



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2015/C 186/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7561 – PRE/AXIS) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2015/C 186/02	Výmenný kurz eura	2
2015/C 186/03	Nová národná strana obehových euromincí	3

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska komisia

2015/C 186/04	Výzva na predkladanie žiadostí na rok 2015 – Tretí akčný program pre Úniu v oblasti zdravia (2014 – 2020) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

Európske stredisko pre rozvoj odborného vzdelávania

2015/C 186/05	Verejná výzva na predkladanie návrhov – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – Európska sieť referenčných a odborných informácií v oblasti vzdelávania a prípravy (OVP) strediska Cedefop	5
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2015/C 186/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

2015/C 186/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2015/C 186/08	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
---------------	---	---

⁽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.7561 – PRE/AXIS)****(Text s významom pre EHP)**

(2015/C 186/01)

Dňa 22. mája 2015 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-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32015M7561. 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⁾

4. júna 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1317	CAD	Kanadský dolár	1,4089
JPY	Japonský jen	140,47	HKD	Hongkongský dolár	8,7733
DKK	Dánska koruna	7,4599	NZD	Novozélandský dolár	1,5834
GBP	Britská libra	0,73540	SGD	Singapurský dolár	1,5221
SEK	Švédska koruna	9,3396	KRW	Juhokórejský won	1 256,92
CHF	Švajčiarsky frank	1,0551	ZAR	Juhoafrický rand	13,9625
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,0177
NOK	Nórska koruna	8,7370	HRK	Chorvátska kuna	7,5605
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 047,75
CZK	Česká koruna	27,467	MYR	Malajzijský ringgit	4,1867
HUF	Maďarský forint	312,30	PHP	Filipínske peso	50,790
PLN	Poľský zlotý	4,1692	RUB	Ruský rubel	62,1695
RON	Rumunský lei	4,4285	THB	Thajský baht	38,171
TRY	Turecká líra	3,0377	BRL	Brazílsky real	3,5498
AUD	Austrálsky dolár	1,4618	MXN	Mexické peso	17,5812
			INR	Indická rupia	72,4362

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Nová národná strana obehových euromincí

(2015/C 186/03)



Národná strana novej obehovej pamätnej mince v hodnote 2 EUR vydanaj Rakúskom

Obehové euromince majú v celej eurozóne štatút zákonného platidla. Komisia zverejňuje opis vzorov všetkých nových euromincí s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu v rámci svojej pracovnej činnosti, ako aj širokú verejnosť⁽¹⁾. V súlade so závermi Rady z 10. februára 2009⁽²⁾ môžu členské štáty eurozóny a krajiny, ktoré s Európskou úniou uzavreli menovú dohodu ustanovujúcu vydávanie obehových euromincí, vydať do obehu pamätne euromince za určitých podmienok, predovšetkým musia mať len nominálnu hodnotu 2 EUR. Tieto mince majú rovnaké technické parametre ako ostatné mince v hodnote 2 EUR, na národnej strane je však vyobrazený pamätný motív, ktorý má veľkú symbolickú hodnotu z národného alebo európskeho hľadiska.

Vydávajúca krajina: Rakúsko

Pamätný motív: 200 rokov Rakúskej národnej banky (Oesterreichische Nationalbank)

Vecný opis vzoru: Vzor znázorňuje postavy boha a bohyně rímskej mytológie, ktoré sú súčasťou vytesaného reliéfu nad vchodom do hlavnej budovy Rakúskej národnej banky (OeNB): vľavo sa nachádza Merkúr, posol bohov a boh obchodníkov a obchodu; vpravo Fortuna, bohynia osudu a blahobytu, vyobrazená s rohom hojnosti. V pozadí od ľavého po pravý okraj vnútorného kruhu mince je zobrazená hlavná budova OeNB. Spodný okraj vnútorného kruhu lemuje ornamentálny pruh evokujúci červeno-bielo-červený vzor rakúskej štátnej vlajky, pričom zvislé šrafo symbolizujú červenú farbu podľa pravidiel heraldiky. Roky „1816“ a „2016“ vľavo od Merkúra odkazujú na rok založenia a dvestoročnicu OeNB. Pozdĺž okrajov zlatistého vnútorného kruhu sú umiestnené nápisy „Republik Österreich“ (Rakúska republika) a „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank“ (200 rokov Rakúskej národnej banky).

