



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 153/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 153/02	Výmenný kurz eura	2
2014/C 153/03	Stiahnutie obsoletných návrhov Komisie	3

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2014/C 153/04	Predbežné oznámenie o koncentracii (Vec M.6968 – Lufthansa/CAE/JV) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2014/C 153/05	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	9
2014/C 153/06	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	14
2014/C 153/07	Oznámenie výrobcov a dovozcom fluórovaných uhl'ovodíkov vrátane nových podnikov, ktorí zamýšľajú uvádzať fluórované uhl'ovodíky vo veľkých množstvách na trh v Európskej únii v roku 2015	19

Korigendá

2014/C 153/08	Korigendum k oznámeniu Komisie v rámci implementácie smernice 2006/42/ES Európskeho parlamentu a Rady zo 17. mája 2006 o strojových zariadeniach a o zmene a doplnení smernice 95/16/ES (prepracované znenie) (Ú. v. EÚ C 110, 11.4.2014)	21
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 153/01)

Dňa 24. apríla 2014 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. 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 32014M7161. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

20. mája 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3702	CAD	Kanadský dolár	1,4921
JPY	Japonský jen	138,88	HKD	Hongkongský dolár	10,6225
DKK	Dánska koruna	7,4646	NZD	Novozélandský dolár	1,5978
GBP	Britská libra	0,81400	SGD	Singapurský dolár	1,7160
SEK	Švédská koruna	9,0294	KRW	Juhokórejský won	1 404,75
CHF	Švajčiarsky frank	1,2223	ZAR	Juhoafrický rand	14,3419
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	8,5470
NOK	Nórska koruna	8,1360	HRK	Chorvátska kuna	7,6175
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 708,55
CZK	Česká koruna	27,479	MYR	Malajzijský ringgit	4,4109
HUF	Maďarský forint	305,46	PHP	Filipínske peso	59,921
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel'	47,3166
PLN	Poľský zlotý	4,1893	THB	Thajský baht	44,616
RON	Rumunský lei	4,4330	BRL	Brazílsky real	3,0362
TRY	Turecká líra	2,8934	MXN	Mexické peso	17,7229
AUD	Austrálsky dolár	1,4797	INR	Indická rupia	80,3485

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

STIAHNUTIE OBSOLETNÝCH NÁVRHOV KOMISIE

(2014/C 153/03)

Zoznam stiahnutých návrhov

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
Nástroje zahraničnej politiky		
KOM(2009) 395	2009/0111/CNS	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Rady (ES) č. 314/2004 o určitých reštriktívnych opatreniach voči Zimbabwe
Rozvoj a spolupráca – EuropeAid/Nástroje zahraničnej politiky		
KOM(2009) 195	2009/0058/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1717/2006, ktorým sa ustanovuje nástroj stability
Zamestnanosť, sociálne záležitosti a začlenenie		
KOM(2011) 336	2011/0147/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1927/2006, ktorým sa zriaďuje Európsky fond na prispôbenie sa globalizácii
Životné prostredie		
KOM(2003) 624	2003/0246/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o prístupe k spravodlivosti v záležitostiach životného prostredia
KOM(2006) 232		Návrh smernice Európskeho Parlamentu a Rady, ktorou sa ustanovuje rámec pre ochranu pôdy a ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2004/35/ES
Eurostat		
KOM(2011) 335	2011/0146/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady o európskej štatistike o vnímaní bezpečnosti v súvislosti s trestnou činnosťou
Oblasť vonkajších vzťahov		
KOM(1973) 1929		Návrh nariadenia Rady o otvorení, rozdelení a správe colných kvót Spoločenstva pre ostatné bavlnené látky č. 55.09 spoločného colného sadzobníka s pôvodom v Libanonskej republike (rok 1974)
KOM(1980) 662		Návrh nariadenia o vykonávaní rozhodnutia Rady pre spoluprácu EHS – Alžírsko, Maroko, Tunisko, Egypt, Libanon, Jordánsko, Sýria... za účelom nahradenia zúčtovacích jednotiek európskymi zúčtovacími jednotkami v protokole č. 2 dohody medzi Európskym hospodárskym spoločenstvom a týmito štátmi

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
KOM(1983) 303		Návrhy nariadení Rady na opätovnú zmenu článkov 6 a 17 protokolu o vymedzení pojmu „pôvodné produkty“ a metódach administratívnej spolupráce, pokiaľ ide o dohody a spolupráci medzi Európskym hospodárskym spoločenstvom a Alžírskom, Egyptom, Jordánskom, Libanom, Marokom, Sýriou a Tuniskom
KOM(1985) 534		Návrh nariadenia Rady (EHS), ktorým sa menia určité operácie s Južnou Afrikou a ustanovenia o dovoze a vývoze určitých produktov
KOM(1989) 19		Návrh nariadenia Rady, ktorým sa pozastavujú colné koncesie a zvyšujú clá v rámci kombinovanej nomenklatúry, pokiaľ ide o určité produkty pochádzajúce z USA
Zdravie a spotrebiteľia		
KOM(2011) 633 a COM(2012) 48, ktorými sa mení KOM(2008) 663	2008/0256/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2001/83/ES, ktorou sa ustanovuje zákonník Spoločenstva o humánných liekoch, pokiaľ ide o informácie určené verejnosti o liekoch viazaných na lekársky predpis
KOM(2011) 0632 a COM(2012) 0049, ktorými sa mení KOM(2008) 662	2008/0255/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 726/2004, ktorým sa stanovujú postupy Spoločenstva pri povoľovaní liekov na humánne použitie a na veterinárne použitie a pri vykonávaní dozoru nad týmito liekmi a ktorým sa zriaďuje Európska agentúra pre lieky, pokiaľ ide o informácie určené verejnosti o liekoch viazaných na lekársky predpis
Ľudské zdroje a bezpečnosť		
KOM(2005) 190	2005/0072/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 1210/90 o zriadení Európskej environmentálnej agentúry a Európskej environmentálnej informačnej a monitorovacej siete, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa
KOM(2005) 190/2	2005/0073/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 337/75, ktorým sa zriaďuje Európske stredisko pre rozvoj odborného vzdelávania, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/3	2005/0074/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 1365/75 o zriadení Európskej nadácie pre zlepšovanie životných a pracovných podmienok, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa a zástupcu riaditeľa
KOM(2005) 190/4	2005/0075/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 1360/90 o zriadení Európskej nadácie pre odborné vzdelávanie, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
KOM(2005) 190/5	2005/0076/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 302/93 o vytvorení Európskeho monitorovacieho centra pre drogy a drogovú závislosť, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/6	2005/0077/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 40/94, pokiaľ ide o funkčné obdobie predsedu Úradu pre harmonizáciu vnútorného trhu
KOM(2005) 190/7	2005/0078/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2100/94, pokiaľ ide o funkčné obdobie predsedu Úradu Spoločenstva pre odrody rastlín
KOM(2005) 190/8	2005/0079/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2965/94 o zriadení Prekladateľského strediska pre inštitúcie Európskej únie, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/9	2005/0080/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1035/97, ktorým sa zriaďuje Európske stredisko pre monitorovanie rasizmu a xenofóbie, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/10	2005/0081/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 178/2002, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín
KOM(2005) 190/11	2005/0082/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 851/2004, ktorým sa zriaďuje Európske stredisko na prevenciu a kontrolu chorôb, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/12	2005/0083/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 726/2004, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa Európskej agentúry pre lieky
KOM(2005) 190/13	2005/0084/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1321/2004, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa Európskeho úradu pre dohľad nad globálnymi navigačnými satelitnými systémami (GNSS)
KOM(2005) 190/14	2005/0085/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2062/94, ktorým sa zriaďuje Európska agentúra pre bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci, pokiaľ ide o funkčné obdobie riaditeľa
KOM(2005) 190/15	2005/0086/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1406/2002, ktorým sa ustanovuje Európska námorná bezpečnostná agentúra, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa
KOM(2005) 190/16	2005/0087/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 1592/2002, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa a riaditeľov Európskej agentúry pre bezpečnosť letectva

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
KOM(2005) 190/17	2005/0088/COD	Návrh nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 881/2004, ktorým sa ustanovuje Európska železničná agentúra, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa
KOM(2005) 190/18	2005/0089/COD	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2007/2004, pokiaľ ide o funkčné obdobie výkonného riaditeľa a zástupcu výkonného riaditeľa Európskej agentúry pre riadenie operačnej spolupráce na vonkajších hraniciach členských štátov Európskej únie
Vnútrotrh a služby		
KOM(2004) 582	2004/0203/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 98/71/ES o právnej ochrane dizajnov
KOM(2010) 350	2010/0198/CNS	Návrh nariadenia Rady (EÚ) o režime prekladov pre patenty Európskej únie
KOM(2008) 396	2008/0130/APP	Návrh nariadenia Rady o štatúte európskej súkromnej spoločnosti
Mobilita a doprava		
KOM(2011) 710	2011/0327/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady, ktorou sa mení a dopĺňa smernica Európskeho parlamentu a Rady 2006/126/ES, pokiaľ ide o vodičské preukazy, ktoré zahŕňajú funkcie karty vodiča
KOM(2007) 497	2007/0183/CNS	Návrh rozhodnutia Rady o uzavretí protokolu, ktorým sa mení a dopĺňa dohoda medzi Európskym spoločenstvom a Marockým kráľovstvom o určitých aspektoch leteckých dopravných služieb, s cieľom zohľadniť prístupenie Bulharskej republiky a Rumunska k Európskej únii
Dane a colná únia		
KOM(2002) 64	2002/0041/CNS	Návrh smernice Rady, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 77/388/EHS, pokiaľ ide o osobitnú úpravu pre cestovné kancelárie
KOM(2003) 78/2	2003/0057/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 218/92 o administratívnej spolupráci v oblasti nepriameho zdaňovania (DPH), pokiaľ ide o ďalšie opatrenia týkajúce sa služieb cestovného ruchu
KOM(2004) 728/1	2004/0261/CNS	Návrh smernice Rady, ktorou sa mení smernica 77/388/EHS s cieľom zjednodušiť povinnosti spojené s daňou z pridanej hodnoty
KOM(2008) 497	2008/0164/ACC	Návrh nariadenia Rady, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Rady (EHS) č. 2112/78, ktoré sa týka uzavretia Colného dohovoru o medzinárodnej preprave tovaru na podklade karnetov TIR (Dohovor TIR) zo 14. novembra 1975 v Ženeve
Kodifikácie		
KOM(2007) 755	2007/0256/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady o štatistickej klasifikácii ekonomických činností v Európskom spoločenstve
KOM(2008) 99	2008/0037/COD	Návrh smernice Rady o veterinárnych kontrolách v obchode vnútri Spoločenstva (kodifikované znenie)

Dokument	Medziinštitucionálny postup	Názov
KOM(2008) 351	2008/0115/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o aproximácii právnych predpisov členských štátov sedadla vodiča kolesových poľnohospodárskych alebo lesných traktorov (kodifikované znenie)
KOM(2008) 697	2008/0204/COD	Návrh smernice Rady, ktorou sa stanovujú pravidlá kontroly a opatrenia na boj s africkým morom koní (kodifikované znenie)
KOM(2009) 299	2009/0080/COD	Návrh smernice Rady .../.../ES o obchodovaní so sadivom zemiakov
KOM(2010) 359	2010/0194/COD	Návrh smernice Európskeho Parlamentu a Rady o obchodovaní s materiálom na vegetatívne rozmnožovanie viniča
KOM(2010) 508	2010/0261/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o prípustnej hladine hluku a o výfukových systémoch motorových vozidiel (kodifikácia)
KOM(2010) 510	2010/0264/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o ochranných konštrukciách chrániacich pri prevrátení, ktoré sú namontované na zadnej časti úzkorozchodných kolesových poľnohospodárskych a lesných traktorov (kodifikácia)
KOM(2010) 610	2010/0302/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o ochranných konštrukciách chrániacich pri prevrátení, ktoré sú namontované pred sedadlom vodiča úzkorozchodných kolesových poľnohospodárskych a lesných traktorov (kodifikácia)
KOM(2010) 635	2010/0309/COD	Návrh nariadenia Európskeho parlamentu a Rady, ktorým sa ustanovuje systém na identifikáciu a registráciu oviec a kôz (kodifikácia)
KOM(2010) 717	2010/0348/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o montáži, umiestnení, obsluhu a označení ovládačov kolesových poľnohospodárskych alebo lesných traktorov (kodifikácia)
KOM(2010) 729	2010/0349/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o brzdových zariadeniach kolesových poľnohospodárskych alebo lesných traktorov (kodifikácia)
KOM(2010) 746	2010/0358/COD	Návrh smernice Európskeho parlamentu a Rady o priestore pre obsluhu, prístupe k miestu vodiča, ako aj o dverách a oknách poľnohospodárskych a lesných kolesových traktorov (kodifikácia)

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.6968 – Lufthansa/CAE/JV)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 153/04)

1. Európskej komisii bolo 13. mája 2014 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Deutsche Lufthansa AG („Lufthansa“, Nemecko) a CAE Inc. („CAE“, Kanada) získavajú v zmysle článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách prostredníctvom kúpy akcií spoločnú kontrolu nad novozaloženou spoločnosťou tvoriacou spoločný podnik („JV“).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Lufthansa: globálna skupina v oblasti letectva, pôsobí v odvetviach: osobná letecká doprava, logistika, údržba, opravy, generálne revízie, catering, služby IT a služby výcviku posádky pilotnej kabíny a palubných sprievodcov,
- CAE: pôsobí v oblasti modelovania, simulácie a výcviku pre civilné letectvo a obranu. Činnosť podniku je diverzifikovaná a siaha od predaja produktov leteckej simulácie až po poskytovanie komplexných služieb, ako sú výcvikové a letecké služby, odborné služby, podpora prevádzky a získavanie posádky (crew sourcing),
- JV: bude pôsobiť v oblasti vývoja a vydávania oprávnení pre pilotov a palubnú posádku, ako aj v oblasti iných výcvikových služieb pre program lietadiel Bombardier C-Series.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Európska komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Európskej 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 M.6968 – Lufthansa/CAE/JV 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“).

(²) Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

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

(2014/C 153/05)

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⁾**„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“****ES č.: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov**

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko.

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

Trieda 2.4. Chlieb, pečivo, koláčiky, cukrárske výrobky, sušienky a ostatný pekársky tovar.

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

Názov „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ odkazuje na pekársky výrobok, ktorý sa získava prípravou cesta z múky, tuku, soli a rôznych voliteľných prísad a následne sa pečie na plochej panvici.

Výrobok určený na spotrebu má tvar platky slonovinovobielej farby s charakteristickými rozlične veľkými škvrnami, ktoré majú na oboch stranách rôzne odtiene jantárovej farby. Má príjemnú chuť a jeho osobitná vôňa pripomína čerstvo upečený chlieb.

Charakteristické fyzikálne vlastnosti výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sú:

tvar: okrúhly;

rozmery:

— priemer od 15 cm do 25 cm a od 23 cm do 30 cm v prípade druhu „alla Riminese“,

— hrúbka dosahuje 4 mm až 8 mm, ale v prípade druhu „alla Riminese“ najviac 3 mm;

vonkajší vzhľad: povrch je vlnitý a nepravidelný, je pokrytý škvrnami jantárovej farby či bublinami rôznych veľkostí, ktoré vznikli pri pečení;

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

organoleptické vlastnosti: príjemná chuť a osobitná vôňa pripomínajúca čerstvo upečený chlieb.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sa používajú tieto prísady:

3.3.1. Povinné prísady na 1 000 g obvyčajnej pšeničnej múky

obyčajná pšeničná múka;

voda: podľa potreby na získanie homogénneho cesta;

soľ: menej než alebo maximálne 25 g;

tuk: bravčová masť a/alebo olivový olej a/alebo extra panenský olivový olej, maximálne 250 g.

3.3.2. Voliteľné prísady na 1 000 g obvyčajnej pšeničnej múky

kypriace látky: sóda bikarbóna, difosforečnan disodný, kukuričný alebo pšeničný škrob, maximálne 20 g.

Je zakázané pridávať konzervačné látky, dochucovadlá a/alebo iné prídavné látky.

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

—

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

Všetky uvedené výrobné fázy sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

príprava cesta (miešanie surovín s vodou, kým sa nevytvorí pevné cesto);

porciovanie (cesto sa rukou alebo mechanicky rozdelí na valce alebo bochníky);

vaľkanie (proces splošťovania valcov alebo bochníkov cesta s cieľom vytvoriť výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sa vykonáva výlučne mechanicky alebo manuálne);

pečenie (pečenie zahŕňa tepelné spracovanie placky cesta z oboch strán; placka sa môže otáčať ručne alebo mechanicky);

vychladnutie.

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

Výroba a balenie musia predstavovať nepretržitý proces, aby sa zabránilo tomu, že výrobok po vychladnutí stratí svoju štruktúru. Ak výrobok zostane v priamom kontakte so vzduchom dlhšie ako počas jeho prirodzeného chladnutia, dôjde k narušeniu jeho osobitných organoleptických vlastností, vyschne a stvrdne.

Ak sa „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ podáva ihneď, predáva sa v potravinárskom baliacom papieri alebo v látkovom balení. Ak je výrobok určený na neskoršiu konzumáciu, predáva sa zabalený v uzavretých vzduchotesných potravinárskych vreckách.

Balenie výrobku určeného na neskoršiu konzumáciu do uzavretých vzduchotesných potravinárskych vreciek prispieva nielen k tomu, aby sa zabránilo narušeniu jeho organoleptických vlastností, ale zabraňuje tiež vystaveniu vonkajším zdrojom napadnutia, a to najmä škodlivým vplyvom napadnutia múčnymi parazitmi (konkrétne moľou múčnou).

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Na každom balení výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ CHZO sa musí nachádzať jasný, čitateľný, nezmazateľný a ľahko rozoznateľný tlačенý text obsahujúci tieto prvky:

— logo EÚ,

— názov „Piadina Romagnola“ alebo „Piada Romagnola“, za ktorým nasleduje text „Indicazione Geografica Protetta“ [„chránené zemepisné označenie“] alebo zodpovedajúci akronym IGP [„CHZO“],

— logo výrobku.

V záujme zabezpečenia maximálnej jasnosti pre spotrebiteľov je v prípade druhu „alla Riminese“ výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ nevyhnutné uviesť na obale dodatočný text „alla Riminese“, a to jasným, čitateľným, nezmazateľným a ľahko rozlíšiteľným tlačným písmom rovnakého typu, aký sa použil pre názov „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

Ukážka loga sa uvádza nižšie.



Použitie farby sú hnedá 724 C a béžová 728 C.

Na miestach, kde sa výrobok vyrába a predáva priamo, sa logo a uvedený text môžu nachádzať vedľa značky s názvom obchodu. Písmená použité pre názov „Piadina Romagnola“ alebo „Piada Romagnola“ CHZO a ďalší text stanovený v tomto dokumente sa musia nachádzať na jednom viditeľnom mieste a musia sa uviesť jasne, čitateľne, nesmie byť možné ich zotrieť a musia byť dostatočne veľké na to, aby vystupovali oproti pozadiu, na ktorom sú vytlačené, čím sú jasne rozpoznateľné od ostatného textu a/alebo iných obrazov.

Štítky môžu obsahovať aj ďalšie nepovinné informácie, ktoré pomôžu spotrebiteľovi, a/alebo informácie o výživových hodnotách, ako aj názvy spoločností či obchodné značky, ak tieto prvky nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa. V prípade výrobkov určených na medzinárodný trh sa text „chránené zemepisné označenie“ môže uvádzať v jazyku príslušnej krajiny.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť, v ktorej sa môže produkovať a baliť výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, je historické územie regiónu Romagna, presnejšie celé územie provincií Rimini, Forlì-Cesena a Ravenna, a zahŕňa aj tieto obce v provincii Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Romagna je najvýchodnejšia časť regiónu Emilia-Romagna. Rozprestiera sa na území od pobrežia Jadranského mora na východe až k hranici s provinciou Bologna na západe a od hranice s regiónom Marche na juhu až po hranicu s provinciou Ferrara na severe. Má mierne, subkontinentálne podnebie, ktoré sa mení v závislosti od nadmorskej výšky a vzdialenosti od pobrežia. Podnebie regiónu Romagna sa veľmi nelíši od podnebia vo zvyšku severného Talianska, z dôvodu postupného zužovania planiny má však svoje osobité vlastnosti.

Z historického hľadiska sa výroba a konzumácia výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ šírili ako alternatíva chleba, ktorý bol dostupný len v obmedzenom množstve. Oslavovaný básnik Giovanni Pascoli z Romagne preto označil tento výrobok za „národný chlieb obyvateľov Romagne“.

Táto tradícia sa po stáročia upevňovala a spolu s osobitnými výrobnými postupmi sa stala v 70. rokoch dvadsiateho storočia základom pre vznik maloobjemovej komerčnej výroby výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, ktorá prebiehala v malých obchodoch (stánkoch) a výrobok bol určený na okamžité podávanie.

Stánky vyrábajúce a predávajúce výrobky „piadine“ určené na okamžitú konzumáciu sú v regióne Romagna rozšírené a viditeľné a predstavujú charakteristickú črtu daného územia, známu miestnym obyvateľom, ako aj turistom. Z tejto tradície sa vyvinula výroba výrobkov „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ balených na neskoršiu spotrebu.

Pri príprave výrobkov „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ je potrebné zohľadniť postupy, ktoré sa v priebehu času odovzdávali z generácie na generáciu v regióne Romagna a ktoré dodávajú výrobku charakteristické vlastnosti. Pri zmiešavaní prísad by sa malo dodržiavať presné poradie; cesto sa nesmie vypracúvať príliš dlho a musí nadobudnúť takú pevnosť, aby ho bolo možné rozvalkať. Musí sa piecť pri správnej teplote a tak dlho, ako je určené, pričom cesto sa na platni musí otáčať, aby výrobok získal vlastnosti opísané v bode 3.2.

Tieto zručnosti vyplývajú z poznatkov a dlhodobých skúseností miestnych výrobcov a dodávajú výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ osobité vlastnosti. Tieto vlastnosti sa od vzniku výrobku nezmenili a umožnili výrobku zachovať si v priebehu času svoju povesť.

5.2. Špecifickosť výrobku

Výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ je najtypickejšia špecialita v regióne Romagna. Možno ho nájsť viac-menej kdekoľvek v uliciach Romagne. Vyrábajú ho tzv. piadinare (označenie kuchárov pečúcich výrobok „piadina“) vo svojich typických farebných stánkoch, v reštauráciách, špecializovaných predajniach a potravinárskych obchodoch. Výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ je natoľko známy, že ho poznajú aj za hranicami regiónu.

Získava sa z cesta, ktoré vznikne zmiešaním múky, vody, soli, tuku a určitých voliteľných prísad a spracovaním podľa dlhoročnej tradície. Má tvar placky slonovinovo-bielej farby s charakteristickými rozlične veľkými škvŕnami, ktoré majú na obidvoch stranách rôzne odtiene jantárovej farby, a má výraznú chuť a charakteristickú vôňu podobnú vôni čerstvo upečeného chleba.

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

Povesť výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ je úzko prepojená s miestnou históriou a tradíciami, a dokonca aj so slovnými obratmi a ľudovými poverami.

Slovo „piada“ po prvýkrát oficiálne použil Giovanni Pascoli, ktorý potaliančil slovo „piè“ pochádzajúce z nárečia regiónu Romagnol. V slávnej krátkej básni spieval chvály na placku „piadina“, jedlo staré „skoro ako ľudstvo samotné“, ktorú opísal ako „národný chlieb obyvateľov Romagne“, a tak vytvoril neoddeliteľné spojenie medzi výrobkom „piadina“ a regiónom Romagna.

Charakteristické vlastnosti výrobku „Piadina Romagnola“ sú zdokumentované v rôznych písaných dielach, často v monografiách. Uznáva sa v nich pôvod tohto výrobku prostredníctvom historických zdrojov, ilustrujú sa rozdiely medzi dvoma typmi výrobku „piadina“. Tieto dokumenty tak prispievajú k povesti výrobku poznámkami, ako ho pripraviť a čo s ním podávať. Antonio Sassi, ktorý píše pre magazín *Il Plaustro*, v roku 1913 opísal výrobok „piadine“ (množné číslo) ako „tradičné, chutné ploché chleby (schiacciate) obyvateľov Romagne“.

Adelmo Masotti vo svojej knihe *Vocabolario Romagnolo-Italiano*, ktorú redigovalo vydavateľstvo Zanichelli v roku 1996, vymedzil výrobok „piada“ ako „tenký, nekvasený plochý chlieb (focaccia), typický pre región Romagna, pečený na rozpálenej platni“.

Existuje množstvo literárnych citácií, ktoré odlišujú výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ od druhu „alla Riminese“ z hľadiska priemeru aj hrúbky. Medzi takéto príklady patrí kniha *La Piadina Romagnola Tradizionale* od Graziana Pozzetta (vydalo ju vydavateľstvo Panozzo, Rimini, v roku 2005) alebo kniha *Cucina di Romagna*, ktorú vydalo vydavateľstvo Franco Muzzio v roku 2004. V obidvoch sa tieto dva druhy rozlišujú.

V roku 2004 sa objavilo vydanie, v ktorom sa po prvýkrát uvádzal aj recept na prípravu výrobku „Piadina Romagnola“ preložený do arabského, francúzskeho, anglického, japonského, čínskeho, ruského, španielskeho a nemeckého jazyka.

Odkazy na výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sú v gastronomických publikáciách a príručkách časté.

V príručke *Italia a tavola – Guida Gastronomica (Taliánske reštaurácie – Gastronomický sprievodca)* (strana 30, Taliánsky turistický klub, 1984) sa uvádza a opisuje výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ v kapitole s názvom Tradičné jedlá zo včerajska v súčasnosti opäť získavajú popularitu. V článku sa opisujú prísady použité na jeho výrobu, spôsob jeho konzumácie, krájania či plnenia a preloženia cez seba, ako aj jeho charakteristický plochý vzhľad.

Turistický sprievodca s názvom *Turismo gastronomico in Italia (Gastronomický cestovný ruch v Taliansku)* (strany 367 a 368, Taliansky turistický klub, 2001) obsahuje v časti o regióne Emilia-Romagna po krátkej prezentácii provincie Rimini informácie o výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ naplnenom údeninami a syrom ako o najpopulárnejšom jedle v provincii.

Vo zväzku s názvom *Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane (Romagna – cesta talianskymi regiónmi)* (strana 53, Finintenet S.p.A, 2002) je kapitola *Rimini, il regno della Piadina (Rimini – miesto, kde vládne piadina)* venovaná opisu výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, spôsobu, ako ho pripraviť a vychutnať si ho, najmä keď je naplnený syrom a údeninami.

Výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ sa objavil dokonca aj v národných televíznych vysielaniach. Známy je napríklad televízny program *Terra e Sapori (Krajina a chute)* vysielaný stanicou Rai 18. júla 2008 s názvom *Emilia Romagna: tajomstvá Piadiny*, ktorý dokumentoval prísady, recepty a spôsoby prípravy výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

Napokon možno ešte uviesť, že v regióne Romagna sa už nejaký čas konajú podujatia a gastronomické súťaže predvádzajúce výrobok „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

Od roku 1993 sa v meste Cervia (provincia Ravenna) koná podujatie *Piadina d'Autore (Výrobca piadiny)*. V tejto súťaži sa miestnym stánkom udeľuje cena za najlepšiu vyrobenú piadinu.

Od roku 1998 sa v meste Santarcangelo di Romagna koná *Palio della Piadina*, podujatie, ktorého cieľom je zachovať tradície súvisiace s týmto autentickým výrobkom gastronómie regiónu Romagna.

V článku uverejnenom 6. júla 2009 sa uvádzala správa o udelení ceny za najlepšiu piadinu (Najlepšia piadina: cena za najlepší romagnolský recept *par excellence*).

V súvislosti so súťažou v roku 2010 *Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010 (Cena Piadina Romagnola, cena za najlepšiu piadinu v roku 2010)* vyšla tlačová správa.

Medzi najnovšie podujatia patria:

- *Lo Sposalizio della Piadina*, ktoré sa začalo v roku 2002 v meste Cesena s úmyslom ďalej rozvíjať tradíciu výrobku „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“,
- *Dni piadiny*, ide o spoločenskú udalosť, ktorá sa organizuje od roku 2010 ako súčasť festivalu *Wine Food Festival* regiónu Emilia-Romagna. Táto spoločenská udalosť trvá dva dni, počas ktorých sa organizujú podujatia, prezentácie, koncerty a ochutnávania piadiny v celom regióne Romagna.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

Úplný text špecifikácie výrobku je dostupný na tejto webovej lokalite: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo

priamo na domovskej internetovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) (v pravej hornej časti obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 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

(2014/C 153/06)

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⁾

„JAMBON DE VENDEE“

ES č.: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Jambon de Vendée“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

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

„Jambon de Vendée“ sa vyrába výlučne z čerstvého bravčového zadného stehna bez kolienok.

Ak je „Jambon de Vendée“ vcelku, je bez kostí a má tvar pravidelného kvádra s vajcovitým zaoblením. Povrch šunky je svetlohnedej farby, pretože je potretý zmesou korenín.

Ak je šunka nakrájaná na plátky, jej vnútro má červenú farbu s výskytom bielych tukových žíl. Sfarbenie je svetlé a vzhľadom pripomína surové mäso. Obvod plátok je olemovaný hnedou vrstvou, ktorá vzniká v dôsledku korenín.

„Jambon de Vendée“ má mäkkú, jemnú a šťavnatú textúru.

Pokiaľ ide o aromatické vlastnosti, „Jambon de Vendée“ sa vyznačuje ovocnou vôňou pálenky a korenín, ktorými sa potiera (škoricca, čierne korenie, tymian, bobkový list...). Slaná chuť je v šunke „Jambon de Vendée“ jemná. Šunka sa vyznačuje určitou komplexnosťou arómy a jemnosťou, ktorá sa naplno rozvíja o to viac, že arómy súvisiace s proteolýzou a oxidáciou tukov sú nevýrazné.

„Jambon de Vendée“ má vlhkosť odtučneného výrobku (VOV) pod 76 %.

Celkový obsah cukrov vo výrobku (laktóza, dextróza, sacharóza, glukóza) je nižší ako 1 %.

Hmotnosť celej šunky po dokončení výroby je 4,5 až 7,5 kg.

Šunka „Jambon de Vendée“ sa prezentuje a predáva vcelku, ako polovica, v štvrtinách, v porciách, nakrájaná na plátky, kocky alebo pásiky.

⁽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.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Mäsové suroviny pochádzajú výlučne z čerstvého nezmrazeného mäsa z výkrmových ošípaných, ktorých hmotnosť jatočných tiel po vychladnutí je 80 až 95 kg.

Obdobie medzi zabitím, rozrábkou a vykostením stehien musí byť čo najkratšie a nesmie presiahnuť 6 dní.

Čerstvé stehná, ktoré vstupujú do výroby šunky „Jambon de Vendée“ majú tieto vlastnosti:

- čerstvá hmotnosť 8 až 12 kg,
- hrúbka tuku do 25 mm,
- biely a pevný tuk a ružovkasté mäso,
- pH 5,5 až 6,2,
- teplota v jadre šunky od 0 °C do + 5 °C,

Ďalšími surovinami, ktoré vstupujú do výroby šunky „Jambon de Vendée“ sú:

- suchá hrubozrnná morská soľ,
- pálenka z vína s objemovou koncentráciou alkoholu najmenej 40°,
- koreniny a aromatické látky, pričom najmenej 60 % tvorí: škorica, čierne korenie, tymian a bobkový list,
- povolené prídavné látky: cukry (dextróza, sacharóza, laktóza, glukóza), dusičnan draselný (E252), dusičnan sodný (E251), dusičnanová konzervačná soľ, dusitan draselný, fermenty.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Kroky výroby šunky „Jambon de Vendée“ od prevzatia čerstvých stehien po vývoz konečných výrobkov pred nakrájaním a zabalením sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Šunka „Jambon de Vendée“ sa môže predávať vcelku, ako polovica alebo štvrtina, alebo sa môže prezentovať nakrájaná na plátky rôznej hrúbky, na kocky alebo pásiky.

Môže byť balená vákuovo alebo v ochrannej atmosfére.

Teplota v miestnosti, v ktorej sa šunka krája alebo balí, môže byť najviac 12 °C.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Nezávisle od označovania, ktoré je povinné pre mäsové výrobky, sa na štítkoch výrobkov uvádzajú tieto informácie:

- názov chráneného zemepisného označenia: „Jambon de Vendée“,
- kontaktné údaje výrobcu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť šunky „Jambon de Vendée“ tvorí súvislý zemepisný celok, ktorý spĺňa kritériá týkajúce sa prírodného prostredia, znalostí a skúseností výroby, osvedčených postupov výroby a spotreby, ako aj známosti zemepisného označenia.

Zemepisná oblasť chráneného zemepisného označenia „Jambon de Vendée“ zahŕňa:

- celý departement Vendée,
- v departemente Loire-Atlantique tieto kantóny: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. a 11. kantón), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- v departemente Maine-et-Loire tieto kantóny: Cholet (1. a 3. kantón, 2. kantón sčasti), Montfaucon-Montigné.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť šunky „Jambon de Vendée“ sa nachádza na pobreží Atlantického oceánu a prejavuje sa v nej oceánske podnebie. Jeseň a zima sú zväčša mierne a vlhké, pričom ročne sa v priemere vyskytuje len 40 dní mrazu a vyskytujú sa časté, ale slabé dažde.

Pôdy v zemepisnej oblasti sa vyvinuli na tvrdých a kyslých horninách Armorického masívu a na ich základe tu vznikla poľnohospodárska krajina lúčneho charakteru, ktorá sa vyznačuje vlnitým povrchom, všadeprítomnými živými plotmi, poľnohospodárstvom zameraným na chov zvierat rôzneho druhu a veľkým počtom malých izolovaných fariem, ktoré sú nútené fungovať viac či menej sebestačne.

Ludské faktory

Zemepisná oblasť šunky „Jambon de Vendée“ sa od okolitých krajov odlišuje množstvom rôznych soliarní, ktoré sú usadené a pôsobia v celej oblasti, a najmä vo vidieckej časti, v blízkosti tradičného poľnohospodárskeho prostredia, v ktorom sú sedliacke znalosti a skúsenosti aj naďalej živé a rozvíjajú sa. Chov ošípaných sa v tomto regióne so slanými lagúnami pevne udomácnil a nasolené potraviny a šunky sú dlhodobou významnou súčasťou obživy obyvateľov oblasti Vendée.

Osobitné znalosti a skúsenosti

Prvým osobitným úkonom postupu pri výrobe šunky „Jambon de Vendée“, ktorý si vyžaduje osobitné znalosti a skúsenosti, je vykosenie, ktoré predstavuje zriedkavý krok v oblasti surových šuniek. V prípade šunky „Jambon de Vendée“ sa toto vykosenie vykonáva ručne, metódou, ktorá sa nazýva „méthode de l'os coulé“ a spočíva v oddelení stehennej kosti bez narezania stehna. Po orezaní sa stehná ručne potierajú suchou soľou. Nasleduje potieranie pálenkou a zmesou korenín a aromatických látok. Stehná sa potom ihneď zabalia do utierky, aby alkohol a koreniny zostali v kontakte s mäsom počas celého zrenia. Fáza zrenia šunky „Jambon de Vendée“ je tiež špecifická, pretože pozostáva z odkvapkávania, po ktorom nasleduje mechanické lisovanie medzi dvomi doskami, pričom celkové trvanie týchto dvoch fáz musí byť najmenej 28 dní. Nasleduje sušenie, ktoré musí trvať najmenej 5 dní. Toto sušenie nie je veľmi dlhé, pretože celkové trvanie výroby sa obmedzuje najviac na 80 dní. Šunka sa neúdi.

Napriek tomu, že v 80-tych rokoch dvadsiateho storočia sa výrobok zapísal do Osvedčených postupov v oblasti výroby mäsových výrobkov (Code des Usages de la Charcuterie), tieto znalosti a skúsenosti sa aj naďalej sústreďujú v departemente Vendée a v okolí miest Nantes a Cholet. Zemepisná oblasť zahŕňa všetky známe hospodárske subjekty, ktoré dlhodobo vyrábajú šunku „Jambon de Vendée“ podľa stanovených pravidiel výroby.

5.2. Špecifickosť výrobku

„Jambon de Vendée“ sa od iných suchých šuniek odlišuje tvarom kvádra s vajcovitým zaoblením, ako aj jednotným hnedým sfarbením, ktoré spôsobujú koreniny. Po nakrájaní na plátky má svetločervenú farbu a tmavé olemovanie obvodu plátkov odkazuje na potieranie koreninami.

Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, v šunke „Jambon de Vendée“ sa rozvíjajú ovocné vône súvisiace s prítomnosťou pálenky, ako aj určitá komplexnosť aróm pochádzajúcich zo zmesi korenín, ktorými bola šunka potretá.

V ústach sa vyznačuje mäkkou a jemnou textúrou. Jej chuť je oveľa menej poznačená arómami, ktoré vznikajú pri proteolýze a oxidácii tukov, ako u väčšiny surových šuniek. Na rozdiel od väčšiny surových šuniek s krátkym sušením sa neúdi. Slaná chuť je jemná.

Z dôvodu nie príliš pevnej textúry, ktorá nie je vhodná na krájanie na jemné plátky, sa šunka „Jambon de Vendée“ tradične konzumovala najmä v podobe hrubých opečených plátkov. Tento spôsob konzumácie sa vo významnej miere vo veľkej časti zemepisnej oblasti praktikuje dodnes, a to napriek snahe uvádzania tenkých plátkov na trh.

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

Súvislosť so zemepisnou oblasťou v prípade šunky „Jambon de Vendée“ spočíva v špecifických vlastnostiach výrobku, ktoré súvisia so znalosťami a skúsenosťami soliarní v zemepisnej oblasti, a takisto aj v solídnom dobrom mene.

Špecifické vlastnosti súvisiace s tradičnými znalosťami a skúsenosťami pri výrobe prispôsobenej kontextu

Znalosti a skúsenosti soliarní sa rozvinuli v kontexte, v ktorom vnútorné obmedzenia zemepisnej oblasti zásadne ovplyvnili výrobu tejto šunky, ktorá sa vyznačuje krátkym výrobným cyklom s cieľom vyhnúť sa problémom súvisiacim so sušením a konzervovaním. Mierne zimy a časté daždivé obdobia znemožnili hospodárskym subjektom rozvinúť alternatívne stratégie na zabezpečenie konzervácie.

Chovatelia zo zemepisnej oblasti preto siahli po postupe vykostenia, keďže kosť bola možným zdrojom infekcie šunky mikroorganizmami, a zaviedli všeobecné potieranie šuniek zmesou korenín a pálenkou. Vykostenie stehna zároveň umožňuje preniknutie soli až do jadra šunky.

Potreba výroby šunky za krátke obdobie takisto viedla výrobcov šuniek k zavedeniu lisovania šunky medzi dvomi drevenými doskami s cieľom zrýchliť odštavenie a skrátiť tak sušenie.

Šunka „Jambon de Vendée“ si dodnes zachovala jemnosť a mäkkosť a svetločervenú farbu vďaka krátkemu sušeniu, ktoré bolo prevzaté z tradičnej metódy výroby. Jej charakteristická chuť dosiahnutá potieraním pálenkou a koreninami predstavuje skutočný odlišovací prvok v porovnaní s inými surovými šunkami.

Slaná chuť šunky „Jambon de Vendée“ je jemná vďaka dôkladnému a správne dávkovanému ručnému soleniu, ktorému sa podrobuje.

Dopyt spotrebiteľov sa rozvinul v 60-tych a 70-tych rokoch dvadsiateho storočia. Tento dopyt, ktorý prahol po tradičných výrobkoch, ale mal na ne väčšie nároky, podnietil rozvoj špecializovaných farmárskych remeselných agropotravinárskych podnikov najmä v oblasti výroby mäsových výrobkov a prispel k vymedzeniu charakteristických vlastností súčasného výrobku, predovšetkým k aromatickej vyberanosti a nízkemu obsahu soli.

Dobré meno súvisiace s označením „Jambon de Vendée“

Označenie „Jambon de Vendée“ sa začalo používať na označovanie výrobku v polovici 70-tych rokov dvadsiateho storočia a v nasledujúcich desaťročiach sa rozšírilo.

Kedysi išlo o farmársky výrobok určený na rodinnú spotrebu alebo pre miestny trh. Prvé písomné zmienky o šunke „Jambon de Vendée“ sa preto objavujú až v druhej polovici 19. storočia. V tomto období sa v niekoľkých publikáciách píše o surovej šunke z Vendée, ktorá sa nasoluje v morskej soli, aromatizuje sa bylinkami a pálenkou a podrobuje sa krátkemu sušeniu.

V 70-tych a 80-tych rokoch dvadsiateho storočia sa rozvinulo veľkoplošné obchodovanie s týmto výrobkom pod predajným označením „Jambon de Vendée“. Okrem iných publikácií venovaných gastronómii v oblasti Vendée sa vymedzenie výrobku objavilo v roku 1982 v prvom vydaní Encyklopédie mäsových výrobkov (Encyclopédie de la Charcuterie), ktorú vydalo vydavateľstvo Soussana pod vedením Jean-Claudea Frentza.

Významný mediálny záujem si v roku 1989 vyslúžilo zorganizovanie prvej súťaže vo výrobe pravej šunky „Jambon de Vendée“ v Pouzauges. Dobré meno šunky „Jambon de Vendée“ odvtedy rýchlo prekročilo hranice regiónu a získalo si celoštátne uznanie.

Štúdie panelu AC Nielsen z roku 2003 ju zaraďujú na tretiu priečku v kategórii suchých šuniek v samoobslužnom predaji vo Francúzsku, či už z hľadiska objemu alebo hodnoty.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

Oznámenie výrobcov a dovozcom fluórovaných uhľovodíkov vrátane nových podnikov, ktorí zamýšľajú uvádzať fluórované uhľovodíky vo veľkých množstvách na trh v Európskej únii v roku 2015

(2014/C 153/07)

1. Toto oznámenie je určené podnikom, na ktoré sa vzťahuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 517/2014 zo 16. apríla 2014 o fluórovaných skleníkových plynoch, ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 842/2006⁽¹⁾ (ďalej len „nariadenie“):

- a) **výrobcom a dovozcom**, ktorí plánujú uviesť aspoň 100 ton ekvivalentu CO₂ fluórovaných uhľovodíkov na trh Únie v roku 2015 a v nasledujúcich rokoch a ktorí na základe nariadenia (ES) č. 842/2006 oznámili, že od roku 2009 do roku 2012 uviedli viac ako 1 tonu fluórovaných uhľovodíkov na trh Únie;
- b) podnikom, ktoré **zamýšľajú uviesť** aspoň 100 ton ekvivalentu CO₂ fluórovaných uhľovodíkov na trh Únie v roku 2015 a ktoré na základe nariadenia (ES) č. 842/2006 neoznámili, že od roku 2009 do roku 2012 uviedli viac ako 1 tonu fluórovaných uhľovodíkov na trh Únie.

2. Fluórované uhľovodíky sú látky, ktoré sú uvedené v oddiele 1 prílohy I k nariadeniu, alebo zmesi obsahujúce ktorúkoľvek z týchto látok:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Akékoľvek prípady uvádzania týchto látok na trh s výnimkou prípadov použitia uvedených v článku 15 ods. 2 písm. a) až e) nariadenia sa musia započítať do systému kvót podľa článku 15 a 16 nariadenia.

4. Okrem toho uvádzanie fluórovaných uhľovodíkov na trh jednotlivými podnikmi podlieha kvantitatívnym limitom.

Komisia prideliť kvóty podnikom uvedeným v bode 1 písm. a) a b) tohto oznámenia. Množstvo pridelených kvót sa určuje:

— v súlade s článkom 16 ods. 1, 4 a 5, ako aj s prílohami V a VI k nariadeniu pre výrobcov a dovozcov uvedených v bode 1 písm. a) tohto oznámenia;

— v súlade s článkom 16 ods. 2 a 5, ako aj s prílohami V a VI k nariadeniu pre podniky uvedené v bode 1 písm. b) tohto oznámenia.

Výlučne pre výrobcov a dovozcov, ktorí oznámili uvádzanie fluórovaných uhľovodíkov na trh od roku 2009 do roku 2012 podľa bodu 1 písm. a) tohto oznámenia

5. Každý takýto podnik, ktorý zamýšľa v roku 2015 uvádzať fluórované uhľovodíky na trh Únie, musí dodržiavať postup uvedený v bodoch 6 až 11 tohto oznámenia.

6. Podnik sa musí zaregistrovať v registri najneskôr do **1. júla 2014**. Európska komisia pošle kontaktné údaje uvedené v databáze obchodných údajov Európskej environmentálnej agentúry, do ktorej podávali spoločnosti ročné správy o fluórovaných plynách na základe nariadenia (ES) č. 842/2006. Podniky sú povinné aktualizovať v prípade potreby svoje kontaktné údaje a zaslať riadne vyplnené registračné formuláre na adresu [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Nevyplnené vzorové formuláre sú k dispozícii aj na webovej stránke Európskej komisie (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Nevyhnutným predpokladom na nárokovateľnosť získania kvóty je včasná registrácia.

7. Vzhľadom na výpočet referenčných hodnôt, pri ktorom sa vyžaduje vylúčenie množstiev fluórovaných uhľovodíkov určených na použitie podľa článku 15 ods. 2 nariadenia, na základe dostupných údajov je podnik povinný informovať Európsku komisiu o fluórovaných uhľovodíkoch uvádzaných na trh od roku 2009 do roku 2012 a určených na použitie uvedené v článku 15 ods. 2 písm. a) až e), a to pre každú kategóriu využitia a látku a za každý rok od roku 2009 do roku 2012.

Tieto informácie, ktoré musia obsahovať aspoň údaje zo vzorového formulára týkajúce sa oslobodených využití dostupného na webovej stránke (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), treba zaslať do **1. júla 2014** Európskej komisii e-mailom na adresu [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 150, 20.5.2014, s. 319.

8. Ak podnik zamýšľa uvádzať dodatočné množstvá fluórovaných uhľovodíkov na trh na základe článku 16 ods. 4 nariadenia, musí vyplniť a predložiť vyhlásenie o potrebe kvót na rok 2015, ktoré je k dispozícii online na webovej stránke Európskej komisie (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Riadne vyplnený formulár treba zaslať na adresu [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].
9. Komisia bude za platné považovať len riadne vyplnené a bezchybné vyhlásenia o potrebe kvót na rok 2015, ktoré jej budú doručené do **1. júla 2014**.
10. Podniky by mali predkladať svoje registračné formuláre, informácie o uvádzaní na trh v prípade oslobodených použití a vyhlásenia spoločne a čo najskôr, aby bolo možné vykonať prípadné opravy a opätovne ich predložiť v stanovenom termíne.
11. Samotné predloženie registračných formulárov alebo vyhlásenia o potrebe kvót na rok 2015 neopravňuje podnik na uvedenie fluórovaných uhľovodíkov na trh od roku 2015 a v ďalších rokoch.

Výlučne pre podniky, ktoré neoznámili uvedenie fluórovaných uhľovodíkov na trh od roku 2009 do roku 2012 podľa bodu 1 písm. b) tohto oznámenia

12. Každý podnik, ktorý zamýšľa uvádzať na trh Únie fluórované uhľovodíky v roku 2015, musí dodržiavať postup uvedený v bodoch 13 až 17 tohto oznámenia.
 13. Podnik sa musí zaregistrovať v registri do **1. júla 2014**. Registrácia sa vykonáva zaslaním riadne vyplnených registračných formulárov na adresu [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Vzorové formuláre sú k dispozícii na webovej stránke Európskej komisie (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Komisia bude považovať za platné len riadne vyplnené a bezchybné registračné formuláre, ktoré jej budú doručené do **1. júla 2014**.
 14. Podniky musia navyše vyplniť vyhlásenie o úmysle uvádzať fluórované uhľovodíky na trh, ktoré je k dispozícii online na webovej stránke Európskej komisie (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm).
 15. Komisia bude za platné považovať len riadne vyplnené a bezchybné vyhlásenia o úmysle uvádzať fluórované uhľovodíky na trh, ktoré jej budú doručené do **1. júla 2014**.
 16. Podniky by mali predkladať svoje registračné formuláre a vyhlásenia o úmysle uvádzať fluórované uhľovodíky na trh spoločne a čo najskôr, aby bolo možné vykonať prípadné opravy a opätovne ich predložiť v stanovenom termíne.
 17. Samotné predloženie registračných formulárov alebo vyhlásenia o úmysle uvádzať fluórované uhľovodíky na trh neopravňuje podnik na uvedenie fluórovaných uhľovodíkov na trh v roku 2015.
-

KORIGENDÁ

Korigendum k oznámeniu Komisie v rámci implementácie smernice 2006/42/ES Európskeho parlamentu a Rady zo 17. mája 2006 o strojových zariadeniach a o zmene a doplnení smernice 95/16/ES (prepracované znenie)

(Úradný vestník Európskej únie C 110 z 11. apríla 2014)

(2014/C 153/08)

Na strane 63:

namiesto:

„CEN	EN 16252:2012 Stroje na zhutňovanie odpadových materiálov alebo recyklovateľných častí. Horizontálne baliace lisy. Bezpečnostné požiadavky	5.4.2013“		
------	--	-----------	--	--

má byť:

„CEN	EN 16252:2012 Stroje na zhutňovanie odpadových materiálov alebo recyklovateľných častí. Horizontálne baliace lisy. Bezpečnostné požiadavky	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Priemyselné vozíky. Bezpečnostné požiadavky a overovanie. Časť 1: Dodatočné požiadavky na motorové priemyselné vozíky okrem vozíkov bez vodiča, s meniteľným dosahom, zaťažením a nosičom bremien	5.4.2013“		

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK