



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 260/01	Oznámenie Komisie o ukončení procesu obmedzenia pre štyri ftaláty (DEHP, DBP, BBP a DIBP) podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7266 – D’ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7320 – PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7137 – EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7290 – Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2014/C 260/09	Výmenný kurz eura	9
2014/C 260/10	Zhrnutie rozhodnutí Komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH) [uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006]	10

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2014/C 260/11	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7291 – Versalis/Novamont) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7338 – OJI/INCJ)/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	12

INÉ AKTY

Európska komisia

2014/C 260/13	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	13
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

2014/C 260/14	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	17
2014/C 260/15	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	24
2014/C 260/16	Uzavretie sťažnosti CHAP (2010) 723	33

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

OZNÁMENIE KOMISIE

o ukončení procesu obmedzenia pre štyri ftaláty (DEHP, DBP, BBP a DIBP) podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH)

(Text s významom pre EHP)

(2014/C 260/01)

1. ÚVOD

Dňa 14. apríla 2011 predložilo Dánsko v súlade s článkom 69 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾ (ďalej len „REACH“) Európskej chemickej agentúre (ďalej len „ECHA“) dokumentáciu podľa prílohy XV k návrhu obmedzenia. Návrh mal na úrovni EÚ obmedziť umiestňovanie výrobkov na trh určených na použitie vo vnútri a výrobkov, ktoré by mohli prísť do priameho kontaktu s pokožkou alebo sliznicou, ktoré obsahujú jeden alebo viac zo štyroch ftalátov v koncentrácii vyššej ako 0,1 % váhy akéhokoľvek plastifikovaného materiálu. Ide o tieto štyri ftaláty: DEPH [bis(2-etylhexyl)-ftalát]; č. CAS 117-81-7; ES č. 204-211-0); DBP (dibutyl-ftalát; č. CAS 84-74-2; ES č. 201-557-4); BBP (benzyl-butyl-ftalát; č. CAS 85-68-7; ES č. 201-622-7); DIBP (diizobutyl-ftalát; č. CAS 84-69-5; ES č. 201-553-2). Dánsko dospelo k záveru, že vzhľadom na reprodukčnú toxicitu a endokrinné disruptory týchto ftalátov, predstavuje ich prítomnosť vo výrobkoch a ich kombinovaná expozícia riziko pre ľudské zdravie, ktoré nie je dostatočne kontrolované, a preto je potrebné riešiť tento problém na úrovni EÚ.

Dňa 15. júna 2012 v súlade s článkom 70 REACH prijal Výbor ECHA pre hodnotenie rizík (ďalej len „RAC“) konsenzom svoje stanovisko o návrhu obmedzenia. Vo svojom stanovisku sa RAC domnieva, že navrhované obmedzenie nie je odôvodnené, pretože z dostupných údajov nevyplýva, že by v roku 2012 existovalo riziko kombinovanej expozície týmto štyrom ftalátom. Podľa RAC existujúce regulačné požiadavky a následné zníženie, ktoré je v platnosti, ďalej znižujú expozíciu, rovnako ako aj požiadavky v súvislosti s povolením, ktoré sa budú na tieto ftaláty uplatňovať v najbližších rokoch.

Dňa 5. decembra 2012 v súlade s článkom 71 REACH prijal Výbor ECHA pre sociálno-ekonomickú analýzu (ďalej len „SEAC“) konsenzom stanovisko k navrhovanému obmedzeniu, v ktorom dospel k záveru, že neexistuje základ pre podporu navrhovaného obmedzenia. Tento záver je založený na uvedenom stanovisku RAC.

Dňa 19. decembra 2012 v súlade s článkom 72 REACH predložila ECHA Komisii stanovisko RAC a SEAC.

Podľa článku 73 ods. 1 REACH, v prípade, ak sú podmienky uvedené v článku 68 splnené, pripraví Komisia návrh zmeny prílohy XVII v lehote do troch mesiacov od prijatia stanoviska SEAC.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 z 18. decembra 2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemických látok (REACH) a o zriadení Európskej chemickej agentúry, o zmene smernice 1999/45/ES a o zrušení nariadenia Rady (EHS) č. 793/93 a nariadenia Komisie (ES) č. 1488/94, smernice Rady 76/769/EHS a smerníc Komisie 91/155/EHS, 93/67/EHS, 93/105/ES a 2000/21/ES (Ú. v. EÚ L 396, 30.12.2006, s. 1).

Uvedené štyri ftaláty sú klasifikované ako látky poškodzujúce reprodukciu kategórie 1B podľa prílohy VI k nariadeniu CLP⁽¹⁾. Rovnako ako ostatné látky poškodzujúce reprodukciu kategórie 1B a v súlade s položkou 30 prílohy XVII k REACH, tieto štyri ftaláty nemôžu byť umiestnené na trh alebo používané ako také, ako zložky iných látok alebo v zmesiach a nemôžu byť dodávané širokej verejnosti, ak je koncentrácia jedného z týchto ftalátov vyššia alebo rovná 0,3 %.

Použitie troch týchto ftalátov (DEHP, DBP a BBP) v hračkách a výrobkoch pre deti je obmedzené položkou 51 prílohy XVII REACH. V rámci doložky o preskúmaní zahrnutej do tohto zápisu posúdila ECHA v roku 2010 na žiadosť Komisie, či by mal byť tento zápis vo svetle nových vedeckých informácií upravený. Dospelo sa k záveru⁽²⁾, že nové dostupné informácie o využití a expozícii týmto trom ftalátov neprinesli novú perspektívu pre už prijaté a používané ustanovenia, ktorá by slúžila ako podklad pre tieto obmedzenia. Taktiež sa dospelo k záveru, že tieto nové informácie neznamenajú potrebu urgentného nového preskúmania existujúcich obmedzení.

2. KLÚČOVÉ PRVKY POSUDZOVANÉ KOMISIOU V JEJ HLAVNOM HODNOTENÍ

Pri rozhodovaní, či sú podmienky uvedené v článku 68 REACH splnené a či je obmedzenie oprávnené, zvažovala Komisia predovšetkým ďalej uvedené prvky dokumentácie o obmedzeniach a stanoviskách výborov.

Po prvé pre RAC bolo zložité dospieť k záveru, či uvedené štyri ftaláty prispievajú k problémom s plodnosťou a či zvyšujú výskyt na hormónoch závislých typov rakoviny pozorovanej na ľuďoch. Dostupné epidemiologické štúdie na ľuďoch v skutočnosti nedovoľujú vyvodenie záveru a priamej príčinnej súvislosti medzi skúmanými typmi (hlavne anti-androgénnymi) a vystavením štyrom ftalátom. Na druhej strane však RAC na základe údajov týkajúcich sa zvierat odsúhlasila, že viaceré účinky súvisia s anti-androgénnym spôsobom účinku. Výbor preto považuje všetky tieto účinky za relevantné ukazovatele a určil najcitlivejšie z týchto účinkov na odvedenie úrovne expozície menovanej látky, pričom by ľudia nemali byť vystavení vyššej hodnote tejto úrovne (odvedené hladiny, pri ktorých nedochádza k žiadnym účinkom, ďalej len „DNEL“). Napriek tomu však RAC usúdil, že odvedené DNEL boli nadhodnotené z určitých dôvodov, ktoré sú podrobne opísané v správe o použití konzervatívnej úrovne koncentrácie⁽³⁾.

Po druhé v posúdení expozície vyhodnotil RAC scenáre navrhnuté v dokumentácii o obmedzeniach, pri ktorých môže k expozícii ftalátom obsiahnutým vo výrobkoch dôjsť prostredníctvom priameho styku s výrobkami, s prachom a so vzduchom vo vnútorných priestoroch, ktoré obsahujú tieto štyri ftaláty. Expozícia prostredníctvom príjmu potravy bola taktiež zahrnutá do vyhodnotenia.

RAC považovala odhady expozície, založené na modeloch uvedených v dokumentácii o obmedzeniach, za najhoršie možné prípady, a z dôvodov uvedených vo svojom stanovisku za nespoľahlivé. Preto sú kalkulované ukazovatele charakterizovania rizika (ďalej len „RCR“) z expozície výrobkom, z vonkajšieho prostredia a z prijímania potravy považované za nadhodnotené.

S cieľom získať lepšiu predstavu o celkovej/kombinovanej úrovni expozície populácie štyrom ftalátom považuje RAC biomonitorovacie štúdie ľudí, ktoré boli sprístupnené v dokumentácii o obmedzeniach v prílohe XV a počas procesu obmedzenia, za vhodné na odvedenie odhadov expozície. Odhady expozície vypočítané použitím týchto biomonitorovacích údajov v kombinácii s RCR pre štyri ftaláty vo výške 1,59 a 1,23 pre dieťa, resp. pre dospelého (najhorší možný prípad), indikujú riziko vyššie ako 1. RAC uznal, že biomonitorovacie údaje mohli viesť k podhodnoteniu expozície, pretože tieto údaje boli dostupné len v súvislosti s relatívne malým počtom ľudí, nezahŕňali všetky vekové skupiny a zrejme neodrážali situáciu v celej Európe (keďže boli dostupné len údaje z Nemecka a Dánska). Napriek tomu RAC predpokladal, že vzhľadom na to, že sa biomonitorovacie štúdie týkali vzoriek odobratých pred rokom 2007, odhady expozície neodrážali súčasnú situáciu a boli nadhodnotené z pohľadu vykonávania platných právnych predpisov

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1272/2008 zo 16. decembra 2008 o klasifikácii, označovaní a balení látok a zmesí, o zmene, doplnení a zrušení smerníc 67/548/EHS a 1999/45/ES a o zmene a doplnení nariadenia (ES) č. 1907/2006 (Ú. v. EÚ L 353, 31.12.2008, s. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ NOAEL (hladina bez pozorovaného nepriaznivého účinku) alebo LOAEL (najnižšia hladina, pri ktorej dochádza k nepriaznivým účinkom).