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

Náklad: 16 miliónov

Dátum vydania: 2016

⁽¹⁾ Pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1 o národných stranách všetkých mincí, ktoré boli vydané v roku 2002.

⁽²⁾ Pozri závery Rady pre hospodárske a finančné záležitosti z 10. februára 2009 a odporúčanie Komisie z 19. decembra 2008 o spoločných usmerneniach pre národné strany a vydávanie euromincí určených do obehu (Ú. v. EÚ L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

Výzva na predkladanie žiadostí na rok 2015**Tretí akčný program pre Úniu v oblasti zdravia (2014 – 2020)**

(Text s významom pre EHP)

(2015/C 186/04)

V rámci tretieho akčného programu pre Úniu v oblasti zdravia (2014 – 2020) sa dnes uverejňuje výzva na predkladanie žiadostí s názvom Zdravie – 2015 ⁽¹⁾.

Táto výzva na predkladanie žiadostí pozostáva z:

- výzvy na predkladanie návrhov na udelenie finančného príspevku na konkrétne opatrenia vo forme projektových grantov,

Lehota na predkladanie online návrhov je 15. septembra 2015.

Všetky informácie vrátane rozhodnutia Komisie z 2. júna 2015 o prijatí pracovného programu na rok 2015 v záujme vykonávania tretieho akčného programu pre Úniu v oblasti zdravia (2014 – 2020), ako aj o kritériách výberu, udeľovania a ďalších kritériách finančných príspevkov na opatrenia v rámci tohto programu sú k dispozícii na webovej stránke Výkonnej agentúry pre spotrebiteľov, zdravie, poľnohospodárstvo a potraviny (Chafea) na tejto adrese:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 282/2014 z 11. marca 2014 o ustanovení tretieho akčného programu pre Úniu v oblasti zdravia (2014 – 2020) (Ú. v. EÚ L 86, 21.3.2014, s. 1).

EURÓPSKE STREDISKO PRE ROZVOJ ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

Verejná výzva na predkladanie návrhov – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

**ReferNet – Európska sieť referenčných a odborných informácií v oblasti vzdelávania a prípravy
(OVP) strediska Cedefop**

(2015/C 186/05)

1. Ciele a opis

V záujme zriadenia európskej siete pre informácie o OVP – ReferNet – je cieľom tejto výzvy vybrať jedného žiadateľa z každej oprávnenej krajiny (členské štáty EÚ, Island a Nórsko), s ktorým stredisko Cedefop uzatvorí štvorročnú rámcovú dohodu o partnerstve.

Európske stredisko pre rozvoj odborného vzdelávania (Cedefop), ktoré bolo založené v roku 1975 a od roku 1995 sídli v Grécku, je agentúrou Európskej únie (EÚ). Poslaním strediska, ktoré je uznávané ako hodnoverný zdroj informácií a odborných znalostí v oblasti OVP, zručností a schopností, je podporovať vývoj európskej politiky v oblasti odborného vzdelávania a prípravy a prispievať k jej vykonávaniu.

ReferNet je európska sieť strediska Cedefop pre informácie o OVP. Poslaním siete ReferNet je podporovať stredisko Cedefop prostredníctvom predkladania správ o vnútroštátnych systémoch OVP a vývoji politik, ako aj zviditeľňovania odborného vzdelávania a prípravy a produktov strediska Cedefop. ReferNet má 30 členov známych ako národní partneri siete ReferNet, ktorí pochádzajú z členských štátov EÚ, Islandu a Nórska. Národnými partnermi siete ReferNet sú kľúčové inštitúcie, ktoré sú zapojené do OVP alebo politik trhu práce v krajine, ktorú zastupujú.

Rámcové dohody o partnerstve sa vykonávajú prostredníctvom ročných osobitných dohôd o grante. Úspešní žiadatelia budú preto po podpísaní rámcovej dohody o partnerstve na roky 2016 až 2019 vyzvaní, aby predložili žiadosť o grant na akcie pre rok 2016 (ktorá môže viesť k podpísaniu osobitnej dohody o grante na rok 2016). Žiadateľ musí preukázať svoju schopnosť vykonávať všetky činnosti plánované počas štvorročného obdobia a zabezpečiť primerané spolufinancovanie na realizáciu požadovaných úloh.

2. Rozpočet a trvanie projektu

Odhadovaný rozpočet, ktorý je k dispozícii pre štvorročné trvanie rámcových dohôd o partnerstve, môže dosiahnuť výšku až 4 000 000 EUR, a to v závislosti od rozhodnutí rozpočtového orgánu v jednotlivých rokoch.

Celkový rozpočet, ktorý je k dispozícii pre ročný pracovný plán na rok 2016 (trvanie projektu: 12 mesiacov), bude 980 000 EUR pre 30 partnerov (z 28 členských štátov EÚ, Islandu a Nórska).

Grant sa líši podľa počtu obyvateľov krajiny a poskytuje sa na realizáciu ročného pracovného plánu. Celkový rozpočet, ktorý je k dispozícii pre pracovný plán na rok 2016, sa bude rozdeľovať na základe troch skupín krajín podľa počtu obyvateľov:

- Skupina krajín 1: Cyprus, Estónsko, Chorvátsko, Island, Litva, Lotyšsko, Luxembursko, Malta, Slovinsko. Maximálna výška grantu: 23 615 EUR.
- Skupina krajín 2: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Fínsko, Grécko, Holandsko, Írsko, Maďarsko, Nórsko, Portugalsko, Rakúsko, Rumunsko, Slovenská republika, Švédsko. Maximálna výška grantu: 33 625 EUR.
- Skupina krajín 3: Francúzsko, Nemecko, Poľsko, Spojené kráľovstvo, Španielsko, Taliansko. Maximálna výška grantu: 43 620 EUR.

Grant Únie je finančným príspevkom na náklady príjemcu (a/alebo spoluprijemcov), ktorý musí byť doplnený vlastným finančným príspevkom a/alebo miestnymi, regionálnymi, vnútroštátnymi a/alebo súkromnými príspevkami. Celkový príspevok Únie neprekročí 70 % oprávnených nákladov.

Stredisko Cedefop si vyhradzuje právo neprideliť všetky prostriedky z rozpočtu, ktorý je k dispozícii.

3. Kritériá oprávnenosti

Aby boli žiadatelia oprávnení, majú spĺňať tieto požiadavky:

- a) byť verejnou alebo súkromnou organizáciou s právnym postavením a právnou subjektivitou (fyzické osoby, t.j. jednotlivci, nie sú oprávnené predkladať žiadosti);

b) mať sídlo v krajine, v ktorej žiadajú o grant, t.j. v jednej z týchto krajín:

- EÚ-28 (Belgicko, Bulharsko, Cyprus, Česká republika, Dánsko, Estónsko, Fínsko, Francúzsko, Grécko, Holandsko, Chorvátsko, Írsko, Litva, Lotyšsko, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Nemecko, Poľsko, Portugalsko, Rakúsko, Rumunsko, Slovenská republika, Slovinsko, Spojené kráľovstvo, Španielsko, Švédsko, Taliansko),
- pridružené krajiny (Island a Nórsko).

4. Uzavierka

Žiadosti o rámcovú dohodu o partnerstve musia byť zaslané **najneskôr do 21. augusta 2015**.

5. Ďalšie informácie

Podrobné špecifikácie výzvy na predloženie návrhov, formulár žiadosti a jej prílohy budú dostupné od 8. júna 2015 na webovej stránke strediska Cedefop na adrese:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Žiadosti musia spĺňať požiadavky stanovené v úplnom znení výzvy a musia byť predložené na poskytnutých oficiálnych formulároch.

Hodnotenie návrhov bude založené na princípoch transparentnosti a rovnakého zaobchádzania.

Všetky predložené žiadosti vyhodnotí výbor odborníkov podľa kritérií oprávnenosti, vylúčenia, výberu a kritérií na udeľenie grantu, ktoré sú vymedzené v úplnom znení výzvy.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2015/C 186/06)

1. Komisii bolo 28. mája 2015 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint“, Spojené kráľovstvo) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group“, Švédsko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - Bridgepoint: súkromná investičná skupina.
 - Nordic Cinema Group: prevádzkovateľ kín pôsobiaci v Estónsku, vo Fínsku, v Lotyšsku, Litve, Nórsku a vo Švédsku.
3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec možno posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.
4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky možno zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding 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.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2015/C 186/07)

1. Komisii bolo 28. mája 2015 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats“, Írsko) a podnik Terrena (Francúzsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Elivia (Francúzsko) prostredníctvom kúpy akcií. Podnik Elivia je v súčasnosti v úplnom vlastníctve podniku Terrena.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - Dawn meats: porážka hospodárskych zvierat, vykosťovanie a ďalšie spracovanie mäsa vrátane tavenia alebo škvarenia vedľajších produktov z bitúnka, pričom podnik pôsobí hlavne v sektore hovädzieho a jahňacieho mäsa,
 - Terrena: rôzne činnosti v rámci celého hodnotového reťazca poľnohospodárskych výrobkov vrátane spracovania mäsových výrobkov a ich uvádzania na trh,
 - Elivia: porážka dobytka, výroba a predaj čerstvých a spracovaných výrobkov z hovädzieho mäsa vrátane vedľajších produktov z bitúnka, najmä vo Francúzsku.
3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií 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. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia 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

(2015/C 186/08)

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⁾****„ISTARSKI PRŠUT“/„ISTRSKI PRŠUT“****ES č.: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012****CHZO () CHOP (X)****1. Názov**

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Chorvátska republika/Slovinská republika

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

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je konzervovaný sušený mäsový výrobok zo zadnej strany stehna ošípaných, bez nohy, kože a podkožného tuku, ale s panvovými kosťami, do ktorého sa na sucho vmasíruje morská soľ a korenie, suší sa na vzduchu bez údenia a potom sa suší a dozrieva minimálne 12 mesiacov.

Šunka „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ má podlhovastý tvar, pretože obsahuje aj panvové kosti. Noha sa odstraňuje na priehlavku a odstraňuje sa aj koža a podkožný tuk, okrem časti pod priehlavkom (10 – 15 cm). „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sa vyznačuje rovnomerne oblými okrajmi a plochým povrchom, ktorý je buď čistý alebo pokrytý tenkou vrstvou plesne. Prierez svalovým tkanivom vykazuje jednoliatu ružovo-červenú farbu, bez výraznejšej zmeny farby, tuk musí byť biely. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ má výraznú arómu suchého, zrelého bravčového mäsa a bylín a mierne slanú chuť.

Výrobok vhodný na predaj má tieto fyzicko-chemikálne vlastnosti: obsah chloridu sodného je menej než 8 % a aktivita vody nižšia než 0,93.

⁽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.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“, ktorý sa uvádza na trh, musí vykazovať hmotnosť minimálne 7 kg.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sa vyrába zo zadnej strany stehna ošípaných, ktoré sú buď čistým plemenom alebo krížencami čistých plemien, s výnimkou plemena Piértrain a jeho krížencov.

V čase zabitia musí priemerná živá hmotnosť ošípaných na skupinu presahovať 160 kg a ošípané musia mať minimálne deväť mesiacov. Zadná strana stehna sa upravuje tak, aby sa zachovali panvové kosti (bedrová kosť, ischium a lonová kosť), odstraňuje sa krížová kosť a stavce chvosta. Krížová kosť sa odstraňuje na kĺbe, ktorým je spojená s bedrovou kosťou. Upravená šunka musí vážiť viac než 13 kg.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Ošípaným, ktoré sa používajú na výrobu šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, sa vo výkrmnej fáze podávajú krmné zmesi. Všetky zložky krmných zmesí (s výnimkou minerálov, vitamínov a iných prídavných látok) musia pochádzať z oblasti, v ktorej je povolené produkovať suroviny a ktorá je opísaná v časti 4. Pôvod všetkých prísad sa musí dať vysledovať od miesta výroby až po chliev.

Okrem krmných zmesí je ako krmivo povolená aj pšenica alebo pšeničné otruby, čerstvá ďatelina a lucerna, tekvica, kapusta, krmná repa, dužina cukrovej repy, srvátka a varené zemiaky, ktoré takisto musia pochádzať z predmetnej zemepisnej oblasti. Melasové výpalky, pomyje a odpad z bitúnkov sa na výkrm ošípaných používať nesmú.

Krmivo z inej oblasti, než je oblasť, kde sa získavajú suroviny, možno pridávať podľa pravidiel kŕmenia zvierat, ktoré platia pri označeniach pôvodu výrobkov živočíšneho pôvodu.

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

Všetky fázy výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sa musia odohrávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti špecifikovanej v časti 4.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Šunka „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sa môže uvádzať na trh v kuse (celá) alebo v baleniach, ktoré môžu obsahovať vykostenú šunku, veľké alebo malé kusy alebo plátky šunky. Tieto podoby šunky musia byť balené vákuovo alebo v ochrannej atmosfére.

Vykostenie šunky, jej nakrájanie na kusy alebo plátky a balenie na účely predaja sa musia odohrávať výlučne v oblasti výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. Skutočnosť, že výrobok sa porciuje a balí jedine v oblasti, kde sa vyrába, značne zjednodušuje monitorovanie tohto postupu, uľahčuje uplatňovanie systému vysledovateľnosti, minimalizuje riziko podvodu a zneužitia etikiet a je zárukou požadovanej kvality výrobku pre spotrebiteľov. Ďalej je skutočnosť, že krájanie a balenie výrobku prebieha v oblasti výroby, predpokladom pre to, aby tieto úkony vykonávali samotní výrobcovia alebo ľudia s potrebnými zručnosťami, ktorí majú rozsiahle vedomosti o osobitných vlastnostiach a kvalite šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, čo predstavuje záruku pôvodnej kvality výrobku aj po jej nakrájaní a zabalení.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Po ukončení fázy dozrievania sa šunky za horúca označia jednotnou značkou, ktorá je rovnaká pre celú oblasť výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, a numerickým kódom výrobcu. Ide o túto značku:



Keď sa na trh uvádza celý výrobok alebo balené výrobky, musia byť označené jednotnou značkou a nápisom „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Nápis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ musí byť zreteľný a jasne čitateľný, veľkosť písmen musí byť dostatočná a musí sa odlišovať typom a farbou tak, aby sa vynímala oproti akýmkoľvek iným nápisom.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, kde sa získava surovina na výrobu „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, je obmedzená na oblasť výroby hotového výrobku v chorvátskych župách: Primorje-Gorski Kotar (len pevnina), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja a Vukovar-Syrmia.

Oblasť výroby „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ zahŕňa časť Istrie bez ostrovov.

Hranica zemepisnej oblasti výroby „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ prebieha od Stupova Cove, na hranici medzi župami Istria a Primorje-Gorski Kotar, smerom na sever pozdĺž hranice medzi týmito župami až po štátnu hranicu so Slovinskou republikou.

Tam sa stáča smerom na západ, pričom tu oblasť zahŕňa časť územia Slovinskej republiky, južne od Ravni Kot, kde sa otáča severo-západným smerom pri Vincarija, a siaha južne až po vrch Glavičorka, odkiaľ prebieha krátko západne a potom opäť severozápadne smerom k obci Lipica až po obec Mala Vrata. Tu sa hranica otáča na západ smerom k Jelovščina, odtiaľ na juhozápad až po Blažinov Vrh, kde sa prudko otáča smerom na západ, pričom prebieha severne od Stružnjak a Gnojín, kde sa otáča na juhozápad až po cestu Jelovice-Podgorje. Pozdĺž tejto cesty prebieha severozápadným smerom cez Podgorje, okolo obcí Praproče a Črnotiče na juhu. Ďalej pokračuje po ceste na sever od obce Kastelec a pred obcou Sočerb sa otáča smerom k slovinsko-talianskej hranici.

Hranica oblasti výroby potom prebieha pozdĺž štátnej hranice západným smerom až k pobrežiu v obci San Bartolomeo, odkiaľ pokračuje pozdĺž pobrežia juhovýchodným smerom do východiskového bodu v Stupova Cove.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Podnebie istrijského polostrova je prevažne stredozemné, vo vnútrozemí postupne prechádza do kontinentálneho, pričom sa oba typy podnebia vyznačujú častými vetrami, ktoré v zime vejú zo severu a východu. Tieto zimné vetry vytvárajú podmienky priaznivé pre výrobu šunky, ktorá sa začína presne v tomto ročnom období (solenie a sušenie). „Bora“, silný severovýchodný vietor vanúci z pevniny smerom na more od vrchu Učka, je mimoriadne priaznivý, pretože umožňuje sušenie šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ len na vzduchu, bez dymu, čo výrazným spôsobom podmieňuje jej kvalitu a jedinečnosť v porovnaní s inými šunkami.

Vychýrená a osobitá chuť šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ nie je len výsledkom pôsobenia podnebia, ale takisto skúseností a zručností mnohých generácií poľnohospodárov v Istrii.

Ošípané sa tradične chovali vyše jedného roka, pričom ich krmivo bolo rôznorodé, podľa dostupnosti v hospodárstve počas jednotlivých ročných období: ďatelina a lucerna, tekvica, kapusta, kýmna repa, srvátka, varené zemiaky atď. Jednou z osobitných črt dlhoročnej miestnej metódy je zloženie zmesi soli a jednej či viacerých korenín (čiernie korenie, cesnak, bobkový list, rozmarín), ktorá sa za sucha vmasíruje do mäsa. Ďalšou osobitnou črtou je spôsob, akým sa zadná končatina oddeľuje od polovic jatočných tiel, a spôsob, akým sa šunka tvaruje a pripravuje. Tradičný a jedinečný spôsob úpravy zadnej strany stehna sa zachoval od čias, keď domácnosti na statkoch potrebovali roztopiť čo najväčší objem tukového tkaniva na tuk a zachovať ho na neskoršie použitie. Preto sa podľa tradičného receptu v prvej fáze výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ z čerstvej zadnej strany stehna odstráni všetka koža a podkožný tuk, čo je v porovnaní s postupmi výroby šunky v iných oblastiach zriedkavé a priam jedinečné. Ďalšou osobitosťou postupu úpravy je, že sa neodstraňujú panvové kosti, čo znamená, že sa zachováva viac mäsa a šunky majú teda väčšie rozmery.

Výroba šunky v Istrii má niekoľko storočné dejiny, pričom v priebehu času sa zlepšovali tradičné spôsoby výroby. Najstaršia doteraz nájdená písomná zmienka, v ktorej sa výslovne spomína šunka, pochádza z roku 1580: záznamy obce Roč v hlaholike uvádzajú, že medzi potravinami objednanými na svadobnú hostinu prefekta bola aj šunka (Dražen Vlahov: „*Knjiga računa općine Roč*“ (1566–1628), štátny archív v meste Pazin, Pazin, 2009, s. 102–103). Takisto v obci Roč, len o niekoľko rokov neskôr, v roku 1594, figurovala šunka na ďalšej objednávke a potom na jedálnom lístku kapitána Rašpora (správcu benátskej časti severnej Istrie) a jeho sprievodu pri príležitosti osláv dňa sv. Maríny (tamtiež s. 110 – 111). V písomnej zmienke z roku 1612 sa uvádza, že „pohorím Učka prešli štyri stovky uskokov... Uskoci ukradli mnoho dobytká a veľké množstvá syra, šunky, vína a iných potravín“ (Miroslav Bertoša: „*Istra: doba Venecije*“, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, s. 318). V dokumente z roku 1810 sa uvádza, že najdrahšie mäso zo všetkých bola nasolená bravčovina – šunka a slanina (Nevio Šettó: „*Napoleon u Istri*“, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Tradičiu výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ v hospodárstvach v mestách Manžan, Nova Vas a Bertoky opísal Stanislav Renčelj vo svojom diele „*Suhe mesnine narodne posebnosti*“ (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, s. 169, 209, 211).

5.2. Špecifickosť výrobku

Šunka „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vďaka svojej osobitnosti predovšetkým trom faktorom: surovine, tradičnej technológii výroby a svojim organoleptickým vlastnostiam.

Osobitné vlastnosti suroviny sú výsledkom kontrolovaného chovu ošípaných čistých plemien, ktorým sa podáva krmivo podľa špecifických požiadaviek počas predĺženej doby výkrmu, kým nepresiahnu hmotnosť 160 kg. Ošípané musia vykazovať v čase zabitia vysokú hmotnosť, aby sa získali ťažké zadné strany stehien, ktoré pri sušení a dozrievaní v dôsledku osobitných črt výrobného postupu strácajú pomerne veľké množstvo vody.

Podľa tradičnej výrobných metódy sa zadné strany stehien upravujú tak, aby sa zachovali panvové kosti (bedrová kosť, ischium a lonová kosť), na rozdiel od spôsobu výroby šunky v iných regiónoch. Konkrétne to znamená, že po úprave a zaoblení zadnej strany stehna nie je viditeľná hlavica stehennej kosti (caput femoris), pričom pri iných typoch šunky je dobre viditeľná na strednej vnútornej strane a predstavuje jeden z hlavných vizuálnych prvkov. V šunke „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ táto hlavica nie je viditeľná, pretože je vo vnútri panvovej kosti (acetabulum).

Takisto neobvyklým spôsobom úpravy zadnej strany stehna je odstránenie kože a podkožného tuku z celého povrchu, teda až na mäso. Do upravených zadných strán stehien sa za sucha vmasíruje morská soľ spolu so zmesou korenia, cesnaku, bobkového listu a rozmarínu. Pridávanie týchto rozmanitých korenín pri solení je ďalšou osobitnou črtou výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. Odstránenie kože má za následok nielen o čosi intenzívnejšie schnutie (teda aj stratu hmotnosti), než pri iných typoch šunky, ale takisto ďalší osobitný znak tohto výrobku, teda výskyt plesne na povrchu šunky.

Osobitné organoleptické vlastnosti šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sú zrejmé v prvom rade v jej vonkajšom vzhľade, keďže na povrchu sa nenachádza ani koža ani podkožný tuk, obsahuje panvové kosti, ktoré podmieňujú jej neobvyklý podlhovastý tvar, a na povrchu sa často vyskytujú zhluky plesne rozličnej veľkosti.

Výsledný výrobok sa vyznačuje osobitnou arómou, jemnou, mierne slanou chuťou, jednotnou ružovo-červenou farbou a žiadanou tuhosťou svalového tkaniva. Neobsahuje žiadne prídavné látky, pretože sa vyrába tradičnou metódou.

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

Prepojenie šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ a oblasti Istrie vyplýva z priaznivých prírodných podmienok: v zime teploty neklesajú extrémne nízko, hoci vzduch je chladný a suchý v dôsledku častých vetrov, čo predstavuje ideálne podmienky pre prírodné sušenie šunky. Počiatočné nízke teploty a postupné znižovanie relatívnej vlhkosti zabezpečujú pravidelný proces sušenia. Preto sa solenie (prvý krok výrobného postupu) môže vykonávať len v období od 15. októbra do 20. marca. To je jedna z hlavných zásad tradičného spôsobu výroby.

Tieto podnebné podmienky predstavujú ideálne prostredie na výrobu tradičnej šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, ktorá je sušená jedine vzduchom, bez použitia dymu, čo výrazne ovplyvňuje jej kvalitu a osobitosť v porovnaní s inými typmi šunky.

Charakteristické vlastnosti „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vyplývajú takisto z kultúrneho dedičstva vidieckych oblastí Istrie, teda zo skúseností a zručností mnohých generácií istrijských hospodárov. Šunka sa tradične vyrábala len z ošípaných s veľkou hmotnosťou (nad 160 kg), ktorých krmivo tvorila ďatelina, lucerna, tekvica, kapusta, krmná repa, srvátka, varené zemiaky atď.

Spôsob úpravy zadných častí stehna pri výrobe šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sa nezmenil od čias, keď sa vidiecke domácnosti snažili získať čo najviac masti a uchovať ju na neskoršie použitie. Preto sa podľa tradičného receptu v prvej fáze výroby šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ z čerstvej zadnej strany stehna odstráni všetka koža a podkožný tuk tak, aby zostalo len mäso, čo je zriedkavé, ba priam jedinečné v porovnaní s postupmi výroby šunky v iných oblastiach, kde sa koža na šunke ponecháva. Ďalšou črtou šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je tradičná úprava zadnej časti stehna tak, aby sa zachovali panvové kosti, čo znamená, že táto šunka je o čosi väčšia než šunky z iných oblastí.

Sušenie šunky bez kože a podkožného tuku (čo znamená, že celý povrch svalového tkaniva je priamo vystavený vzduchu a na povrchu sa vo fáze dozrievania tvorí pleseň) sa bez pochyb líši od postupu dozrievania iných typov šunky a je príčinou jedinečných organoleptických vlastností šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Osobitnú arómu a chuť šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ možno pripísať aj rozmanitým koreninám, ktoré sa do nej za sucha vmasírujú. Koreniny sa výrazne podpisujú na aróme šunky „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, pretože na rozdiel od iných typov šunky sa do kontaktu s koreninami dostáva celý povrch šunky, čo znamená, že ich chuť môže ľahšie preniknúť do všetkých častí výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK