členských štátoch EÚ za rok 2011)

I. Uplatňovanie článku 94 nariadenia (EHS) č. 574/72 ⁽³⁾

Pokiaľ ide o členské štáty EÚ, výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2011 rodinným príslušníkom, ktorí nemajú bydlisko v tom istom členskom štáte ako poistenec, ako je uvedené v článku 17 nariadenia (ES) č. 883/2004, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

Článok 94	Ročné	Čisté mesačné X = 0,20
Spojené kráľovstvo	2 147,56 GBP	143,17 GBP

⁽³⁾ Podľa článku 64 ods. 7 nariadenia (ES) č. 987/2009 môžu členské štáty naďalej uplatňovať na výpočet pevných súm články 94 a 95 nariadenia (EHS) č. 574/72, a to do 1. mája 2015.

II. Uplatňovanie článku 95 nariadenia (EHS) č. 574/72 ⁽⁴⁾

Pokiaľ ide o členské štáty EÚ, výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2011 podľa článku 24 ods. 1, článku 25 a článku 26 nariadenia (ES) č. 883/2004 sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov (od roku 2002 len na osobu):

Článok 95	Ročné	Čisté mesačné X = 0,20	Čisté mesačné X = 0,15 ⁽¹⁾
Spojené kráľovstvo	4 065,74 GBP	271,05 GBP	287,99 GBP

⁽¹⁾ Podľa článku 64 ods. 7 nariadenia (ES) č. 987/2009 sa zrážka, ktorá sa uplatní na mesačnú pevne stanovenú sumu, rovná 15 % (x = 0,15) pre dôchodcov a ich rodinných príslušníkov, ak príslušný členský štát nie je uvedený v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 883/2004.

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2012

(ktoré sa majú uplatňovať vo Švajčiarsku za obdobie od 1. januára 2012 do 31. marca 2012)

(ktoré sa majú uplatňovať na Islande, v Lichtenštajnsku a Nórsku za obdobie od 1. januára 2012 do 31. mája 2012)

V priemerných ročných nákladoch nie je zohľadnené zníženie vo výške 20 %, stanovené v článku 94 ods. 2 a článku 95 ods. 2 nariadenia Rady (EHS) č. 574/72.

Priemerné čisté mesačné náklady boli znížené o 20 %.

I. Uplatňovanie článku 94 nariadenia (EHS) č. 574/72

Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2012 ⁽⁵⁾ rodinným príslušníkom, ako je uvedené v článku 19 ods. 2 nariadenia (EHS) č. 1408/71, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

Článok 94	Ročné	Čisté mesačné
Česká republika (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov do 65 rokov	15 801,12 CZK	1 053,41 CZK
Česká republika (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov vo veku 65 rokov a viac	48 453,08 CZK	3 230,21 CZK
Nemecko (na osobu – na rodinného príslušníka pracovníka)	1 396,91 EUR	93,13 EUR
Estónsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov do 63 rokov	433,47 EUR	28,90 EUR
Estónsko (na osobu) — rodinní príslušníci pracovníkov vo veku 63 rokov a viac	1 082,08 EUR	72,14 EUR
Španielsko	1 163,28 EUR	77,55 EUR
Taliansko	2 534,21 EUR	168,95 EUR
Lichtenštajnsko	4 284,33 CHF	285,62 CHF
Švajčiarsko	2 804,70 CHF	186,98 CHF

⁽⁴⁾ Tamtiež.

⁽⁵⁾ Pokiaľ ide o Švajčiarsko, táto suma sa vzťahuje na vecné dávky poskytnuté v období od 1. januára 2012 do 31. marca 2012. Pokiaľ ide o Island, Lichtenštajnsko a Nórsko, táto suma sa vzťahuje na vecné dávky poskytnuté v období od 1. januára 2012 do 31. mája 2012.

II. Uplatňovanie článku 95 nariadenia (EHS) č. 574/72

Výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2012 ⁽⁶⁾ podľa článku 28 a článku 28a nariadenia (EHS) č. 1408/71 sa určí na základe týchto priemerných nákladov (od roku 2002 len na osobu):

Článok 95	Ročné	Čisté mesačné
Česká republika	15 801,12 CZK	1 053,41 CZK
— dôchodcovia do 65 rokov		
— rodinní príslušníci dôchodcov do 65 rokov		
Česká republika	48 453,08 CZK	3 230,21 CZK
— dôchodcovia vo veku 65 rokov a viac		
— rodinní príslušníci dôchodcov vo veku 65 rokov a viac		
Nemecko	5 503,77 EUR	366,92 EUR
Estónsko	433,47 EUR	28,90 EUR
— dôchodcovia do 63 rokov		
— rodinní príslušníci dôchodcov do 63 rokov		
Estónsko	1 082,08 EUR	72,14 EUR
— dôchodcovia vo veku 63 rokov a viac		
— rodinní príslušníci dôchodcov vo veku 63 rokov a viac		
Španielsko	3 706 EUR	247,07 EUR
Taliansko	2 947,70 EUR	196,51 EUR
Lichtenštajnsko	9 176,29 CHF	611,75 CHF
Švajčiarsko	7 255,98 CHF	483,73 CHF

PRIEMERNÉ NÁKLADY NA VECNÉ DÁVKY – 2012

(ktoré sa majú uplatňovať v členských štátoch EÚ za rok 2012)

(ktoré sa majú uplatňovať vo Švajčiarsku za obdobie od 1. apríla 2012 do 31. decembra 2012)

(ktoré sa majú uplatňovať na Islande, v Lichtenštajnsku a Nórsku za obdobie od 1. júna 2012 do 31. decembra 2012)

I. Uplatňovanie článku 94 nariadenia (EHS) č. 574/72 ⁽⁷⁾

Pokiaľ ide o členské štáty EÚ, výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2012 ⁽⁸⁾ rodinným príslušníkom, ktorí nemajú bydlisko v tom istom členskom štáte ako poistenec, ako je uvedené v článku 17 nariadenia (ES) č. 883/2004, sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov:

Článok 94	Ročné	Čisté mesačné X = 0,20
Španielsko	1 163,28 EUR	77,55 EUR
Taliansko	2 534,21 EUR	168,95 EUR

⁽⁶⁾ Tamtiež.

⁽⁷⁾ Podľa článku 64 ods. 7 nariadenia (ES) č. 987/2009 môžu členské štáty naďalej uplatňovať na výpočet pevných súm články 94 a 95 nariadenia (EHS) č. 574/72, a to do 1. mája 2015.

⁽⁸⁾ Pokiaľ ide o Švajčiarsko, táto suma sa vzťahuje na vecné dávky poskytnuté v období od 1. apríla 2012 do 31. decembra 2012. Pokiaľ ide o Island, Lichtenštajnsko a Nórsko, táto suma sa vzťahuje na vecné dávky poskytnuté v období od 1. júna 2012 do 31. decembra 2012.

II. Uplatňovanie článku 95 nariadenia (EHS) č. 574/72 ⁽⁹⁾

Pokiaľ ide o členské štáty EÚ, výška náhrad za vecné dávky poskytnuté v roku 2012 ⁽¹⁰⁾ podľa článku 24 ods. 1, článku 25 a článku 26 nariadenia (ES) č. 883/2004 sa stanoví na základe týchto priemerných nákladov (od roku 2002 len na osobu):

Článok 95	Ročné	Čisté mesačné X = 0,20	Čisté mesačné X = 0,15 ⁽¹⁾
Španielsko	3 706 EUR	247,07 EUR	262,51 EUR
Taliansko	2 947,70 EUR	196,51 EUR	208,80 EUR

⁽¹⁾ Podľa článku 64 ods. 7 nariadenia (ES) č. 987/2009 sa zrážka, ktorá sa uplatní na mesačnú pevne stanovenú sumu, rovná 15 % (x = 0,15) pre dôchodcov a ich rodinných príslušníkov, ak príslušný členský štát nie je uvedený v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 883/2004.

⁽⁹⁾ Tamtiež.

⁽¹⁰⁾ Tamtiež.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec COMP/M.7151 – BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 75/04)

1. Komisii bolo 6. marca 2014 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik BNP Paribas SA („BNPP“, Francúzsko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výlučnú kontrolu nad určitými aktívami „cieľové aktíva“) podnikov The Royal Bank of Scotland plc. a The Royal Bank of Scotland NV (spoločne „RBS“, Spojené kráľovstvo) prostredníctvom kúpy aktív.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- BNPP: bankové a finančné služby vrátane retailového, korporátneho a investičného bankovníctva, vydávanie cenných papierov, ako sú napríklad opčné listy, certifikáty, zmenky, v celosvetovom meradle,
- RBS: bankové a finančné služby vrátane retailového a komerčného obchodovania (predovšetkým v Spojenom kráľovstve, USA a Írsku), ako aj investičné bankovníctvo, správa majetku a platobná sieť (v celej Európe, na Blízkom východe, na americkom kontinente a v Ázii),
- cieľové aktíva: rôzne finančné nástroje, ktoré RBS vlastní alebo v nich má podiel, vrátane štruktúrovaných investičných produktov, akciové deriváty a súvisiace zaistenia, iné aktíva ako napríklad práva duševného vlastníctva, softér a informácie o proprietárnych indexoch a zamestnancoch priradené k vyššie uvedeným produktom.

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 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.7151 – BNP Paribas/Certain Assets of Royal Bank of Scotland 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 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

(2014/C 75/05)

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

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)**ES č.: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013****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 (uved'te)

⁽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.

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)

3.1. Opis výrobku

V bode 3.3 jednotného dokumentu – Suroviny sa veta: „Čerstvé hovädzie mäso zo zdravých, dobre vykrmených zvierat, ktoré v čase zabitia majú vek 18 mesiacov,“ mení, pričom sa vek dobytku v čase zabitia mení na „viac ako 12 mesiacov“ a odkaz na dodatočné vlastnosti (zo zdravých, dobre vykrmených zvierat) sa odstraňuje, keďže tieto vlastnosti možno predpokladať.

Zmena je potrebná v súvislosti so spôsobom, akým sa na trh uvádzajú suroviny používané hospodárskymi subjektmi (vykostené hovädzie mäso) v súlade so zmenami podmienok, ktorými sa riadi identifikácia, klasifikácia a používanie obchodných názvov pre mäso získané z dospelého hovädzieho dobytku.

Článkom 113b nariadenia (ES) č. 1234/2007 [zmeneného nariadením Rady (ES) č. 361/2008 zo 14. apríla 2008] sa zmenili pravidlá, ktorými sa riadi identifikácia mäsa z hovädzieho dobytku podľa jeho veku pri zabití, a to zavedením požiadavky, aby sa na označenie mäsa zo zvierat vo veku 12 mesiacov a menej a mäsa z dospelých zvierat vo veku viac ako 12 mesiacov používali rozdielne obchodné názvy.

V článkoch 6 a 7 nariadenia Komisie (ES) č. 1249/2008 z 10. decembra 2008 sa od výrobcov hovädzieho mäsa z dospelých zvierat nevyžaduje, aby pomocou označenia, na ktorom sa uvádza kategória a trieda mäsitosti a pretučnenosti, identifikovali jatočné telá, z ktorých bolo získané vykostené mäso.

To, že sa mäso získalo „z dobre vykrmených zvierat“ je zaručené vymedzením pojmu uvedeným v časti IV bode 2 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 1234/2007: „Dospelý hovädzí dobytok“ je hovädzí dobytok, ktorého živá hmotnosť je viac ako 300 kilogramov.“ Získanie mäsa „zo zdravých zvierat“ je zaručené značkami podľa článku 5 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 použitými na surovinu a na dokumentáciu z prevádzkarne pôvodu.

Výrobcovia vykosteného hovädzieho mäsa v súlade s uvedenými právnymi predpismi na označeniach a v sprievodnej dokumentácii uvádzajú len obchodný názov „hovädzie mäso“ bez toho, aby identifikovali a klasifikovali jatočné telá skupiny zvierat, z ktorých ho získali, a bez toho, aby konkretizovali ich vek pri zabití. Vzhľadom na uvedené skutočnosti sú suroviny na výrobu salámy „Gornooryahovski Sudzhuk“ presne vymedzené ako „čerstvé hovädzie mäso“, čo znamená, že mäso sa získava zo zdravých, dobre vykrmených dospelých zvierat hovädzieho dobytku, ktoré boli v čase zabitia staršie ako 12 mesiacov.

Použitie mäsa z hovädzieho dobytku, ktorého vek v čase zabitia bol od 12 do 18 mesiacov, nemá vplyv na špecifickosť výrobku a nemení jeho organoleptické a fyzické a chemické vlastnosti, pretože: rovnomernosť a kvalita mäsovej plnky je zabezpečená vhodným výberom mäsa a odstránením spojivového tkaniva a loja; špecifické vlastnosti: farba, zrnitosť, štruktúra a chuť hotového výrobku sa získavajú špecifickým spôsobom prípravy (zrenie pri vysokej teplote a sušenie v podmienkach, ktoré umožňujú rast mikroflóry charakteristickej pre zemepisné prostredie).

3.2. Spôsob výroby

V bode 3.5 jednotného dokumentu – Špecifické kroky výroby sa v odseku „Prvotné spracovanie hlavnej suroviny“ z vety: „Mäso sa nareže na kusy vážiace 100–150 g“, vypúšťa požiadavka týkajúca sa hmotnosti, pretože sa týka len času rozmrazovania; pre hmotnosť narezaných kusov mäsa sú rozhodujúce technické charakteristiky vybavenia a ich hmotnosť nemá vplyv na kvalitatívne vlastnosti hotového výrobku.

Pridáva sa vysvetlenie, že mäso sa melie v mlynčeku na mäso vybavenom systémom mriežok v tvare obličky a iných tvarov. Kusy mäsa, ktoré vyjdú z poslednej mriežky, majú veľkosť približne 4 mm.

V odseku „Plnenie a tvarovanie salámy“ vo vete: „Ihneď po naplnení sa črevo zakrúti pozdĺž osi v rozstupoch 45 cm“, nie je potrebné určovať presnú dĺžku salámy, v akej sa má zakrútiť pred odrezaním, pretože pri ďalšom tvarovaní sa dĺžka ešte niekoľkokrát zmení, takže odmeranie presnej dĺžky na začiatku tvarovania nemá zmysel. Postupy zakrucovania, rezania a tvarovania salámy sa vykonávajú ručne, konce čreva obsahujúceho plnku sa zaviažu a spoja šnúrkou a voľné konce čreva sa očistia od plnky. Pri každom kuse sa v závislosti od celkovej dĺžky čreva dodržiava odchýlka ± 2 cm. Hoci sa výslovne uvádza, že kusy salámy sú zakrútené v rozstupoch približne 45 cm, požiadavka uvedená v bode 3.2, že dĺžka hotového výrobku po sušení je 35 – 40 cm, sa nemení.

3.3. Spôsob balenia a označenie

Dochádza k zmene znenia bodu 3.7. Špecifické pravidlá označovania.

Text: „Každá položka sa označí nasledovne: slová „chránené zemepisné označenie – Gornooryahovski Sudzhuk“ sú vytlačené na štítku najväčším písmom, nasleduje meno, adresa a osobná značka výrobcu, identifikačné číslo výrobku a symbol CHZO,“ sa mení takto:

- pridáva sa výraz „alebo balenie“, takže veta znie takto: „Každá položka alebo balenie sa označí takto: ...“ – štítok balených výrobkov sa umiestni priamo na balenie, aby poskytoval označenie informácií v tom istom zornom poli,
- výraz „identifikačné číslo“ sa mení na „číslo výrobnej šarže“ s cieľom spresniť formuláciu,
- požiadavka uviesť „osobnú značku“ výrobcu sa vypúšťa s cieľom získať miesto pre záväzné informácie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК“ (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

ES č.: BG-PGI-0105-01108-15.04.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Горнооряховски суджук“ (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Členský štát alebo tretia krajina

Bulharská

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.2: Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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

„Gornooryahovski Sudzhuk“ je zhutnená, trvanlivá, surová sušená saláma vyrobená z prírodného čreva plneného strojovo mletým hovädzím mäsom. Je určená na priamu spotrebu.

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

Na vonkajšej strane je čistá, hladká membrána bez škvŕn, nedostatkov alebo bez neprimerane drsného povrchu. Membrána prilieha tesne k plnke, je bez tukového kondenzátu a dutín. Povrch je pravidelne pokrytý suchou, bielou, práškovitou ušľachtilou plesňou, ktorá nezasahuje dovnútra. Saláma je valcovitá, sploštená a zohnutá do tvaru podkovy. Jej konce sú zviazané a spojené šnúrkou; má dĺžku 35 – 40 cm a priemer až 40 mm. Je tuhá, elastická a na konci má rovnakú konzistenciu ako v jadre. Prierez je eliptický s pravidelnou, jemne zrnitou štruktúrou na povrchu. Mäsová plnka je bez dutín, šliach alebo väzív. Plnka je mramorovaná, jej sfarbenie siaha od červenej po tmavo hnedú, čo je pre hovädzie mäso typické. Tuk je bielej farby. V priereze nie je žiadny vonkajší kruh tmavej farby alebo šedé sfarbenie. Chuť je výrazná, príjemná, korenistá, mierne slaná a bez akýchkoľvek ďalších chutí. Vôňa je charakteristická s výraznými tónmi, ktoré odrážajú špecifickú zmes použitých korenín (čiernie korenie, rímska rasca a saturejka záhradná). Fyzické a chemické vlastnosti: objem vody nepresahuje 45 % celkovej hmoty; objem tuku v sušine nepresahuje 65 %; objem kuchynskej soli nepresahuje 4,5 % celkovej hmoty; podiel dusitanov nepresahuje 50 mg na kg; $\text{pH} \leq 6$ a $\geq 5,1$; a $\text{aW} \leq 0,88$.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Čerstvé hovädzie mäso

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Nie sú žiadne špecifické požiadavky na kvalitu krmiva alebo obmedzenia pôvodu krmiva.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Saláma Gornooryahovski Sudzhuk sa vyrába v podmienkach typických pre oblasť Gorna Orjachovica s využitím tradičných zručností miestneho obyvateľstva. V oblasti Gorna Orjachovica sa musia uskutočniť tieto výrobné kroky:

Prvotné spracovanie hlavnej suroviny: teplota mäsa použitého na výrobu salámy Gornooryahovski Sudzhuk nesmie byť vyššia ako -5°C . Mäso sa nareže na kusy. Následne sa tieto kusy mäsa mechanicky pomelú cez systém mriežok s cieľom získať kusy vo veľkosti približne 4 mm, pričom sa súčasne odstráni spojivové tkanivo, aby nepresahovalo 10 %.

Plnenie a tvarovanie salámy: prírodné črevo sa opláchnie v tečúcej pitnej vode, aby sa odstránila soľ. Potom sa namáča vo vode, kým sa obnoví pružnosť. Plnka sa do čreva natlačí pod tlakom. Ihneď po naplnení sa črevo zakrúti pozdĺž osi v rozstupoch približne 45 cm. Potom sa črevo v mieste zakrútenia odreže pomocou noža. Takto získané jednotlivé časti sa potom tvarujú ručne: konce sa pevne zviažu a potom spoja šnúrkou. Nadbytočná plnka sa odoberie z odrezaných koncov čreva. Salámy sa zavesia na oko šnúrkou vedľa seba na drevených tyčiach uložených na vozíčkoch.

Zrenie: salámy sa zavesia na tyče uložené na stojanoch pri teplote 22 až 25°C a vlhkosti vzduchu 100 až 85 % na približne 48 hodín pri nepretržitom vetraní, až kým mäsová plnka stuhne a očervenie.

Sušenie: salámy sa zavesia na drevené tyče uložené na stojanoch pri teplote 15 až 18°C a vlhkosti vzduchu 85 až 70 % na 10 až 20 dní pri nepretržitom vetraní. Salámy sa zhutnia jedenkrát alebo dvakrát kovovými lisami uloženými na drevených doskách. Počas procesu sušenia sa povrch salám pokryje rovnomernou vrstvou bielej ušľachtiliej plesne, ktorá v miestnosti rastie prirodzene.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Salámy Gornooryahovski Sudzhuk sa predávajú v jednom kuse, buď nebalené alebo v individuálnych vákuových baleniach.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Každá položka alebo balenie sa označí takto: slová „chránené zemepisné označenie – Gornooryahovski Sudzhuk“ sú vytlačené na štítku najväčším písmom, nasleduje meno a adresa výrobcu, číslo výrobnej šarže výrobku a symbol CHZO.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrábajú salámy Gornooryahovski Sudzhuk je vymedzená administratívne: mesto Gorna Orjachovica.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť je pahorkatá nížina s nadmorskou výškou 199 m. Oblasť sa vyznačuje miernym kontinentálnym podnebím s priemernou ročnou vlhkosťou vzduchu 71 % a priemernou ročnou teplotou + 11,5. Priemerná rýchlosť vetra dosahuje 2,2 m/s s prevládajúcimi severovýchodnými a severozápadnými vetrami. Tieto klimatické podmienky sú vhodné pre charakteristickú kombináciu plesní druhov *Penicillium* a *Aspergillus* v špecifických pomeroch. Táto kombinácia plesní pokrýva membránu salámy Gornooryahovski Sudzhuk suchým, bielym a práškovitým povlakom.

5.2. Špecifickosť výrobu

Špecifické organoleptické vlastnosti sú tieto: chuť, aróma, farba a konzistencia sú výsledkom kvality použitého mäsa, skúseností miestneho obyvateľstva a špecifického spôsobu prípravy (zrenie pri vysokej teplote a sušenie v podmienkach, ktoré umožňujú rast mikróflóry charakteristickej pre zemepisné prostredie), ktoré sa dlhodobo odovzdávali z generácie na generáciu.

Saláma Gornooryahovski Sudzhuk sa vyrába len z čerstvého hovädzieho mäsa, ktoré má pred pomletím vysoký obsah glykogénu, v dôsledku čoho je saláma šťavnatá a má charakteristickú chuť a červenohnedú farbu. Mäso sa vyberá a spracúva tak, aby obsahovalo 10 % spojivového tkaniva a najviac 30 % tuku, aby konečný výrobok dosiahol charakteristickú jemnú štruktúru a špecifický, jemne zrnitý povrch prierezu.

Korenistá chuť salámy Gornooryahovski Sudzhuk je výsledkom tradičnej zmesi čierneho korenia, rímskej rasce a satirejky záhradnej a je založená na recepte, ktorý sa po dlhé roky nezmenil.

Praktické zručnosti mäsiarskych majstrov sú veľmi dôležité na zaistenie dobrého vzhľadu výrobku, charakteristického tvaru podkovy a pevnosti. Pružnosť čreva zručne určí technik s ohľadom na stupeň nafúknutia a zväčšenie objemu. Po naplnení sa salámy tvarujú ručne stočením čreva a spevnením plnky prostredníctvom stiahnutia šnúry.

Proces zrenia je veľmi dôležitý na to, aby saláma získala svoje charakteristické vlastnosti. Počas zrenia salámy sa plnka stáva mäkšou a šťavnatejšou a saláma získava charakteristickú pevnosť, chuť a farbu. Pridaný liadok sa postupne zmení na dusitany, kyselinu dusitú a oxid dusíka pod vplyvom denitrifikačných mikroorganizmov, ktoré sa šíria prirodzene v dôsledku výrobných podmienok v regióne (teplota 22 až 25 °C) a nahromadenej kyseliny mliečnej z anaeróbného rozkladu glykogénu pod vplyvom enzýmov v mäse. Oxid dusíka reaguje s myoglobínom zo svalového tkaniva a s hemoglobínom z krvi, pričom vzniká nitrózyoglobín a nitrózohemoglobín, čo dodáva vyzretému mäsu charakteristickú červenú farbu. Zmena farby výrobku na červenohnedú, napučanie a spevnenie mäsovej plnky a špecifický pach poukazujú na to, že anaeróbne procesy je potrebné zastaviť. Zručnosť mäsiarskych majstrov je kľúčová pri určení, kedy sa musí proces zastaviť, aby sa predišlo vzniku látok, ktoré by spôsobili nevhodnosť salámy na konzumáciu. V minulosti sa autentická metóda zrenia dosiahla umiestnením salám na kopu a pokrytím rohožami, čím sa zvýšila ich teplota. Odkedy sa technológia zmodernizovala, na základe fyzických a chemických zmien vo výrobku sa rovnaký výsledok dosahuje ohriatím vzduchu a zaistením neprerušeného vetrania s cieľom znížiť vlhkosť v miestnosti na 85 %.

Pri relatívne nemenných podmienkach sušenia v miestnosti (teplota 15 – 18 °C a vlhkosť vzduchu približne 75 %) sa vytvorí pre región charakteristická plesň, ktorá bráni zhorknutiu tukov a vytvoreniu šedého okraja. Prispieva k rovnomernému sušeniu výrobku a zvýrazňuje vôňu korenín. Pri zhutňovaní jednotlivých salám sa stáva mimoriadne dôležitou zručnosť mäsiarskych majstrov. Musia postupne priťahovať lis a zaistiť rovnomerné rozloženie tlaku, aby sa predišlo prasknutiu čreva pri formovaní

salám do typického tvaru podkovy s eliptickým prierezom a rovnomernou hrúbkou. Pri lisovaní získajú salámy plesň z drevených stolov. Výtrusy sa šíria po miestnosti prostredníctvom mierneho prúdenia vzduchu a ich mycélium sa rovnomerne usadí na povrchu salám. Typické klimatické podmienky v oblasti výroby (suché, studené vetry a mierne prúdenie vzduchu) počas obdobia od septembra do mája a špecifická mikroflóra sú predpokladmi na zaistenie primeraných podmienok sušenia pri výrobe salám Gornooryahovski Sudzhuk. V minulosti sa salámy pripevňovali na dlhé drevené tyče zavesené pod odkvapmi na severnej strane dielni. Dnes sa rovnaké klimatické podmienky dosahujú počas celého roka prostredníctvom systémov vetrania, ktoré regulujú a udržiavajú rovnakú teplotu a vlhkosť vzduchu.

Priestory určené na zrenie a sušenie sú vybavené zariadeniami na zaznamenávanie teploty vzduchu a vlhkosti, ktoré umožňuje nepretržitú kontrolu výrobných podmienok, aby sa dosiahol obsah vody 45 % celkovej hmotnosti výrobku.

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

Vznik a následný nárast výroby salám Gornooryahovski Sudzhuk bol výsledkom pomerne stálych klimatických podmienok a mierneho prúdenia vzduchu v oblasti Gorna Orjachovica a šírenia špecifickej kombinácie plesní (*Penicillium* a *Aspergillus*) na povrchu salám v kombinácii s podnikateľským duchom, ktorý viedol miestnych obyvateľov k uchovávaniu mäsa nasolením, zaistením zrenia pri vysokých teplotách a následným sušením.

Recept v mnohých rodinách odovzdávali otcovia synom a výroba salám bola hlavným zdrojom ich príjmu. Na vykonávanie remesla musel výrobca mať majstrovské osvedčenie a špeciálne povolenie.

Táto žiadosť na označenie CHZO vychádza predovšetkým z povesti salám Gornooryahovski Sudzhuk od čias bulharského národného obrodzenia (začiatok 18. storočia) a špecifických podmienok, pri ktorých sa vyrábajú.

V oblasti Gorna Orjachovica sa už od nepamäti vykonávajú remeslá súvisiace s výrobou mäsových výrobkov: výroba mäsa, mäsiarstvo, výroba salám sudzhuk, konzervovanie mäsa atď. Už od 19. storočia miestne orgány uznávali prínos tejto výroby a podporovali miestnych obchodníkov a remeselníkov. Týmto spôsobom sa mesto prostredníctvom výstavby mestských trhovísk postupne stalo jedným z najväčších obchodných stredísk vo vtedajšej Osmanskej ríši. V roku 1538 Sulejman I. Nádherný vydal dekrét, ktorý priznával nadácii Rustem Paša nárok na pôdu a dane z výroby salám sudzhuk v oblasti Rahoviče-I Gebr (dnes oblasť Gorna Orjachovica).

V roku 1861 boli salámy vyrobené výrobcom a obchodníkom Michailom Nikolovom z oblasti Gorna Orjachovica ocenené medailou na medzinárodnom veľtrhu v Taliansku. Počas obdobia bulharského národného obrodzenia sa salámy vyrobené v oblasti Gorna Orjachovica volali „Sara“ a „Smarlama“. Po oslobodení sa stali známe pod menom „Gornooryahovski Sudzhuk“ a „sušená hovädzia saláma“. Rakúsko-uhorský etnograf Felix Philipp Kanitz v diele „Donau-Bulgarien und der Balkan“ [Dunajské Bulharsko a Balkán (1882)] opísal tradície obyvateľstva v oblasti Gorna Orjachovica v súvislosti s výrobou mäsa a remeslami v rámci výroby salám sudzhuk. Prvú reklamu na výrobu salám sudzhuk uverejnila v Bulharskom almanachu v roku 1911 rodina Nedevovcov z oblasti Gorna Orjachovica. Dobře vyvinutý miestny trh so salámami sudzhuk bol jedným z dôvodov organizácie prvého medzinárodného vzorkového obchodného veľtrhu v oblasti Gorna Orjachovica (ktorý sa konal v rokoch 1922 až 1932). V roku 1931 boli vydané „Nariadenia o krytých trhoviskách v oblasti Gorna Orjachovica“. Týmto nariadeniami sa preniesla štátna kontrola predaja salám sudzhuk na miestnych výrobcov. Po roku 1950 sa salámy sudzhuk vďaka svojej výbornej, jedinečnej chuti a vysokej kvalite presadili na bulharskom trhu pod súčasným názvom „Gornooryahovski Sudzhuk“.

Umiestnenie dielni na výrobu salámy sudzhuk je mimoriadne dôležité na zaistenie vhodných podmienok na zrenie a sušenie. Z tohto dôvodu dielne prešli dlhým procesom vývoja pri hľadaní klimaticky priaznivých umiestnení v dosahu oblasti Gorna Orjachovica. Kým spočiatku, počas 19. storočia boli salámy Gornooryahovski Sudzhuk vyrábané vo zvláštnych dielnach blízko trhoviska „Sar“ v juhozápadnej časti oblasti Gorna Orjachovica, počas posledného desaťročia 19. storočia a na začiatku 20. storočia boli dielne presunuté na východný okraj mesta. Hlavným dôvodom boli priaznivé vzdušné prúdy, ktoré objavili výrobcovia salámy sudzhuk, ktoré sa ukázali byť najdôležitejším faktorom pri sušení salámy Gornooryahovski Sudzhuk a pri tvorbe charakteristickej ušľachtilej plesne na jej povrchu.

V reakcii na vysoký dopyt a vzhľadom na ponuku a povest' salám sudzhuk vydali príslušné úrady predpisy na ich výrobu, uverejnené v technickej príručke v roku 1975, zvláštne technické pokyny pre výrobu týchto salám a zvláštne sanitárne požiadavky na salámy sudzhuk predávané verejnosti, uverejnené vo veterinárnej a sanitárnej príručke z roku 1983.

Informácie o začiatkoch výroby salám Gornooryahovski Sudzhuk, ktoré pochádzajú z 19. storočia, odovzdávali najmä ústne osoby, ktoré sa priamo alebo nepriamo zúčastňovali na výrobe, uvádzaní na trh a spotrebe. Povest' salámy Gornooryahovski Sudzhuk dala podnet niekoľkým autorom a výskumníkom, aby o nej písali. Priekopníkmi v tejto oblasti boli známi miestni výskumníci, historici a publicisti Cani Ginčev a Zvezdelin Conev. Nedávno, v roku 2003 uverejnila Elza Garabedjan knihu s názvom Gornooryahovski Sudzhuk, v ktorej sa zaoberá históriou výroby salámy Gornooryahovski Sudzhuk a predkladá autentický dokumentačný materiál zachovaný dodnes v dvoch verejných inštitúciách, v Štátnom archíve (DA) v meste Veliko Tarnovo a v Historickom múzeu v Gornej Orjachovici.

V roku 2001 boli salámy Gornooryahovski Sudzhuk vyrobené firmou Rodopa 96 EOOD so sídlom v Gornej Orjachovici na medzinárodnom jarnom obchodnom veľtrhu v Plovdive ocenené zlatou medailou. V roku 2007 mestská správa v Gornej Orjachovici obnovila starú tradíciu v podobe trhu Gornooryahovski Sudzhuk, ktorý sa usporadúva v rámci výročných osláv mesta.

Tradičné využitie salámy Gornooryahovski Sudzhuk ako daru a pochúťky, ktorými sa vítajú hostia, jej pomohlo stať sa symbolom mesta, po ktorom má meno. Jej jedinečný recept, typické výrobné podmienky, charakteristická plesň a zručnosť miestnych výrobcov umožnili vznik normy a sú zárukou vysokej kvality. Postupom času sa salámy Gornooryahovski Sudzhuk stali obľúbeným jedlom na bulharských hostinách. Výroba salám Gornooryahovski Sudzhuk je pre oblasť Gorna Orjachovica mimoriadne hospodársky dôležitá vzhľadom na vysoký počet spotrebiteľov a vysokú predajnú cenu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Gornoorahowskisudjuk/Zaqvlenie.aspx>

⁽⁴⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 3.

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

(2014/C 75/06)

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

ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

„КАЙСЕРОВАН ВРАТ ТРАКИЯ“ (KAYSEROVAN VRAT TRAKIYA)

ES č.: BG-TSG-0007-01018-23.07.2012

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov

Názov skupiny alebo organizácie (v prípade potreby): Sdruzenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Združenie tradičných výrobkov zo surového a sušeného mäsa)

Adresa: bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vh A, ap 6, et. 3

1111 Sofia

BULGARIA

Tel. +359 29712671

Fax +359 29733069

e-mail: office@amb-bg.com

2. Členský štát alebo tretia krajina

Bulharsko

3. Špecifikácia výrobku

3.1. Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Кайсерован врат Тракия“ (Kayserovan vrat Trakiya)

3.2. Ide o názov, ktorý

☒ je špecifický sám osebe

☐ vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Názov „Kayserovan vrat Trakiya“ bol prvýkrát uvedený v roku 1980 v normalizačnom dokumente na jeho výrobu – priemyselná norma 18-71996-80, ktorý vypracovali dvaja bulharskí výskumní pracovníci – Dževizov a Kiseva. Tento výrobok si rýchlo získal popularitu a v súčasnosti sa v Bulharsku pod uvedeným názvom tradične vyrába už 30 rokov. Jeho názov je sám osebe špecifický, pretože zahŕňa hlavné zložky výrobku opísané v bode 3.6.

3.3. Žiada sa o výhradu názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

☒ Zápis do registra s výhradou názvu

☐ Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]

„Kajserovan vrat Trakija“ je za surova konzervovaná delikatesa z nedeleného mäsa. Pripravuje sa z čerstvej vykostenej krkovičky. Pri konzervovaní sa opakovane lisuje a potiera kajserovou zmesou (kajserova smes) z prírodných bylín a bieleho vína. Je vhodná pre všetky skupiny spotrebiteľov na priamu konzumáciu.

Fyzické vlastnosti – tvar a rozmery

— Podlhovastý, sploštený valec hrubý 3 – 4 cm.

Chemické vlastnosti

— obsah vody: najviac 40 % celkovej hmotnosti,

— kuchynská soľ: najviac 5 % celkovej hmotnosti,

— dusitany (zostatkové množstvo v hotovom výrobku): najviac 50 mg/kg,

— pH najmenej 5,4.

Organoleptické vlastnosti

Vonkajší vzhľad a farba

— Povrch je potiahnutý hnedočervenou kajserovou zmesou, riadne vysušený s dobre sformovaným chrumkavým okrajom.

Prierez

— Svalové tkanivo je jasnočervené, tuk je lososovo ružový a hrubý najviac 1 cm.

Konzistencia: hustá a pružná.

Chuť a vôňa: charakteristická, príjemná, mierne slaná, s výraznou vôňou použitých ochucovadiel bez cudzích príchuťí a pachov.

Výrobok „Kajserovan vrat Trakija“ sa môže predávať vcelku, nakrájaný na kúsky alebo plátky, vákuovo balený, v celofáne alebo v obale s ochrannou atmosférou.

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Na výrobu výrobku „Kajserovan vrat Trakija“ sú potrebné tieto prísady a prídavné látky:

Mäso: krkovička: 100 kg

Soliaca zmes na 100 kg bravčovej krkovičky: 3,35 kg kuchynskej soli; 40 g kyseliny askorbovej (E300) ako antioxidantu; 100 g dusičnanu draselného (E252) alebo 85 g dusičnanu sodného (E251); 500 g rafinovaného kryštálového cukru.

Kajserova zmes na 100 kg bravčovej krkovičky:

— 4 kg červenej papriky

— 3 kg senovky

— 2 kg cesnaku

— 12 litrov bieleho vína

— šnúrka/konopné vlákno

Postup výroby

Na výrobu „Kajserovan vrat Trakija“ sa používa čerstvá, plne vyzretá krkovička s hodnotou pH od 5,6 do 6,2. Mäso je dôkladne vykostené, svalová hmota zostáva neporušená. Predný okraj prebieha medzi záhlavnou kosťou a prvým krčným stavcom, zadný okraj medzi piatym a šiestym hrudným stavcom a nadol od piateho medzirebra. Spodný okraj horizontálne pretína prvých päť rebier. Vykostené mäso

je očistené od krvi, vytvarované a orezané. Vytvarovaná krkovička sa umiestni do vhodných čistých nádob, kde sa nasolí. Ručne alebo mechanicky sa potrie zmesou kuchynskej soli, kyseliny askorbovej, draslíka alebo dusičnanu sodného a rafinovaného kryštálového cukru. Nasolená krkovička sa pevne umiesti do plastových alebo nerezových nádob, v ktorých v chladenom sklade dozrieva pri teplote vzduchu od 0 do 4 °C. Po 3 až 4 dňoch sa uložené kusy mäsa obrátia (vymenia sa vrchné a spodné časti mäsa) a za rovnakých podmienok sa nechajú odležať ďalších 10 dní, pokiaľ nie sú úplne a rovnomerne nasolené. Na každú nasolenú krkovičku sa upevní šnúrka so slučkou a zavesí sa na drevené a/alebo kovové rámy (tyče) uložené na nerezových stojanoch. Jednotlivé kusy sa nesmú dostať do kontaktu s inými kusmi. Nechajú sa na nich 24 hodín vysušiť vo zvislej polohe pri teplote vzduchu, ktorá nepresahuje 12 °C. Potom sa umiestnia do prírodných alebo klimatizovaných sušiarň s regulovanou teplotou a vlhkosťou. Sušenie prebieha pri teplote vzduchu 12 – 17 °C a relatívnej vlhkosti 70 – 85 %. Počas sušenia a konzervovania sa niekoľkokrát lisujú. Lisovanie trvá 12 až 24 hodín. K prvotnému lisovaniu dochádza vtedy, keď je výrobok „Kajserovan vrat Trakija“ mierne suchý na dotyk a má jemné chrumkavé okraje. Pred lisovaním sa musia kusy zoradiť podľa hrúbky. Sušenie pokračuje dovtedy, kým mäso nie je husté a pružné a obsah vody už netvorí viac ako 40 % celkovej hmotnosti. Po konečnom lisovaní sa jednotlivé kusy potrujú dobre vymiešanou kajserovou zmesou zloženou z korenín, vody a bieleho vína podľa receptu tak, aby vznikla vrstva hrubá 2 – 3 mm. Následne sa zavesia, aby sa vysušili, až kým zmes úplne nezaschne na chrumkavý okraj. Senovka sa dopredu dôkladne pomelie a na 24 hodín sa naloží do vlažnej vody.

3.7. *Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 3 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007]*

Chuť a aromatické vlastnosti výrobku

Starostlivo vybraná a triedená krkovička a kajserova zmes dávajú „Kajserovan vrat Trakija“ jedinečnú chuť a arómu.

Pri výrobe „Kajserovan vrat Trakija“ sa nepoužívajú žiadne štartovacie kultúry alebo regulátory pH, čím sa tento výrobok odlišuje od výrobkov vyrábaných pomocou inováčných technológií.

Charakteristický sploštený tvar kusov

Charakteristický tvar sa získa opakovaným lisovaním počas procesu sušenia.

3.8. *Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny [článok 3 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]*

„Kajserovan vrat Trakija“ patrí do skupiny za surova konzervovaných a lisovaných nedelených delikates. Ide o jeden zo širokej škály mäsových výrobkov, ktoré sa v Bulharsku vyrábajú už desaťročia. Jeho výroba má v Bulharsku viac ako 30-ročnú tradíciu.

Normalizačný dokument o požiadavkách na výrobu ON 18-71996-80 – plátky sušeného mäsa „Plovdiv“, plátky sušeného mäsa „Rodopa“ a „Kajserovan svinski vrat Trakija“ Národnej poľnohospodársko-priemyselnej únie, Sofia z roku 1980 obsahuje historické údaje týkajúce sa technológie a receptúry na výrobu „Kajserovan vrat Trakija“. Výrobná technológia je uvedená v technickom pokyne č. 326 z 20. októbra 1980 na výrobu plátkov sušeného mäsa „Plovdiv“ a „Rodopa“ a „Kajserovan svinski vrat Trakija“ Národnej poľnohospodársko-priemyselnej únie, Sofia z roku 1980, ktorý vypracovali vedeckí pracovníci Dževizov a Kiseva v meste Plovdiv.

Pri tradičnej výrobnej metóde výrobku „Kajserovan vrat Trakija“ musia byť počas procesu sušenia dodržané určité parametre (teplota a vlhkosť). Okrem toho sa lisovanie na drevenom povrchu využíva odchyľne podľa článku 10 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004. Vznikajú tak vhodné podmienky pre želaný rozvoj prirodzenej mikrobiológie počas sušenia. Lisovanie dáva výrobku jeho charakteristický sploštený tvar a špecifickú tradičnú chuť, ktorá zostala dodnes nezmenená.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru [článok 4 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

Počas výrobného procesu „Kajserovan vrat Trakija“ a po ňom sa kontroluje nasledovné:

- súlad mäsových zložiek použitých v súlade s požiadavkami špecifikovanými v bode 3.6. špecifikácie,
- dodržiavanie pomeru mäsových zložiek a soliacej zmesi podľa receptu, keď sa soliaca zmes dávkuje a mieša s mäsovými zložkami, a dodržiavanie množstva zložiek a prísad špecifikovaných v recepte,
- riadne používanie výrobných technológií na solenie tvarovaných kusov mäsa podľa bodu 3.6,
- teplota a vlhkosť počas odvodňovania a sušenia, a to aj prostredníctvom vizuálnej kontroly výrobku,
- dodržiavanie pomeru mäsových zložiek a kajserovej zmesi špecifikovanej v recepte, keď sa kajserova zmes dávkuje a mieša s mäsovými zložkami, a dodržiavanie množstva zložiek a prísad špecifikovaných v recepte,
- čírosť a dátum expirácie bieleho vína použitého v kajserovej zmesi a dodržiavanie jeho množstva podľa receptu uvedeného v bode 3.6,
- náležitý vonkajší vzhľad a farba prostredníctvom vizuálnej kontroly výrobku s cieľom stanoviť mieru, do akej kajserova zmes vytvorila na povrchu výrobku chrumkavý okraj,
- náležitá konzistencia, aróma a chuť reznej plochy prostredníctvom senzorickej analýzy hotového výrobku,
- dodržiavanie fyzikálno-chemických parametrov hotového výrobku podľa bodu 3.5 špecifikácie pomocou schválených laboratórnych metód.

Uvedené parametre sa musia skontrolovať raz ročne. V prípade, že sa v ktorejkoľvek fáze zistia nezrovnalosti, táto frekvencia sa zvýši na raz za šesť mesiacov.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku**4.1. Názov a adresa**

Názov: Q Certificazioni S.r.l.
Adresa: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIA

Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BULGARIA

Tel./Fax +359 32649228
Mobilný telefón +359 897901680
e-mail: office@qci.bg

☐ Verejný ☒ Súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Kontrolný orgán uvedený v bode 4.1 overí dodržiavanie všetkých kritérií stanovených v špecifikáciách.

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, judikatúru 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