EÚ týkajúcich sa ftalátov v materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami⁽¹⁾, v kozmetike⁽²⁾, vo výrobkoch pre deti a v hračkách⁽³⁾, v ktorých sa predpokladalo zníženie expozície.

Tak ako to je to uvedené v stanovisku RAC, došlo v priebehu rokov 2007 až 2010 k 40 % poklesu prítomnosti týchto štyroch ftalátov vo výrobkoch vyrábaných v EÚ, k 13 % poklesu štyroch ftalátov vo výrobkoch dovážaných do EÚ a k 35 % poklesu množstva štyroch ftalátov vo výrobkoch predávaných na trhu EÚ. Tiež bolo konštatované, že vypočítané RCR predstavujú výsledok expozície všetkým výrobkom obsahujúcim ftaláty, vrátane tých, na ktoré sa navrhované obmedzenie nemá nevzťahovať. RAC preto dospel k záveru, že vypočítané RCR nad hodnotu 1 boli v porovnaní so súčasnou situáciou všeobecne nadhodnotené.

RAC a SEAC okrem toho uviedli, že v mnohých prípadoch sa už postupné zníženie štyroch ftalátov a/alebo ftalátov ako takých uskutočnilo alebo práve prebieha. Okrem toho SEAC na základe viacerých rozličných scenárov vypracoval projekcie množstiev štyroch ftalátov vo výrobkoch v rámci EÚ v období rokov 2015 až 2020. Tieto projekcie naznačili značné zníženie prítomnosti štyroch ftalátov vo výrobkoch v EÚ. Na základe uvedeného dospel RAC k názoru, že prebiehajúce znižovanie tohto množstva povedie k ďalšiemu zníženiu expozície na úroveň, ktorá nebude pre ľudské zdravie predstavovať žiadne ohrozenie. SEAC taktiež zastával názor, že hlavnými činiteľmi substitúcie sú európske právne predpisy – napríklad o klasifikácii štyroch ftalátov ako látok poškodzujúcich reprodukciu, európske právne predpisy obmedzujúce ich použitie v hračkách a výrobkoch pre deti, ako aj európske právne predpisy týkajúce sa materiálov určených na styk s potravinami – očakáva sa pritom, že substitúcia týchto štyroch ftalátov inými plastifikátormi bude pokračovať, a to z dôvodu zaradenia týchto ftalátov do zoznamu kandidátskych látok vzbudzujúcich veľké obavy podľa článku 59 REACH a prílohy XIV k REACH, ako aj pre fakt, že pri podaní žiadosti o udelenie povolenia musí byť predložený aj substitučný plán, ak sú k dispozícii vhodné alternatívy. Iné trhové faktory, ako napríklad trend používania plastifikátorov bez obsahu ftalátov, dlhodobá cenová neistota a dostupnosť ftalátových surovín takisto podporujú trend substitúcie.

SEAC nemohol posúdiť proporionalitu navrhovaného obmedzenia, pretože mu chýbali relevantné údaje z dokumentácie o obmedzeniach v prílohe XV a údaje zozbierané počas procesu obmedzenia. Nedisponoval preukázaním ani posúdením výhod navrhovaného obmedzenia z pohľadu možného zníženia dosahov na zdravie. Údaje, ktoré mal SEAC k dispozícii, neumožňovali posúdenie potenciálnych výhod navrhovaného obmedzenia z pohľadu životného prostredia. V súvislosti s nákladmi príslušného odvetvia spojenými so substitúciou SEAC zistil, že ceny alternatív vrátane ftalátových a bez-ftalátových plastifikátorov sú vo všeobecnosti o 0 % až 30 % vyššie. SEAC mal v kontexte širokého spektra účelov použitia len obmedzené údaje o úprave a ostatných relevantných nákladoch na substitúciu. SEAC celkovo odhadol, že alternatívy sú technicky dostupné za primeranú cenu pre väčšinu účelov. Navrhované obmedzenie však môže mať nepriaznivý hospodársky vplyv na sektor recyklovania PVC, resp. si môže vyžadovať viac času a zdrojov na substitúciu v určitých sektoroch (napr. letecký a kozmický priemysel). SEAC ďalej poznamenal, že berúc do úvahy veľmi široký rozsah pôsobnosti návrhu, nebolo preukázané, že navrhované obmedzenie by bolo skutočne tým najvhodnejším opatrením.

Dánsko poskytlo Komisii 9. apríla a 12. júla 2013 odkazy na ďalšie informácie so žiadosťou, aby Komisia zvažila tieto informácie pred prijatím rozhodnutia. Informácie odkazovali najmä na údaje z biomonitorovacích štúdií a na prítomnosť týchto štyroch ftalátov v dovážaných výrobkoch. Komisia požiadala sekretariát ECHA, aby uskutočnil predbežné hodnotenie, či by išlo o informácie takého charakteru, ktorý by mohol spochybniť stanoviská RAC a SEAC.

V predbežnom hodnotení dospel sekretariát ECHA k záveru, že na základe nových dostupných biomonitorovacích údajov týkajúcich sa dánskeho obyvateľstva predstavovala expozícia v tomto členskom štáte v roku 2011 približne polovicu hodnoty z roku 2007, a teda sa potvrdili predpoklady klesajúceho trendu a závery RAC a SEAC. Biomonitorovacie údaje pre obyvateľstvo z iných členských štátov EÚ však neboli verejne dostupné. ECHA ich považovala za príliš predbežné (keďže neboli partnersky preskúmané), aby bolo možné vykonať riadnu analýzu a vyvodiť pevné závery, a na spochybnenie stanovísk RAC a SEAC.

(1) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS (Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4) a nariadenie Komisie (EÚ) č. 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami (Ú. v. EÚ L 12, 15.1.2011, s. 1).

(2) Smernica Rady 76/768/EHS z 27. júla 1976 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa kozmetických výrobkov (Ú. v. ES L 262, 27.9.1976, s. 169).

(3) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2005/84/ES zo 14. decembra 2005 (Ú. v. EÚ L 344, 27.12.2005, s. 40), ktoré je v súčasnosti začlenená pod položku 51 prílohy XVII k REACH.

Okrem toho sa sekretariát ECHA domnieval, že údaje a ďalšie úvahy, ktoré Dánsko poskytlo ohľadom prítomnosti ftalátov v dovezených výrobkoch, neumožňujú dospieť k odlišnému záveru ako sú závery RAC a SEAC. Údaje nie sú v rozpore s predpokladom RAC o klesajúcom trende objemu ftalátov vo výrobkoch na trhu EÚ (hoci tento nebol taký prudký ako predpokladal SEAC), čo pravdepodobne potvrdilo predbežné hodnotenie, ktoré ECHA uskutočnila v súvislosti s biomonitorovacími údajmi.

Na základe predbežného hodnotenia vykonaného sekretariátom ECHA o informáciách, na ktoré sa Dánsko odvoláva vo svojich listoch z 9. apríla a 12. júla 2013, sa Komisia domnieva, že vzhľadom na obmedzenú dostupnosť a predbežný charakter nepredstavujú tieto údaje v tejto fáze dostatočný základ na konanie proti stanovisku RAC a SEAC.

3. ZÁVERY

Podľa článku 73 ods. 1 REACH považuje Komisia podmienky ustanovené článkom 68 za nesplnené, a preto nepripravila návrh na zmenu prílohy XVII ani neusilovala o konečné rozhodnutie v súlade s postupom uvedeným v článku 73 ods. 2 REACH.

REACH zosúlaďuje podmienky zákazu výroby, použitia a umiestnenia na trh chemických látok, ktoré prešli procesom obmedzenia REACH (články 69 až 73 REACH). Preto by členské štáty po ukončení procesu obmedzenia nemali zachovať ani zaviesť vnútroštátne obmedzenia odlišné od tých, ktoré boli prijaté na európskej úrovni, a ktoré riešia riziká vyhodnotenú v prílohe XV dokumentácie o obmedzeniach.

V prípade týchto štyroch ftalátov to znamená, že vzhľadom na to, že sa Komisia rozhodla neprijíť navrhované obmedzenie na úrovni EÚ, členské štáty by nemali zachovať ani zaviesť vnútroštátne obmedzenia, ktoré riešia riziká už vyhodnotenú počas procesu obmedzenia EÚ.

Komisia pripomína, že v súlade s článkom 69 ods. 2 REACH je povinnosťou ECHA, aby po dátume (21. február 2015) stanovenom pre štyri ftaláty uvedené v prílohe XIV posúdila, či použitie týchto ftalátov vo výrobkoch predstavuje riziko pre ľudské zdravie alebo pre životné prostredie, ktoré nie je adekvátne kontrované. Tento postup taktiež umožňuje vyhovieť odporúčaniam obsiahnutým v stanovisku RAC týkajúcim sa monitorovania trhových trendov, spôsobu použitia, zaťaženia organizmu na základe biomonitoringu, obsahu týchto látok vo výrobkoch a ich uvoľňovania z výrobkov.

Komisia sa domnieva, že akékoľvek nové údaje, vrátane nových biomonitorovacích údajov predložených Dánskom v pripomienkach z 9. apríla a 12. júla 2013, zhodnotí ECHA podľa tohto postupu. Komisia požiada ECHA, aby začala tento postup už pred dátumom zákazu pre tieto látky.

V prípade, že vzniknú otázky, či by ostatné ftaláty, ktoré sú klasifikované ako látky poškodzujúce reprodukciu (1A/B), mali vzbudzovať obavy, resp. v prípade nových vedeckých dôkazov naznačujúcich neprijateľné riziko expozície týmto štyrom ftalátom, mohlo by sa vykonať posúdenie rizika pre ľudské zdravie vyplývajúceho z celkovej kombinovanej expozície všetkým ftalátom, čo by mohlo viesť k novému procesu obmedzenia podľa článku 69 REACH.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7266 – D'ieteren/Continental/JV)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/02)

Dňa 5. augusta 2014 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7266. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/03)

Dňa 26. júna 2014 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7202. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7320 – PAI Partners/DVD Participations)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/04)

Dňa 4. augusta 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/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7320. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7321 – CVC Capital Partners/Vedici Groupe)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/05)

Dňa 5. augusta 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/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7321. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.7295 – Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)
(Text s významom pre EHP)
(2014/C 260/06)

Dňa 5. augusta 2014 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7295. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.7137 – EDF/Dalkia en France)
(Text s významom pre EHP)
(2014/C 260/07)

Dňa 25. júna 2014 sa Komisia rozhodla nevzniesť 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 francúzskom 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-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7137. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7290 – Apple/Beats)****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/08)

Dňa 25. júla 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/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32014M7290. 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⁾

8. augusta 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3388	CAD	Kanadský dolár	1,4614
JPY	Japonský jen	136,45	HKD	Hongkongský dolár	10,3772
DKK	Dánska koruna	7,4550	NZD	Novozélandský dolár	1,5791
GBP	Britská libra	0,79670	SGD	Singapurský dolár	1,6751
SEK	Švédka koruna	9,2440	KRW	Juhokórejský won	1 381,25
CHF	Švajčiarsky frank	1,2137	ZAR	Juhoafrický rand	14,3352
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	8,2446
NOK	Nórska koruna	8,3600	HRK	Chorvátska kuna	7,6470
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 766,43
CZK	Česká koruna	27,825	MYR	Malajzijský ringgit	4,2843
HUF	Maďarský forint	313,72	PHP	Filipínske peso	58,876
LTL	Litovský litas	3,4528	RUB	Ruský rubel'	48,5790
PLN	Poľský zlotý	4,2010	THB	Thajský baht	43,022
RON	Rumunský lei	4,4435	BRL	Brazílsky real	3,0632
TRY	Turecká líra	2,8920	MXN	Mexické peso	17,7284
AUD	Austrálsky dolár	1,4419	INR	Indická rupia	81,9212

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Zhrnutie rozhodnutí Komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH)

[uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(2014/C 260/10)

Rozhodnutia o udelení autorizácie

Dátum rozhodnutia	Názov látky	Držiteľ autorizácie	Číslo autorizácie	Autorizované použitie	Dátum uplynutia lehoty na preskúmanie	Odôvodnenia rozhodnutia
7. august 2014	Bis(2-etylhexyl)-ftalát (DEHP) č. ES: 204-211-0 č. CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ SPOJENÉ KRÁLOVSTVO	REACH/14/1/0	Spracovanie prípravku odolného proti difúzii obsahujúceho DEHP počas difúzneho spájania a výroby lopatiek dýchadla leteckých motorov	21. februára 2022	— Riziko je primerane kontrolované v súlade s článkom 60 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1907/2006. — V súčasnosti neexistujú žiadne vhodné alternatívy a hľadanie technicky možných alternatív prebieha v rámci 5- až 10-ročného výskumného programu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ
SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.7291 – Versalis/Novamont)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2014/C 260/11)

1. Európskej komisii bolo 1. augusta 2014 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 ods. 5 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Versalis S.p.A. („Versalis“, Taliansko), pod kontrolou podniku ENI S.p.A. („ENI“, Taliansko), a podnik Novamont S.p.A. („Novamont“, Taliansko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad novozaloženou spoločnosťou tvoriacou spoločný podnik.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - Versalis je aktívny v oblasti výroby a predaja širokého spektra petrochemických výrobkov, ako aj v oblasti predaja licencií na svoje technológie a know-how. Versalis je 100 % dcérskou spoločnosťou podniku ENI, ktorý je talianskou nadnárodnou petrochemickou spoločnosťou, ktorá pôsobí vo viacerých oblastiach vrátane jadrovej energie, chemického priemyslu, výroby plastov, ako aj v spracovateľskom odvetví,
 - Novamont je talianska spoločnosť pôsobiaca v oblasti výroby bioplastov na báze biovýrobkov a biologicky rozložiteľných polymérov, úplne alebo čiastočne získaných z obnoviteľných zdrojov.
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 Európskej 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 (fax +32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7291 – Versalis/Novamont 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.

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2014/C 260/12)

1. Európskej komisii bolo 4. augusta 2014 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky Oji Holdings Corporation („OJI“, Japonsko) a Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Japonsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Pulp, Paper & Packaging Business of Rank Group Limited („PPP Business“, Nový Zéland) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - OJI: výroba buničiny a výrobkov z papiera,
 - INCJ: verejno-súkromné partnerstvo poskytujúce podnikom novej generácie finančnú (rastový a rizikový kapitál) a technologickú podporu, ako aj podporu v oblasti riadenia,
 - PPP Business: výroba buničiny a výrobkov z papiera uvádzaných na trh predovšetkým na Novom Zélande, v Austrálii a Ázii; logistické služby, ako aj zber a spracovanie odpadového papiera.
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 Európskej komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia o fúziách ⁽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 (fax +32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business 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 260/13)

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⁾****„Potjesvlees uit de Westhoek“****ES č.: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****CHZO (X) CHOP ()****1. Názov**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Belgicko

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

Trieda: 1.2 Mäsové výrobky

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

Všeobecný opis:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ je kyslastý mäsový výrobok v aspiku, ktorý obsahuje tri druhy bieleho mäsa, t. j. kuracie, teľacie a králičie. Aspoň 60 % výrobku tvorí mäso a 40 % aspik.

Vizuálny opis:

Svetlo sfarbený aspik je priehľadný a obsahuje veľké aj malé kúsky uvareného bieleho mäsa, prípadne aj s kosťou. Farba mäsa sa môže pohybovať od výrazne jasnobielej po sivasto bielu. Na ozdobu možno použiť plátky citróna. Aspik môže obsahovať kúsky cibule, mrkvy, póru alebo zeleru.

Organoleptický opis:

Prevládajúcou chuťou výrobku „Potjesvlees uit de Westhoek“ je chuť vareného bieleho mäsa a mäsového vývaru. Aspik má kyslastú chuť.

⁽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)

„Potjesvlees uit de Westhoek“ sa pripravuje z týchto prísad:

Mäso:

- kuracie (maximálne 70 %),
- králičie (minimálne 15 %),
- teľacie (minimálne 15 %).

Aspik:

- voda,
- kyslé prísady: citrón a/alebo biele víno a/alebo ocot,
- želatína: maximálne 100 g na liter tekutiny používanej pri varení,
- aromatické prísady:
 - pridáva sa táto zelenina: cibuľa, mrkva, pór a zeler,
 - môžu sa pridávať tieto bylinky: tymian, bobkový list, petržlen, klinčeky, kardamóm, koriander a kari,
 - čierne korenie a/alebo kajenské korenie,
 - soľ.

Pri príprave sa nepoužívajú farbivá ani konzervačné látky.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

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

Všetky štádiá prípravy „Potjesvlees uit de Westhoek“ prebiehajú v označenej oblasti:

- príprava vývaru,
- varenie mäsa,
- príprava aspiku,
- konečná úprava.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

—

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na etikete musí byť uvedený názov „Potjesvlees uit de Westhoek“ a symbol EÚ.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasťou výroby je región Westhoek a susedné pobrežné obce v belgickej provincii Západné Flámsko. V oblasti sa nachádzajú tieto obce: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke a Wervik.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Výrobok „Potjesvlees uit de Westhoek“ je neoddeliteľne spätý s danou oblasťou. Pripravuje sa na základe miestneho domáceho receptu odvodeného od starodávnych huspeninových pokrmov. Vďaka znalostiam o jeho príprave, ktoré si gazdiné z regiónu Westhoek odovzdávali po stáročia, sa z „Potjesvlees uit de Westhoek“ stalo typické domáce jedlo podávané na trhoch. Používanie kuracieho, králičieho a teľacieho mäsa svedčí o príprave na slávnostné príležitosti, čo si od 19. storočia až do konca druhej svetovej vojny bežní ľudia mohli dovoliť len raz alebo dvakrát do roka. Toto jedlo bolo mimoriadne vhodné na letné trhy, keďže sa mohlo pripraviť vopred vo veľkých množstvách, pričom kyslé prísady dodali výrobku čerstvú chuť a pomohli ho zakonzervovať.

Vďaka tomu, že po druhej svetovej vojne si recept osvojili miestni mäsiari, ktorí ponúkali „Potjesvlees uit de Westhoek“ vo svojich obchodoch, sa tento pokrm zmenil z jedla podávaného na trhoch na vysokokvalitný mäsový výrobok, ktorý mäsiari aj producenti mäsa ponúkali po celý rok ako náplň do sendvičov a ako samostatné jedlo.

Westhoek pri belgickom pobreží je vychýreným turistickým regiónom s množstvom silných kulinárskych tradícií, ktorých súčasťou je aj „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2. Špecifickosť výrobku

Výsledkom tejto dlhoročnej miestnej tradície je vysoko špecifický výrobok charakteristický svojou svetlou farbou a sviežou chuťou, ktorú získava používaním:

- výhradne bieleho mäsa, konkrétne kuracieho, králičieho a teľacieho,
- čistého a svetlofarebného vývaru, ktorý je základom pre aspik,
- octu alebo citrónu na dosiahnutie bielej farby a pre chuť.

Táto kombinácia bieleho mäsa a ľahkého aspiku s náznakom kyslosti je jedinečná pre „Potjesvlees uit de Westhoek“, ktorý sa vyrába v označenej zemepisnej oblasti.

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 vychádza zo špecifických vlastností výrobku „Potjesvlees uit de Westhoek“, ktorý sa vyrába na základe miestnych poznatkov. „Potjesvlees uit de Westhoek“ a jeho dobré meno sú zásadne späté s regiónom a jeho cestovným ruchom.

Dirk De Prins a Nest Mertens vo svojej knihe z roku 1995 s názvom *De Belgische keuken* (Belgická kuchyňa) odhalili súvislosť medzi domácim receptom na „Potjesvlees uit de Westhoek“ a španielskou okupáciou Belgicka v 16. storočí. Na studeno a nakyslo pripravované riečne ryby, ktoré sú vo Valónsku známe ako „escavèches“ a „Potjesvlees uit de Westhoek“, sú úzko spojené so španielskym „escabeche“.

Špecialisti zvýšili informovanosť o tomto domácom recepte, keď priniesli „Potjesvlees uit de Westhoek“ na obchodné súťaže a získali ocenenia na takých podujatiach, ako boli napríklad Slavakto v Utrechte (1994) a Meat&Fresh Expo v Belgicku (2009).

S cieľom ešte viac zviditeľniť svoj tradičný výrobok sa miestni mäsiari rozhodli založiť obchodné združenie *Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek* (Združenie výrobcov Potjesvlees uit de Westhoek) a podať spoločnú žiadosť o uznanie „Potjesvlees uit de Westhoek“ za tradičný flámsky regionálny výrobok. Toto uznanie bolo udelené v septembri 2008.

Hoci sa „Potjesvlees uit de Westhoek“ vyrába v malom a predáva sa hlavne v miestnej oblasti, vďaka svojim špecifickým vlastnostiam a dobrému menu získal v turistickom regióne Westhoek v Západnom Flámsku významnú kulinársku úlohu. Významnosť „Potjesvlees uit de Westhoek“ uznal Toerisme Vlaanderen, oficiálny flámsky úrad cestovného ruchu, aj Westtoer, úrad cestovného ruchu provincie Západné Flámsko.

- Prostredníctvom združenia Tafelen in Vlaanderen (Stravovanie mimo domu vo Flámsku) úrad Toerisme Vlaanderen zaradil „Potjesvlees uit de Westhoek“ do svojho akčného plánu na roky 2011 – 2012 – 2013, ktorý je zameraný na propagáciu jedla, nápojov a stravovania mimo domu vo Flámsku.
- V bedekri s názvom Západné Flámsko pre hlupákov sa „Potjesvlees uit de Westhoek“ uvádza ako reprezentatívny výrobok regiónu Westhoek.
- Na stránke provincie www.streekproductwestvlaanderen.be je uvedený zoznam všetkých výrobcov „Potjesvlees uit de Westhoek“ a dózy s týmto výrobkom sa pridávajú do darčkových košov.

Navyše jeho dobré meno a významnosť pre cestovný ruch potvrdzujú aj odkazy v národných a medzinárodných cestovných sprievodcoch. Napríklad je uvedený na mape regionálnych jedál a výrobkov v Michelinovom cestovnom sprievodcovi za rok 1999 pre Belgicko/Luxemburské veľkovoľvodstvo, v sprievodcovi belgickými regionálnymi jedlami Ippa za rok 1995 a v sprievodcovi regionálnymi výrobkami, ktorý vydala spoločnosť De Rouck v roku 2008.

Tento výrobok sa objavil v mnohých špecializovaných flámskych publikáciách, ako sú napríklad *Vlaamse gerechten* (Flámske jedlá) z roku 1975 a *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* (Krátka kuchárska encyklopédia Flámska) z roku 2009, a nedávno v roku 2010 v publikácii *De oude Belgen in de keuken* (Dávni Belgičania v kuchyni).

Objavil sa v rôznych programoch vo vnútroštátnej televízii. Jeroen Meus, slávny flámsky televízny šéfkuchár, predstavil tento výrobok v obľúbenom nočnom programe *De laatste show* a objavil sa aj v cestopisných programoch o regióne Westhoek.

Odkazy na „Potjesvlees uit de Westhoek“ možno nájsť aj na internete: na spravodajských stránkach, v receptoch, v menu, na trhoch atď.

Hoci región Westhoek sa o túto tradíciu delí so susediacim regiónom Francúzske Flámsko, ktorý je vo Francúzsku známy ako Nord-Pas-de-Calais, francúzsky výrobok „pot’je vleesch“ sa veľmi líši od receptu používaného v regióne Westhoek. Vo Francúzskom Flámsku sa do výrobku vždy pridáva bravčovina, ktorá sa opeká dohnedo, niekedy s použitím karamelu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

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

(2014/C 260/14)

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

„GARDA“

ES. č.: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné:
 - doplnili sa požiadavky týkajúce sa záruky pôvodu a výsledovateľnosti výrobku,
 - doplnili sa aj informácie o súvislosti medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou, ktoré boli uvedené v zhrnutí, ale nie v špecifikácii.

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]

⁽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. Zmena (zmeny):

Používanie názvu „Garda“

Vzhľadom na to, že sa zavádza možnosť používať jednotný názov „Garda“ na celú produkciu olív z označenej zemepisnej oblasti, ruší sa povinnosť používať doplňujúce zemepisné označenia.

Opis výrobku

Špecifikácia sa prispôsobila platným právnym predpisom EÚ zavedením mediánov typických deskriptorov metódy stanovenej v nariadení (ES) č. 796/2002 a odstránením starej analytickej metódy, ktorá sa stala zastaranou. Aby spotrebitelia týmto dekriptorom lepšie porozumeli, dopĺňa sa všeobecný organoleptický opis oleja CHOP „Garda“.

Celková maximálna kyslosť vyjadrená ako kyselina olejová sa zjednotila na prísnejšiu hodnotu (maximálne 0,5 % pre celú produkciu „Garda“), ktorá pôvodne platila len pre „Garda Trentino“. Zjednotením tohto parametra získajú výrobcovia ešte väčšiu motiváciu na skvalitňovanie produkcie.

Zjednotilo sa aj peroxidové číslo, na maximálne 14. Aj v tomto prípade ide o hodnotu, ktorá bola predtým platná len pre „Garda Trentino“.

Údaj o obsahu kyseliny olejovej sa vypúšťa, pretože z hľadiska kvality oleja „Garda“ nemá rozhodujúci význam. Okrem toho z analýz vykonaných za posledné roky vyplýva, že obsah kyseliny olejovej nie je konštantný a v priemere je nižší ako v minulosti, čo zrejme možno pripísať zvýšeniu priemerných teplôt a výraznému zníženiu úhrnu zrážok.

Dospelo sa teda k záveru, že povinne predpísanú minimálnu hodnotu tohto parametra bude vhodnejšie zo špecifikácie odstrániť.

Spôsob výroby

Opravil sa omyl, ku ktorému došlo, keď v pôvodnej žiadosti z roku 1996 bola ako odroda na výrobu „Garda Orientale“ uvedená Casaliva, no chýbala tradičná odroda Frantoio, ktorá bola uvedená len pri „Garda Bresciano“ a „Garda Trentino“.

Tradičné používanie odrody Frantoio spolu odrodou Casaliva alebo namiesto nej je doložené v zoznamoch odrôd obcí na východnom brehu jazera, ktoré sa nachádzajú v odborných textoch o pestovaní olív z 80. rokov 20. storočia.

Z rovnakého dôvodu sa názvy „Less“ alebo „Lezzo“, pôvodne používané ako synonymá pre „Leccino“, narádzajú názvom „Leccino“.

Na základe opravy týchto chýb je možné stanoviť pre jednotné označenie „Garda“, ako aj pre označenia „Garda Orientale“ a „Garda Bresciano“ toto odrodové zloženie: minimálne 55 % Casaliva, Frantoio a Leccino, maximálne 45 % ostatných odrôd vyskytujúcich sa olivových hájoch.

Touto opravou sa nemení reálne odrodové zloženie olivových hájov, keďže toto zloženie odjakživa zodpovedá olivovej produkcii okolo východného brehu jazera Garde. Takisto sa nedochádza k zmene vyrábaného oleja, ktorý si v rámci celého označenia „Garda“ zachováva jednotné vlastnosti. Výnimku predstavujú len „organoleptické odchýlky, ktoré dokážu rozpoznať len odborníci“, ako sa uvádza v pôvodnom dokumente z roku 1996.

Spremenila sa výťažnosť, ktorá sa jednoznačne a definitívne zmenila z 5 000 kg/ha na 6 000 kg/ha. Vzhľadom na to, že pôvodná špecifikácia obsahovala možnosť zvýšiť výťažnosť produkcie olív o 20 %, možnosť výťažnosti 6 000 kg/ha vlastne existovala už od roku 1996.

Vedecké a historické zdroje totiž dokladajú, že pri produkcii olív v okolí Gardského jazera možno dosiahnuť výťažnosť 6 000 kg/ha a výťažnosť oleja 25 %. Agronomické štúdie, ktoré sa uskutočnili v 90. rokoch 20. storočia, dospeli k záveru, že vďaka technikám zavlažovania a aplikácie listových hnojív možno dosiahnuť výťažnosť nad 6 000 kg/ha bez zníženia kvality oleja.

Vďaka novým štúdiám o výžive olivovníkov sa vie, že vyváženým hnojením a najmä zavlažovaním stromov v spojení s uvážlivým preredovaním možno urýchliť tvorbu plodov, a teda zvýšiť výťažnosť na hektár a výťažnosť oleja bez toho, aby došlo k zmene kvality.

Vymazali sa postupy nahlasovania výroby, pretože buď odkazovali na zastarané právne predpisy, alebo ich má v súčasnosti na starosti kontrolný orgán.

Vymazali sa odkazy na vhodnosť olivových hájov v jednotlivých oblastiach z hľadiska používania relevantných doplňujúcich zemepisných označení. Stali sa nadbytočnými, keďže ich používanie sa uvádza v položke o oblasti výroby.

Do osobitnej položky špecifikácie sa doplnili odkazy na dôkaz o pôvode.

Pre celý jednotný názov „Garda“ sa zaviedla možnosť lisovania v celej zemepisnej oblasti.

Súvislosť

Na účely zjednotenia s jednotným dokumentom sa doplnili odkazy na súvislosť so zemepisnou oblasťou (t. j. environmentálne, ľudské a historické faktory), ktoré nie sú uvedené v špecifikácii z roku 1996.

Označovanie

V záujme lepšej zrozumiteľnosti a väčšej transparentnosti pre výrobcov aj spotrebiteľov sa upravili niektoré pravidlá označovania (veľkosť písma).

Zaviedla sa možnosť uvádzať na etikete zemepisnú polohu olivových hájov, pokiaľ bol olej vyrobený výlučne z olív z daných olivových hájov a ak je na etikete uvedené doplnkové zemepisné označenie.

Zaviedla sa možnosť uvádzať na etikete iba jednotný názov „Garda“, bez povinnosti pridať jedno z troch doplnkových tradičných zemepisných označení – Bresciano, Orientale a Trentino.

Takisto sa zaviedla možnosť zobraziť na etikete jazero Garde.

Zaviedla sa aj možnosť používať kovové nádoby vhodné na potraviny. Má sa tým okrem iného zlepšiť trvanlivosť výrobku.

Používanie loga chráneného označenia je odteraz povinné.

Identifikačné údaje kontrolných štruktúr

Doplnili sa kontaktné údaje kontrolného orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„GARDA“

ES č.: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Garda“

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, oleje atď.)

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

Chránené označenie pôvodu „Garda“, prípadne spolu s doplňujúcim zemepisným označením „Bresciano“, „Orientale“ alebo „Trentino“, je vyhradené pre extra panenský olivový olej s týmito vlastnosťami:

- viac-menej intenzívna zelená až žltá farba,
- stredne ovocná alebo mierne ovocná aróma,
- ovocná chuť,
- jemné tóny s typickou doznievajúcou chuťou mandlí.

Chemické vlastnosti:

- kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): max. 0,5 %,
- max. peroxidové číslo: $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$.

Senzorická analýza (metóda COI):

Hodnota mediánu

	Min.	Max.
— Aróma zeleného/zrelého ovocia	> 0	> 6
— Doznievajúca chuť mandlí	> 0	> 5
— Horká chuť	> 0	> 5
— Pikantná chuť	> 0	> 6

Medián nedostatkov zistených pri senzorickej analýze sa musí rovnať nule.

Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Extra panenský olivový olej s označením „Garda“, prípadne spolu s doplňujúcim zemepisným označením „Bresciano“, „Orientale“ alebo „Trentino“, sa získava z týchto odrôd olivovníkov, ktoré sú pestované samostatne alebo spoločne a majú tieto vlastnosti:

- v prípade označení „Garda“, „Garda Bresciano“ a „Garda Orientale“ predstavujú odrody Casaliva, Frantoio a Leccino minimálne 55 % a ďalšie odrody zastúpené v olivových hájoch maximálne 45 %,
- v prípade označenia „Garda Trentino“ predstavujú odrody Casaliva, Frantoio, Leccino a Pendolino minimálne 80 % a ďalšie odrody zastúpené v olivových hájoch maximálne 20 %.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.4. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky výrobného procesu (pestovanie, zber olív a lisovanie) sa musia uskutočňovať v označenej zemepisnej oblasti.

3.5. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

S cieľom zachovať osobitné vlastnosti výrobku počas celého výrobného procesu a zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek na kvalitu sa olej „Garda“ musel vždy baliť v oblasti vymedzenej v bode 4. Výrobcovia z oblasti totiž presne vedia, ako sa olej správa pred balením aj po ňom (poznajú napríklad dĺžku a spôsoby filtrácie, čas usadzovania a teplotu pri balení). Balenie v oblasti na konci výrobného procesu umožňuje zabezpečiť aj zachovanie organoleptických a iných vlastností oleja, ktoré by sa inak mohli pri styku so vzduchom rýchlo zhoršiť. Extra panenský olivový olej s chráneným označením pôvodu „Garda“ sa musí uvádzať na trh v sklenených alebo kovových nádobách s maximálnym objemom 5 litrov.

3.6. Špecifické pravidlá označovania

Na etikete baleného výrobku musia byť čitateľným a nezmazateľným písmom, väčším ako písmo použité na všetky ostatné informácie, uvedený tento text: „Garda“ a *Denominazione di Origine Protetta* (chránené označenie pôvodu) alebo skratka DOP (CHOP).

Tieto informácie môžu byť prípadne doplnené na etikete jedným z doplňujúcich zemepisných označení „Bresciano“, „Trentino“ alebo „Orientale“, no len vtedy, ak sa olej vyrába výhradne z olív pochádzajúcich z danej oblasti a ak sa v danej oblasti uskutočňuje aj lisovanie a balenie.

Na etikete je možné uviesť zemepisnú polohu olivových hájov, ak sa výrobok získava výlučne z olív z daných olivových hájov a ak je doplňujúce zemepisné označenie uvedené na etikete.

Uvádzanie názvov podnikov, hospodárstiev a prevádzok a ich zemepisnej polohy je povolené iba vtedy, ak sa výrobok získal výlučne z olív z olivových hájov daného podniku.

Je zakázané pridávať k chránenému označeniu pôvodu prívlastky ako „fine“, „scelto“, „selezionato“ a „superiore“ (jemný, kvalitný, výberový, znamenitý). Používanie názvov, obchodných názvov a súkromných značiek je povolené pod podmienkou, že nemajú pochvalný význam a nemôžu spotrebiteľa viesť do omylu.

Je povolené zobrazovať jazero Garde.

Na etikete musí byť uvedený rok produkcie olív, z ktorých bol olej vyrobený.

Logo názvu musí byť tiež povinne uvedené na etikete.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby oleja CHOP „Garda“ sa nachádza v provinciách Brescia, Verona, Mantova a Trident a zahŕňa príslušné územia okolo Gardského jazera.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Environmentálne faktory

Olivovníky Garda sa pestujú v „amfiteátri“ morénových pahorkov ľadovcového pôvodu, ktoré husto obklopujú Gardské jazero a na severe vymedzujú pásma Álp. Pozemky natočené k jazeru alebo smerom na juh sú určené takmer výlučne na pestovanie olív a vinohradníctvo. Blízkosť hôr umožňuje dobré rozdelenie zrážok počas celého roka a najmä na jar a na jeseň.

Vo všeobecnosti sa klíma oblasti, ktorá je výrazne ovplyvnená prítomnosťou veľkého objemu vody jazera, ako aj ochranou, ktorú jej poskytuje pohorie, vyznačuje teplými letami bez horúčav a mierne chladnými zimami. Klíma je natoľko mierna, že sa môže považovať za „miernu stredomorskú“, najmä vďaka výskytu miestnych mikroklim. Oblasť pestovania olív pri Gardskom jazere je najsevernejšie položenou oblasťou pestovania olivovníka na svete. Vďaka prítomnosti jazera sú rozdiely medzi dennou a nočnou teplotou len mierne.

Ludské a historické faktory

Existujú početné dokumenty, ktoré dokladajú, že tradícia pestovania olív v okolí Gardského jazera je dôležitou súčasťou života obyvateľov a má veľký vplyv na ich gastronomické zvyklosti a príjmy.

Svedectvá o znalostiach pestovania olív pri Gardskom jazere siahajú až do obdobia renesancie, keď ľudská ruka prispela – z hľadiska poľnohospodárstva i celkovo – k formovaniu hlavných charakteristík krajiny pri Gardskom jazere. Práve v tomto období sa začali svahy pretvárať na terasovitú štruktúru. Terasy, ktoré smerujú k jazeru a sú vhodné na pestovanie olív, sú pre túto oblasť natoľko typické, že od roku 1968 je známa ako „olivová riviéra“ (*Riviera degli Ulivi*).

Výrobcovia aj spotrebitelia tradične používajú jedno z troch doplňujúcich zemepisných označení „Bresciano“, „Trentino“ alebo „Orientale“ na jednoznačnú identifikáciu „určitých území s veľkým významom z hľadiska ľudskej a administratívnej tradície“, ako sa uvádza v starých dokumentoch.

Špecifickosť výrobku

Olej „Garda“ a olivy, z ktorých sa získava, sa vyznačujú menej intenzívnou a jemnejšou chuťou a arómou ako oleje vyrábané v iných južnejších a teplejších oblastiach, ktoré sú typické pre výskyt olivovníka.

Spotrebitelia ho oceňujú najmä pre jemnú, vyváženú a lahodnú chuť a pre ľahkú, typickú doznievajúcu chuť mandlí, vďaka ktorým je jedinečný a ľahko odlíšiteľný od iných talianskych olejov s CHOP.

Pre svoje jedinečné vlastnosti sa výrobok používa v mnohých receptoch, lebo jeho jemná chuť neprekryva chuť jedál, ale ich naopak zvyrazňuje. Výborne sa hodí k jedlám z rýb, bieleho mäsa, zo surovej alebo tepelne upravenej zeleniny, strukovín, z čerstvých alebo polozrelých syrov, mäsa „carpaccio“ alebo „carne salada“ (solené mäso), ale aj na prípravu dezertov.

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

Vďaka prítomnosti pohoria na severe a najväčšieho talianskeho jazera sa klíma približuje stredomorskému typu a zmierňujú sa vplyvy prírodného prostredia, ktoré by inak v danej zemepisnej polohe nebolo priaznivé na pestovanie olivovníkov. Zrážky, ktoré sú vhodne rozdelené počas celého roka, chránia olivovníky pred nedostatkom vody aj pre hromadením vlhkosti, ktoré by bolo škodlivé pre stromy aj kvalitu oleja.

Pahorkatý terén natočený k jazeru a smerom na juh sa na konci zimy ľahko zohrieva, čo umožňuje rýchle prebudenie olivovníkov z vegetatívneho stavu. Vďaka tomuto terénu, ako aj vďaka poveternostným a klimatickým „stredomorsky miernym“ podmienkam oblasti Gardského jazera sa tunajšie olivy a olej vyznačujú menej intenzívnou a jemnejšou chuťou a arómou v porovnaní s olivami a olejmi získavanými v environmentálnych podmienkach, ktoré sú typické pre teplé, južnejšie oblasti. Tieto klimatické a environmentálne vlastnosti okrem toho dodávajú oleju osobitú strednú alebo ľahkú ovocnú arómu s doznievajúcou chuťou mandlí, vďaka ktorej je jedinečný a spotrebitelia ho dokážu ľahko odlíšiť od iných talianskych olejov s CHOP.

Okrem toho sa v jednotlivých oblastiach obklopujúcich Gardské jazero, ktoré siahajú od nížiny po úbočia vrchov, nachádzajú osobitné mikroklimá, ktoré pri súčasnom zachovaní jednotných špecifických vlastností oleja pre celý názov „Garda“ majú za následok výskyt „organoleptické odchýlky, ktoré dokážu rozpoznať len odborníci“.

Vďaka odborným znalostiam výrobcov v celom reťazci, od prípravy pôdy vrátane tradičného terasovania po pestovanie olivovníkov a balenie, je možné zachovať a chrániť špecifické vlastnosti výrobku, ako sú jeho lahodnosť a typická doznievajúca chuť mandlí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na zmenu CHOP „Garda“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 135 z 11. júna 2013.

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

alebo

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesníctva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v hornom pravom rohu obrazovky), a ďalej na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

⁽⁴⁾ 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 260/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti 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

„BEAUFORT“

ES č.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uvedte]

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 vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena (zmeny):

Opis výrobku

Fázy syrenia, varenia a lisovania, ktoré neopisujú výrobok, sa presunuli do položky „Spôsob výroby“. Hodnoty obsahu tukov a sušiny sú teraz vyjadrené v percentách (vypočítané jednak pre výrobok po úplnom vysušení a jednak pre dozretý výrobok).

⁽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.

Odsek o identifikácii syrových bochníkov sa presunul do bodu 4.4 špecifikácie o identifikácii syrov. Nové znenie položky nemení jej obsah a prispieva k jej lepšej zrozumiteľnosti.

Zemepisná oblasť

Vymedzenie zemepisnej oblasti sa preformulovalo tak, aby sa jednoznačnejšie opísala zemepisná poloha oblasti.

Jediná zmena sa týka obce „Les Contamines-Montjoie“, pre ktorú sa doplnil zoznam katastrálnych území s vysokohorskými pasienkami.

V prílohe je pripojená mapa zemepisnej oblasti.

Dôkaz o pôvode

Položka „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov skonsolidovala a zahŕňa najmä ohlasovacie povinnosti a vedenie registrov o výsledovateľnosti výrobku a o monitorovaní podmienok výroby.

Kontrola špecifikácie CHOP „Beaufort“ prebieha na základe plánu kontroly, ktorý vypracuje kontrolný orgán.

Do tejto položky sa navyše doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a písomných hlásení na zaistenie výsledovateľnosti syrov.

Identifikácia prevádzkovateľov:

Zaviedol sa odsek, ktorým sa spresňujú podmienky identifikácie prevádzkovateľov.

Každý prevádzkovateľ, ktorý používa túto špecifikáciu, predloží vyhlásenie o identifikácii. Toto vyhlásenie, vypracované podľa vzoru schváleného riaditeľom *Institut National de l'Origine et de la Qualité* [Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality], predloží pred akreditáciou skupine výrobcov.

Kontrola dodržiavania podmienok výroby:

Doplnilo sa niekoľko odsekov, na základe ktorých je možné zaistiť výsledovateľnosť syrov a v ktorých sa podrobne opisuje potrebná dokumentácia:

- menia sa existujúce a dopĺňajú sa nové ustanovenia o ohlasovacej povinnosti,
- menia sa existujúce a dopĺňajú sa nové ustanovenia o vedení registrov a iných dokumentov, ktoré majú byť k dispozícii kontrolným orgánom,
- dopĺňajú sa ustanovenia o iných spôsoboch kontroly.

Do špecifikácie sa doplnili ďalšie informácie o výsledovateľnosti a nahlasovacích povinnostiach, ktoré sú potrebné na podávanie správ o výrobe a jej monitorovanie.

Identifikácia výrobkov:

Odsek sa preformuloval a doplnil a ustanovenia o kazeínových štítkoch sa zoskupili do tejto položky.

„Všetky syry, ktoré sú určené na predaj pod názvom ‚Beaufort‘, musia byť označené oválnym modrým kazeínovým štítkom. Jeho najväčší priemer je 100 mm a najmenší priemer je 55 mm. Umiestňuje sa na obvod každého syrového bochníka počas prvých fáz lisovania a musí obsahovať tieto nápisy v čiernej farbe:

- slovo ‚France‘,
- slovo ‚Beaufort‘,
- názov výrobcu,
- mesiac a rok výroby v číslach.

Na oboch stranách modrého kazeínového štítku sa musí nachádzať deň a mesiac výroby, ktoré si musia zachovať čitateľnosť do konca minimálneho obdobia zrenia.

Kazeínové štítky môže prevádzkovateľom dodávať len skupina výrobcov, a to raz mesačne alebo v prípade obdobia letnej výroby na začiatku obdobia.

Každý prevádzkovateľ, ktorého akreditácia bola pozastavená alebo odňatá, musí kazeínové štítky vrátiť skupine výrobcov.“

Vďaka týmto zmenám sa spresnili informácie o vlastnostiach kazeínových štítkov, ich dodávaní a ich odnímaní, ako aj o tom, ako dlho musia byť na syre čitateľné.

Spôsob výroby

Z dôvodu jasnosti a zrozumiteľnosti sa zmenili položky o spôsobe výroby. Spresnila sa definícia pojmu „stádo“, ktorý označuje všetky dojnice počas laktácie aj počas zastavenia produkcie mlieka.

Krmivo:

Pravidlá kŕmenia sa spresnili takto:

- Zaviedol sa zákaz používať ako krmivo repné rezky. Ich používanie totiž môže spôsobiť zlú chuť mlieka a vážne chyby syra (zatuchnutosť).
- Vypúšťajú sa koprové a palmové výlisky a nahrádzajú sa tekvicovými a požltovými semenami. Zmena spočíva v nahradení výliskov vedľajšími produktmi olejín dobrej výživovej kvality.
- Technické údaje o zložení doplnkového krmiva sa nanovo definovali tak, aby zodpovedali najnovším vedeckým referenciám (INRA) a v mnohých prípadoch sú vyjadrené ako intervaly a nie ako cieľová hodnota (PDIE, PDIN, UFL...).
- Zavádza sa ustanovenie, ktorým sa povoľuje podávať stádu v zimnom období sŕvátku, ktorá vznikla zo spracovania mlieka tohto istého stáda na syr. Ide o doplnkové krmivo, ktoré je v zimnom období zaujímavé z výživového hľadiska.
- Doplnilo sa ustanovenie o minimálnom období pastvy. Dojnice sa začnú pásť po roztopení snehu, keď ich pôda unesie. Na pastve ostávajú, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a množstvo trávy..
- Spresnilo sa obdobie prechodu z jedného typu kŕmenia na druhý. – Medzi koncom zimného obdobia a začiatkom obdobia pastvy je povolené maximálne 30-dňové prechodné obdobie za rok (namiesto doterajšieho 15-dňového obdobia na jar a na jeseň), počas ktorého je základná dávka zložená zo spásanej trávy a sena. Touto zmenou sa umožňuje, aby boli pri prechode zo zimného systému kŕmenia na letný zohľadnené výkyvy počasia.

Dojenie:

Zavádza sa zákaz používania určitých výrobkov na ošetrovanie vemena a dezinfekčných prostriedkov, ktoré by sa mohli použiť na umývanie dojacích zariadení. Tieto zmeny majú za cieľ zákaz výrobkov s obsahom esenciálnych olejov, ktoré sú veľmi aromatické a môžu sa prejavovať na zlej chuti syra. Z ustanovení o čistení zariadení sa odstráni nejednoznačnosť týkajúca sa možnosti občasného používania dezinfekčných čistiacich prostriedkov.

Spracovanie mlieka:

Zaviedli sa podrobné podmienky pre suroviny používané ako zložky syra „Beaufort“. Ide najmä o tieto podmienky:

- Pojmy „surové“ a „sýrené“, ktoré nepatria do opisu tejto fázy výrobného procesu, sa presunuli na iné miesto v rámci položky. Zmena formulácie prispieva k lepšiemu pochopeniu témy a spresňuje podmienky skladovania mlieka a dĺžky skladovania.

- Spresňuje sa pomer chladeného a nechladeného mlieka, pretože špecifickou črtou označenia pôvodu „Beaufort“ je, že polovicu alebo celé množstvo mlieka používaného na syrenie predstavuje teplé mlieko. Pokiaľ sa dojí len raz denne a nadojené mlieko sa skladá z chladeného a nechladeného mlieka, množstvo mlieka z dojenia s väčším objemom môže predstavovať maximálne 135 % iného dojenia.
- Namiesto pravidla zberu mlieka do dvoch hodín od dojenia, ktoré sa ťažko kontroluje, sa zaviedla maximálna lehota, v rámci ktorej treba vykonať syrenie, ktorá sa kontroluje veľmi ľahko a je zárukou rýchleho syrenia teplého mlieka po príchode do syrárne. V prípade ranej výroby treba syrenie vykonať do 12.00 hod., v prípade večernej výroby do 23.00 hod.
- Spresňuje sa maximálny objem mlieka používaného na syry „Beaufort“ s prívlastkom „chalet d'alpage“. Syr „Beaufort“ vyrábaný podľa špecifických podmienok, pri splnení ktorých možno použiť prívlastok „chalet d'alpage“, sa musí vyrobiť čo možno najskôr po dojení. Maximálne 15 % celkového množstva z dvoch dojení za obdobie jedného dňa sa po príslušnom ochladení nemusí použiť hneď, ale až pri ďalšej výrobe syra. Na horských pasienkoch je bežnou a tradičnou praxou, že sa množstvo mlieka z večera a nasledujúceho rána vyrovná prerozdelením malého množstva mlieka. Toto ustanovenie poskytuje priestor tejto tradičnej praxi obmedzením prerozdeleného mlieka na 15 % celkového množstva mlieka z dvoch dojení za obdobie jedného dňa. Nepredstavuje to zmenu podmienky výroby syra dvakrát za deň.
- Vzhľadom na to, že kultivácia prírodných baktérií mliečneho kvasenia a príprava syridla patrí k špecifickým vlastnostiam označenia (varená srvátka, do ktorej sa pridáva slez, slúži ako štartovacia kultúra týchto baktérií a získava sa z nej syridlo), zaviedlo sa ustanovenie, ktorým sa v prípade potreby obmedzuje používanie komerčne vyrábaného syridla (maximálne 30 % zrazeného mlieka v kadi).

Spôsob výroby:

Odsek sa preformuloval tak, aby bolo poradie výrobných krokov zrozumiteľnejšie. Do odseku sa dopĺňajú pojmy „surové“ a „plnotučné“, ktoré sa vzťahujú na mlieko. Spresňuje sa princíp „varenia“.

Dĺžka lisovania sa stanovila na minimálne 15 hodín.

Zrenie:

Odsek sa preformuloval tak, aby sa sprehladnili údaje o teplotách počas fázy zrenia. Vymazala sa zmienka o predpísanej vlhkosti. Toto opatrenie sa ukázalo ako málo prínosné a preto sa nahradilo vecnou povinnosťou, dodržiavaním ktorej sa získava kôrka s povlakom.

Spresnili sa ustanovenia o tvorbe povlaku, ktorá sa dosahuje:

- buď tak, že po povrchovom solení hrubou soľou sa syr utiera textíliou namočenou v soľnom roztoku (tzv. „morge“), ktorou sa predtým utreli syry so správne vyvinutým povlakom,
- alebo tak, že sa syr obracia, povrchovo soľným nálevom a pravidelne utiera.

Po fáze tvorby povlaku sa syr musí takto ošetrovať aspoň raz za týždeň, aby sa kôra udržiavala v dobrom stave.

Vzhľadom na veľkosť syrov sa proces zrenia mechanizoval. V dôsledku tejto mechanizácie takmer všetky syrárne začali na povrchové solenie používať namiesto hrubej soli slaný roztok. Z analýz vyplýva, že obsah soli sa oproti minulosti v zásade nezmenil. V prípade ostatných zmien ide o redakčné zásahy, z ktorých nevyplýva zmena postupov.

Označovanie

Zavádza sa povinnosť používať symbol „CHOP“ Európskej únie.

Vnútroštátne požiadavky

Vzhľadom na zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov má položka „Vnútroštátne požiadavky“ podobu tabuľky, v ktorej sa uvádzajú najdôležitejšie body, ktoré treba kontrolovať, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Iné

Analytická a organoleptická kontrola syrov: Zavádzajú sa ustanovenia o analytickej a organoleptickej kontrole výrobkov.

Identifikačné údaje kontrolných štruktúr Aktualizovali sa identifikačné údaje certifikačného orgánu zodpovedného za kontrolu CHOP.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

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

„BEAUFORT“

ES č.: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Beaufort“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3 Syry

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

Syr „Beaufort“ sa vyrába technológiou lisovania a varenia výlučne zo surového plnotučného kravského mlieka. Solí sa najprv v slanom náleve a neskôr na povrchu; necháva sa zrieť minimálne 5 mesiacov.

Hmota je poddajná a vláčna, slonovinovej až bledožltej farby s prípadnými jemnými horizontálnymi trhlkami a malými otvormi („pávie očka“). Bochníky majú plochý tvar s preliačeným obvodom, hmotnosť 20 až 70 kilogramov, priemer 35 až 75 centimetrov a výšku 11 až 16 centimetrov. Majú trenú, čistú a pevnú kôru rovnomernej žltej až hnedej farby. „Beaufort“ obsahuje po úplnom vysušení minimálne 48 % tuku, pričom celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 61 gramov na 100 gramov vyzretého syra.

Všetky syry, ktoré sú určené na predaj pod názvom „Beaufort“, musia byť označené oválnym modrým kazeínovým štítkom a údajmi o výsledovateľnosti uvedenými potravinárskym atramentom. Syry „Beaufort“ vyrábané podľa špecifických požiadaviek, ktoré sú podmienkou používania prívlastku „chalet d'alpage“, musia byť okrem modrého kazeínového štítku označené červeným štvorcovým kazeínovým štítkom, ktorý je umiestnený na opačnej strane obvodu ako modrý štítok.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Mlieko používané na výrobu syru „Beaufort“ musí pochádzať výlučne zo stád dojnic miestnych plemien kráv Tarine (miestny názov pre plemeno Tarentaise) a Abondance, ktoré spĺňajú kritériá hlavného oddielu plemennej knihy, alebo ktorých pôvod bol osvedčený na základe uznaných fenotypických vlastností.

Na zložení syra „Beaufort“ sa podieľajú tieto suroviny:

— surové plnotučné mlieko

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

- buď z neochladeného mlieka z posledného dojenja,
- alebo zo zmesi mlieka z dvoch po sebe nasledujúcich dojení, ktoré sa konali najneskôr 20 hodín po prvom dojení, pričom mlieko z prvého dojenja bolo po nadojení ochladené v poľnohospodárskom podniku a mlieko z druhého dojenja nebolo ochladené,
- syridlo pochádzajúce z macerácie slezu po prevarení. V prípade potreby je možné doplnkovo použiť umelé syridlo v maximálnom množstve 30 % zrazeného mlieka v kadi,
- termofilné bakteriálne kultúry tvorené prevažne laktobacilmi. Ďalšie varenie slezu slúži súčasne na kultiváciu baktérií mliečneho kvasenia a získanie syridla,
- soľ dodaná pri prvom 20 až 24-hodinovom nasolení v náleve a následne pri zretí v podobe hrubej soli alebo slaného nálevu.

Je zakázané použiť na výrobu syra „Beaufort“ iné suroviny.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Krmivo stáda pozostáva:

- v zimnom období minimálne z 13 kg sena na kravu na deň (v priemere na stádo), ktoré možno doplniť o 3 kg sušenej drvenej lucerny. Doplnkové krmivo nesmie presiahnuť tretinu hmotnosti priemernej základnej dávky na stádo dojníc v období laktácie. Zložené krmivá sú zložené z energeticky bohatých krmív, krmív s vysokým obsahom bielkovín a krmivových koncentrátov so 16 % celkovým obsahom dusíkatých látok. Pochádzajú z vymedzených druhov a odrôd, ktoré neboli geneticky modifikované a musia spĺňať tieto technické špecifické vlastnosti: 0,89 UFL na kilogram, 95 gramov PDIN a 125 gramov PDIE.
- Počas obdobia pastvy: Dojnice sa začnú pásť po roztopení snehu, keď ich pôda unesie. Na pastve ostávajú, kým to umožňujú klimatické podmienky, nosnosť pôdy a množstvo trávy.

V údolí je doplnkové krmivo rovnakého typu ako v zimnom období a v priemere na stádo dojníc zodpovedá 2,5 kg na deň na dojnicu. Doplnkové krmivo na pasienkoch je v priemere na stádo dojníc maximálne 1,5 kg na dojnicu na deň. Do 1. augusta obsahuje iba obilniny.

- Medzi zimným obdobím a obdobím pastvy je povolené maximálne 30-dňové prechodné obdobie za rok, počas ktorého je základná dávka zložená zo spásanej trávy a sena.

Krmivo, ktoré nepochádza z výrobných oblastí, možno použiť len ako doplnok. Minimálne 75 % celkového spotrebovaného sena a spásanej trávy pre stádo by malo pochádzať zo zemepisnej oblasti, aby minimálne 75 % vyprodukovaného mlieka pochádzalo z krmiva z oblasti. Minimálne 20 % ročnej spotreby sena v krmive dojníc pochádza zo zemepisnej oblasti.

Na lúkach sa dodržiava tradičné spravovanie stáda a rozmetanie výkalov zvierat. Na lúkach, pastvinách a pasienkoch využívaných výrobcami syra „Beaufort“ je zakázané rozmetanie kalu z čističiek odpadových vôd alebo iných produktov.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Produkcia mlieka, výroba a dozrievanie v trvaní minimálne 5 mesiacov sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Ak sa syr predáva v spotrebiteľskom balení, musí sa predávať s kusom kôry charakteristickej pre toto označenie pôvodu; z kôry sa však môže odstrániť maz. Ak sa syr predáva strúhaný, označenie „Beaufort“ sa nesmie používať.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Na etikete syrov s označením pôvodu „Beaufort“ musí byť uvedený:

- názov označenia, pričom veľkosť písma musí zodpovedať minimálne dvom tretinám najväčšieho písma na etikete,
- symbol CHOP Európskej únie.

Používanie akéhokoľvek iného prívlastku či označenia spolu s týmto označením pôvodu na etikete, v reklame, faktúrach či obchodných dokumentoch je zakázané, s výnimkou:

- osobitných obchodných alebo výrobných značiek,
- pojmov: „été“ a „chalet d'alpage“, ktorých používanie je dovoľené za týchto podmienok:

Prívlastok „été“ je vyhradený pre syry vyrobené od začiatku júna do konca októbra vrátane z mlieka z vysokohorských pasienkov.

Prívlastok „chalet d'Alpage“ je vyhradený pre syry vyrobené od začiatku júna do konca októbra, ktoré sa vyrábajú tradičnými postupmi dvakrát za deň na salašoch v nadmorskej výške nad 1 500 m, a to maximálne z produkcie mlieka jedného stáda na salaši.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť syra „Beaufort“ zahŕňa vysokohorskú časť departmánu Savojsko a pozostáva z obcí v horskom masíve Beaufortain, v údoliach Val d'Arly, Tarentaise a Maurienne a dvoch príľahlých oblastí v departmáne Horné Savojsko.

Produkcia mlieka, výroba a dozrievanie syra sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územie týchto obcí:

Departmán Savojsko:

Okres Albertville:

Celé územie týchto kantónov: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Časť územia týchto kantónov:

Kantón Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kantón Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Časť územia obce Albertville s katastrálnymi územiami E2, E3 et E4.

Okres Saint-Jean-de-Maurienne:

Celé územie týchto kantónov: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Časť územia týchto kantónov: Kantón Aiguebelle: Montsapey.

Departmán Horné Savojsko:

Okres Bonneville:

Časť územia týchto kantónov:

Kantón Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kantón Saint-Gervais-les-Bains: Časť územia obce Les Contamines-Montjoie s katastrálnymi územiami D8 (sčasti), E6, E7, E8 (sčasti), F5 (sčasti), F6 (sčasti), F8 (sčasti), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory:

Prírodné prostredie označenia „Beaufort“ sa vyznačuje príslušnosťou k masívu vnútornej oblasti Álp, pre ktoré sú typické celistvé vnútorné masívy kryštálického pôvodu, ako aj sedimentárne horniny oblasti Briançonnaise a sčasti vonkajšie masívy kryštálického pôvodu, v ktorých sa môžu vyskytovať mäkké sedimentárne horniny typu bridlice.

Ako rozhranie medzi Severnými a Južnými Alpami v užšom zmysle má zemepisná oblasť označenia pôvodu, kde trvalé trávnaté porasty predstavujú 95 % využívanej plochy, tieto výhody:

- dostatočne vysoký (no nie príliš vysoký) úhrn zrážok a hlboké pôdy, na ktorých sa darí veľkému množstvu tráv, ktoré sú dostatočne výživné na chov dojníc,
- rozmanitá flóra bohatá na byliny, ktorá je porovnateľná so suchými lúkami.

Zemepisná oblasť označenia pôvodu „Beaufort“, ktorá sa nachádza v pohorí Beaufortain, údoliach Tarentaise a Maurienne a časti údolia Val d'Arly, sa vyznačuje veľkým podielom vysokohorských pasienkov (92 % chovných jednotiek v Savojsku)

Ludské faktory:

Na týchto vysokohorských pasienkoch sa rozvinuli pastevné postupy, ktoré tvoria jedinečný systém, a či už jednotlivito, alebo vcelku sa nikde inde v Alpách v takej miere nevyskytujú a predstavujú jedinečný poľnohospodársko-pastevný systém. Tento systém sa vyznačuje využitím vegetácie z rôznych výškových polôh, pri ktorom sa striedavo spása dno údolia, svahy a vysokohorské pasienky. Hovädzí dobytok ide tam, kde rastie tráva, a vďaka každo-dennej prítomnosti človeka je možné dojenie na mieste a hospodárenie s trávou osobitým spôsobom, ktorý pomáha uchovávať prírodné pasienky.

Tento poľnohospodársko-pastevný systém, ktorý sa využíva od 17. storočia, zaznamenal v priebehu času isté zmeny, ale jeho princíp ostáva rovnaký.

Vysokohorské pasienky, ktoré sa letnom období využívajú 100 až 110 dní, majú toto zloženie:

- Vysokohorské oblasti, kde sa pasú veľké stáda (50 až 150 dojníc). Vybudovala sa cestička, ktorá vedie na horské pasienky a pomedzi ne, vďaka čomu stádo, ktoré za trávou putuje na vzdialenosť 1 500 až 2 500 m, môžu nasledovať pojazdne stroje na dojenie. Stádo sa vytvára zoskupením viacerých stád.
- Menšie horské oblasti nižších polôh, kde sa pasú stáda jednotlivých rodín. Dojenie sa vykonáva na salašoch, hoci treba uviesť, že táto metóda je čoraz viac na ústupe.

Mlieko (najmä vo vysokohorských oblastiach) možno spracovať hneď na mieste, no vo väčšine prípadov ho zberajú syrárne, ktoré ho spracúvajú počas celého roka v údoliach (ide o 85 % až 90 % produkcie). V týchto údoliach stáda prezimujú. Na plochách, ktoré stáda opustia, sa v lete produkuje aj seno.

Medzi vysokohorskou oblasťou a údoliami sa nachádza stredne položená oblasť kopcov („*montagnette*“), kde sa stáda zdržujú nejaký čas v medziobdobí.

Pre oblasť výroby je typický tradičný chov hovädzieho dobytku, konkrétne plemien Tarine (miestny názov pre plemeno Tarentaise) a Abondance – najmä Tarine, ktoré pochádza z údolia Tarentaise. Od roku 1963 E. QUITTET (autor referenčných diel o francúzskych plemenách hospodárskych zvierat) uvádza tento opis: „Plemeno Tarine sa vyznačuje pozoruhodnou vytrvalosťou a odolnosťou v tých najdrsnejších životných podmienkach, prevažne vyplývajúcej zo spôsobu života (letný chov na pasienkoch v nadmorskej výške 1 500 až 2 000 metrov). Dlhú si zachováva dobrú formu napriek pravidelnému oteleniu. Má pozoruhodnú schopnosť využiť v zimnom období aj objemové krmivá, pričom si zachováva primeranú dojivosť... Tarine je vynikajúce plemeno dojníc, vhodné najmä do drsného podnebia.“

Syr „Beaufort“ sa od iných lisovaných varených syrov líši svojím obsahom tuku. Technológia lisovania varených syrov sa začala používať na začiatku 17. storočia a rýchlo sa rozšírila vo všetkých horských oblastiach na východe Francúzska. Ľuďom v oblasti výroby syra „Beaufort“ umožnila počkať do zimy s predajom a spotrebou mlieka, ktoré sa v lete vo veľkých množstvách vyprodukovalo na horských pasienkoch. Táto technika vznikla z nutnosti, no časom nadobudla osobité vlastnosti, ktoré priamo súvisia s prostredím (používanie plnotučného mlieka a zrenie v chladných pivniciach).

5.2. Špecifickosť výrobku

Ešte v súčasnosti sa „Beaufort“ odlišuje od ostatných lisovaných varených syrov najmä vďaka týmto skutočnostiam:

- výroba sa začína hneď po dojení zo surového plnotučného mlieka,
- používanie formy zvanej „cercle à Beaufort“ (formovací kruh), v ktorej sa obvod syrového bochníka preliačuje dovnútra,
- tradičné postupy spracovania (používanie prírodných baktérií mliečného kvasenia, formovanie syrového bochníka v ľanovej tkanine a používanie formovacieho kruhu, ktoré si počas lisovania vyžaduje niekoľkonásobné obracanie), najmä naočkovanie termofilnými laktobacilmi vykultivovanými výrobcom syra,
- syrovú hmotu bez otvorov alebo takmer bez otvorov vďaka zreniu v chladnej pivnici.

Z organoleptického hľadiska sa „Beaufort“ vyznačuje tým, že pri konzumácii je na podnebí najprv pevný a potom sa rozpustí bez toho, aby sa príliš lepil. Musí mať rôznorodé, nie však príliš silné arómy.

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

Opísané osobité vlastnosti prostredia majú za dôsledok veľmi bohatý rastlinný život a veľkú rozmanitosť vyskytujúcich sa rastlinných spoločenstiev. Sú tu zastúpené všetky fyto-sociologické spoločenstvá trávnatých plôch a vresovísk využívaných ako vysokohorské pasienky.

Viacero štúdií [DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995; INRA, 1994, DORIOZ et VAN OORT, 1991, LEGROS et al., 1987, DORIOZ, 1995] poukázalo na mimoriadnu rôznorodosť a rozmanitosť lúk, kde rastie celkovo 250 až 300 druhov. Podľa nasmerovania, sklonu svahov a druhov pôdy je možné počas jedného dňa pastvy natrafiť na veľmi rôznorodé druhy krmiva.

Táto mimoriadne chutná flóra predstavuje skutočný aromatický koktajl, ktorý sa prejavuje v osobitých a veľmi typických chuťových kvalitách syru „Beaufort“ (DUMONT et ADDA, 1978, BUCHIN et al., 1999; ASSELIN et al., 1999, in DORIOZ et al., 2000).

Pastevný systém je založený na využívaní tohto rastlinného bohatstva stádami miestnych plemien Tarine a Abondance chovaných pomocou pastevných postupov, ktoré sú úplne prispôbené prostrediu. Spracovanie „teplého mlieka“ umožňuje zachovať pôvodnú kvalitu mlieka, ktorá súvisí s bohatou flórou oblasti. Je predpokladom výroby plnotučného, neodstredeného syra pomocou prírodných baktérií mliečného kvasenia. Používanie vypuklej kruhovej formy umožňuje prispôsobiť výrobu značne premenlivým množstvám mlieka vyprodukovaného na vysokohorských pasienkoch, udržať teplotu vo vnútri syra vo fáze lisovania a stabilizovať tvar bochníka. Zretie v studenej pivnici – fáza podstatná pre kvalitu syra – sa vyznačuje podmienkami, ktoré sú takmer rovnaké, ako klimatické podmienky panujúce vo vysoko položených miestach výroby, a úplne vyhovuje výrobe plnotučného syra.

Výrobné a spracovateľské postupy spolu predstavujú ucelený systém, ktorý je spätý so špecifickými vlastnosťami výrobku a vďaka ktorému sa aromatická rozmanitosť daná špecifickým rastlinstvom prejavuje v konečnom výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

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

(*) Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

Uzavretie sťažnosti CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

Európskej komisii bolo doručené množstvo sťažností, ktoré sa týkajú mobility zamestnancov pracujúcich vo verejnom zdravotníctve v regióne Navarra (Španielsko). Štatutárne rozdiely týmto osobám znemožňujú, aby sa uchádzali o pracovné miesta vo verejnom zdravotníctve v iných španielskych regiónoch.

Z judikatúry Súdneho dvora Európskej únie vyplýva, že právne predpisy Spoločenstva, ktoré upravujú voľný pohyb pracovníkov, a najmä článok 45 ZFEÚ, sa nevzťahujú na situácie, ktoré nevykazujú žiadnu spojitosť s akoukoľvek zo situácií upravených právom Spoločenstva a ktorých žiadny relevantný prvok neprekračuje hranice daného členského štátu ⁽¹⁾.

Situácia opísaná v týchto sťažnostiach sa týka mobility medzi jednotlivými zložkami verejného zdravotníctva na území Španielska a *a priori* neobsahuje žiadny cezhraničný prvok. Z tohto dôvodu sa uvedené pravidlá EÚ neuplatňujú. Zležitosti, ktoré sťažovatelia predložili, musia preskúmať príslušné správne alebo súdne orgány podľa platných španielskych právnych predpisov.

⁽¹⁾ Rozsudok Súdneho dvora zo 16. decembra 1992 vo veci C-206/91, Koua Poirrez.

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK