



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2015/C 317/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7732 – JBS/Moy Park)	1
---------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2015/C 317/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

V Oznamy

INÉ AKTY

Európska komisia

2015/C 317/03	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	3
2015/C 317/04	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
2015/C 317/05	Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	12

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.7732 – JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Dňa 21. septembra 2015 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 32015M7732. 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⁾

24. septembra 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1241	CAD	Kanadský dolár	1,5039
JPY	Japonský jen	134,48	HKD	Hongkongský dolár	8,7119
DKK	Dánska koruna	7,4612	NZD	Novozélandský dolár	1,7857
GBP	Britská libra	0,73870	SGD	Singapurský dolár	1,6054
SEK	Švédská koruna	9,4292	KRW	Juhokórejský won	1 344,25
CHF	Švajčiarsky frank	1,0928	ZAR	Juhoafrický rand	15,7352
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,1743
NOK	Nórska koruna	9,4630	HRK	Chorvátska kuna	7,6250
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 584,10
CZK	Česká koruna	27,162	MYR	Malajzijský ringgit	4,8862
HUF	Maďarský forint	314,21	PHP	Filipínske peso	52,840
PLN	Poľský zlotý	4,2300	RUB	Ruský rubel	74,7945
RON	Rumunský lei	4,4178	THB	Thajský baht	40,850
TRY	Turecká líra	3,4370	BRL	Brazílsky real	4,7304
AUD	Austrálsky dolár	1,6147	MXN	Mexické peso	19,4059
			INR	Indická rupia	74,4594

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2015/C 317/03)

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

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE NIMES“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel.: +33 466045034

Fax: +33 466045031

E-mail: olive.nimes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes pozostáva z producentov olív a spracovateľov „Huile d'olive de Nîmes“ a má oprávnený záujem podať žiadosť o zmenu.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: kontrola

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Opis bol spresnený s cieľom:

- na jednej strane, doplniť organoleptické vlastnosti olejov. V špecifikácii výrobku predloženej pri žiadosti o registráciu ako CHOP sa uvádza len to, že „Huile d'olive de Nîmes“ sa vyznačuje týmito vlastnosťami: „Je cítiť po artičokách a zelenine. V ústach sa tieto arómy rozvinú do aróm stredozemskej stepi a červeného ovocia.“ Na základe kontrol vykonaných od uznania tohto označenia je možné spresniť, že arómy zeleniny vnímané nosom sú „rastlinné vône [...] s odtieňmi čerstvej trávy, pokoseného sena, surovej artičoky a rastlín rajčiaka“ a že pre ovocné arómy vnímané ústami sú typické najmä: „tráva, seno, ananás, žltá slivka a surová artičoka, prípadne doplnené o arómy červenej slivky a jablka“,
- a na druhej strane, zaradiť analytické vlastnosti olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh: obsah kyseliny olejovej do 0,8 g/100 g a peroxidové číslo do 16 meq peroxidovo viazaného kyslíka na jeden kg olivového oleja.

V tejto súvislosti boli zavedené úrovne horkosti (v rozsahu od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej) a pikantnosti (v rozsahu od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej).

Tieto zmeny majú za cieľ lepšie charakterizovať a identifikovať výrobok.

Zemepisná oblasť

Spôsoby identifikácie parciel stanovené v pôvodnej vyhláške o uznání chráneného označenia sú súčasťou špecifikácie.

Dôkaz o pôvode

Pokiaľ ide o zmeny vnútroštátnych právnych a iných predpisov, došlo ku konsolidácii položky „Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“, ktorá obsahuje najmä povinnosť nahlasovania a vedenia registrov týkajúcich sa vysledovateľnosti výrobku a monitorovania výrobných podmienok.

Okrem toho sa do tejto položky ďalej pridali a doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a nahlasovacích dokumentov, ktoré umožňujú zabezpečiť vysledovateľnosť a kontrolu súladu výrobkov s požiadavkami špecifikácií.

Spôsob výroby

- Odrody: bez zmeny pôvodne stanoveného relatívneho podielu jednotlivých odrôd sa text upravil s cieľom viac zdôrazniť väčšinový podiel odrody Picholine, a to v súlade so spojením výrobku s jeho pôvodom. V tejto súvislosti sa odrody Picholine, Négrette a Noirette rozdelili na „hlavné“ a „doplnkové“ odrody. Okrem toho sa vyžaduje ďalšia zmena: zrušenie maximálneho množstva olív pochádzajúcich z opeľujúcich odrôd povolených pri výrobe oleja, ktorý bol pôvodne stanovený na 5 % (rovnaký podiel ako počet stromov týchto odrôd v sadoch). Množstvo olív obratých zo stromov opeľujúcich odrôd na výrobu olivového oleja sa vo všeobecnosti zahrnie do celkového množstva olív, ktoré sa odnesie do mlyna, aby sa z neho vyrobil olej s chráneným označením, a ostáva minimálne.

- Hustota výsadby: ustanovenia týkajúce sa merania minimálnej hustoty výsadby 24 m² na strom („táto plocha sa získa vynásobením obidvoch medzier medzi radmi a rozstupu medzi stromami“) sa vložili s cieľom objasniť a kontrolovať toto ustanovenie. Zpracovalo sa spresnenie týkajúce sa stromov, ktoré boli zasiahnuté mrazom z roku 1956, so zreteľom na samovýsev alebo zmladzovací rez po tomto mraze, ktoré viedli k výskytu viackmeňových stromov. V tomto prípade môže byť vzdialenosť medzi stromami menšia ako 4 metre.
- Rez: ustanovenie týkajúce sa odstraňovania odrezkov bolo stiahnuté, lebo v závislosti od použitého spôsobu odstraňovania sa odrezky môžu drviť na mieste a nemusia sa odstraňovať z parcely.
- Zavlažovanie: dátum posledného zavlažovania sa stanovil na 30. septembra, aby sa uľahčila kontrola.
- Údržba sádov: spresnili sa postupy údržby sádov. Vymedzil sa pojem „kultivácia“ a môže ísť o odstraňovanie buriny alebo o orbu. Toto objasnenie umožňuje zosúladiť špecifikáciu so špecifikáciou olív s označením „Olive de Nimes“.
- Výnos: zmenila sa forma znenia a vypustilo sa ustanovenie o podmienkach prekročenia a zníženia výnosov. Táto výnimka je totiž neprimeraným opatrením.
- Zber: zmenilo sa znenie týkajúce sa veku, v ktorom stromy začínajú produkovať, aby sa objasnilo toto ustanovenie na účely kontroly: stromy musia byť vysadené na parcele najmenej päť rokov.
- Vymedzili sa techniky zberu („zber priamo zo stromu, ručne alebo mechanickými spôsobmi“), pričom navrhované ustanovenia sú podobné s postupmi vymedzenými v predchádzajúcej špecifikácii. Spresnilo sa maximálne percento poškodených olív v závislosti od jednotlivých druhov možného poškodenia (menej ako 5 % olív poškodených škodcami, menej ako 10 % obitých olív, žiadne omrznuté olivy alebo olivy napadnuté plesňami) s cieľom zaručiť zdravotnú kvalitu spracúvaných olív. Okrem toho, na účely administratívneho zjednodušenia sa dátum začatia zberu určuje na základe rozhodnutia riaditeľa INAO a nie viac na základe nariadenia prefekta a zároveň sa zrušila možnosť výnimky. Minimálny stupeň zrelosti sa znížil na aspoň 10 % olív s prechodom z čisto zeleného odtieňa na žltý odtieň (namiesto 25 %): táto zmena je odôvodnená špecifickosťou odrody Picholine, ktorá červie veľmi neskoro a môže zostať zelená aj po dosiahnutí fyziologickej zrelosti. Čas medzi zberom a dodávkou do mlyna sa mení podľa druhu použitých nádob, pričom maximálna lehota na dodanie tri dni sa skraca na 24 hodín v prípade zberu do prepraviek, aby sa predišlo znehodnoteniu olív.
- Podmienky spracovania: špecifikácia sa doplnila o maximálnu lehotu uchovania olív v mlyne (najviac štyri dni) a o ustanovenia týkajúce sa podmienok skladovania olív v mlyne pred lisovaním, aby sa predišlo akémukoľvek znehodnoteniu olív. Maximálna lehota medzi zberom a lisovaním sa skrátila na šesť dní (oproti súčasným ôsmim dňom) s cieľom lepšie kontrolovať kvalitu olív. Podiel odrody Picholine v oleji sa zvýšil zo 60 na 70 % hmotnosti olív spracovaných pri výrobe oleja, aby sa zohľadnil vyšší výnos olivovníkov odrody Picholine v porovnaní s ostatnými odrodami zastúpenými v oleji. Spresnili sa povolené spracovateľské postupy (doplnenie odstraňovania listov, drvenia a miesenia) s cieľom vyhnúť sa akémukoľvek nesprávnemu výkladu ustanovení špecifikácie.

Označovanie

Označovanie špecifické pre toto označenie pôvodu sa zosúladiť s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012: doplnenie povinnosti uvádzať symbol CHOP Európskej únie a spojenia „chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“ namiesto vnútroštátnych symbolov a označení.

Iné: kontrola

V poločke „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov uvádzajú formou tabuľky hlavné body, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčné hodnoty a metóda ich hodnotenia.

Aktualizovali sa kontaktné údaje kontrolných štruktúr.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NIMES“

EÚ č.: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov (názvy)**

„Huile d'olive de Nîmes“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

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*

Vlastnosti oleja „Huile d'olive de Nîmes“ sú spojené predovšetkým s väčšinovým podielom odrody Picholine v oleji:

- rastlinné vône vnímané nosom sa vyznačujú odtieňmi čerstvej trávy, pokoseného sena, surovej artičoky a rastlín rajčiakov,
- pre ovocnú príchuť v ústach sú typické najmä trávy, seno, ananás, žltá slivka a surová artičoka, prípadne doplnené o arómy červenej slivky a jablka.

Horkosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).

Pikantnosť sa pohybuje od 1,5 do 4,5 z 10 na organoleptickej stupnici Medzinárodnej rady pre olivový olej (IOC).

Olej má zelenú farbu s prípadným žltým odleskom.

Obsah voľných kyselín vyjadrený obsahom kyseliny olejovej získaného oleja je najviac 0,8 gramu na 100 gramov.

Peroxidové číslo musí byť najviac 16 miliekvivalentov peroxidovo viazaného kyslíka na 1 kg olivového oleja vo fáze počiatočného uvedenia na trh.

3.3. *Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)*

Olivy odrody Picholine predstavujú najmenej 70 % hmotnosti spracovaných olív.

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

Všetky operácie súvisiace s produkciou suroviny a spracovaním sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravín musí etiketa olejov, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Huile d'olive de Nîmes“, obsahovať tieto údaje:

- názov označenia: „Huile d'olive de Nîmes“ a údaj „chránené označenie pôvodu“. Tieto údaje musia byť uvedené v tom istom vizuálnom poli a na tej istej etikete,

- symbol CHOP Európskej únie.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť produkcie „Huile d'olive de Nîmes“ pokrýva oblasť pestovania olív departementu Gard a východnú časť departementu Hérault, s výnimkou Causses, pohoria Cévenole a oblasti Camargue.

Prírodnou hranicou na východe je rieka Rhône a na juhu región Camargue. Severná hranica je klimatická a zodpovedá hranici pestovania odrody Picholine. Severovýchodná hranica kopíruje hranicu departementu Gard (masív stredomorskej lesostepi s nadmorskou výškou nad 300 metrov). Západná hranica presahuje dolinu Vidourle a nachádza sa na línii Ganges, Pic St Loup, le Lez, ktorá zodpovedá línii zalesnených hrebeňov.

Oblasť produkcie zahŕňa 223 obcí, z toho 183 v departemente Gard a 40 v departemente Hérault.

Olivy sa zbierajú a spracúvajú v zemepisnej oblasti, ktorá sa rozprestiera na území týchto kantónov a obcí:

Departement Gard:

Všetky obce v kantónoch: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Obce v kantónoch: Anduze (s výnimkou obcí: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (s výnimkou obcí: Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (s výnimkou obcí: Aimargues, le Cailar), Sauve (s výnimkou obce Fressac), Uzès (s výnimkou obce La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (s výnimkou obce Brouzet-les-Alès).

Obce: Alès, Allègre-les-Fumades čiastočne, Aubord, Beaucaire čiastočne, Bellegarde čiastočne, Belvezet, Bernis, Bouquet, Conqueyrac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Générac, Goudargues čiastočne, Jonquières-Saint-Vincent, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, Lussan, Méjannes-les-Alès, Mons, Rochefort-du-Gard, Saint-Christol-Les-Alès, Saint-Gilles čiastočne, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Privat-des-Vieux, Saze, Vallérargues, Vauvert čiastočne, Verfeuil čiastočne.

Departement Hérault:

Obce v kantónoch: Castries (s výnimkou obce Jacou), Claret (s výnimkou obce Ferrières-les-Verreries), Lunel (s výnimkou obcí Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Obce: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Pokiaľ ide o čiastočne zahrnuté obce, kartografická dokumentácia vymedzujúca hranice zemepisnej oblasti je uložená na obecných úradoch. V súlade s požiadavkami smernice INSPIRE sú v prípade týchto obcí na webovom sídle príslušného vnútroštátneho orgánu k dispozícii územné mapy.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Vlastnosti oblasti pestovania tradičných olivových sádov sú výsledkom vzájomného pôsobenia medzi know-how, prítomnými odrodami a okolitým ekosystémom.

Olivovníky zo zemepisnej oblasti podliehajú zrážkovému režimu s ročným úhrnom zrážok v rozpätí 700 – 1 000 mm, predovšetkým vo forme prudkých jarných a jesenných dažďov. Okrem niekoľkých sádov na okraji pohoria Cévenole a novších sádov v oblasti Costière sa olivovníky pestujú na prevažne vápenatých pôdach umožňujúcich odvodňovanie nevyhnutné na prežitie stromov, pričom ide o pôdy bez veľkej poľnohospodárskej hodnoty, keďže takéto pôdy sú vyhradené pre lukratívnejšie plodiny.

Zemepisná oblasť je pod vplyvom častých a niekedy silných vetrov a môže byť vystavená drsnej zime. Za týchto podmienok je väčšinou odrodou Picholine, ktorá je relatívne odolná proti chladu a jej plody nepadajú, ani keď sú zrelé. Okrem toho treba poznamenať, že olivovníky odrody Picholine alebo miestnych odrôd sú tvarované pomerne nízko, aby neboli oslabované prudkými nárazmi vetra.

Sady sa nachádzajú na svahoch s prevažne južnou orientáciou a v málo namrzajúcich oblastiach (uzatvorené doliny a planiny so stagnujúcimi hmlami sú vylúčené).

Napokon, pestovanie olivovníkov podlieha stanovenej maximálnej nadmorskej výške, osobitne v prípade odrody Picholine, ktorej neskoré dozrievanie plodov zvyšuje riziko zamrznutia a tým ohrozuje výrobu oleja. Olivovníky odrody Picholine sa preto spravidla pestujú do nadmorskej výšky 350 metrov a zber je skorý.

Know-how pestovateľov olív je vyjadrené výberom najpriaznivejších oblastí na produkciu kvalitného oleja (expozícia, nadmorská výška), tradične nízkym tvarovaním sadov a skorým začiatkom zberu olív, hneď ako sú zrelé (najmenej 10 % dozrievajúcich olív meniacich farbu).

5.2. Špecifickosť výrobku

Olivy sa dodávajú a spracúvajú rýchlo, minimálne so 70 % zastúpením olív odrody Picholine, čo dodáva tomuto chránenému označeniu jeho špecifickosť: „Huile d'olive de Nîmes“ sa vyznačuje pomerne výraznou horkosťou a pikantnosťou a výrazne zastúpenými rastlinnými arómami prítomnými vo vône i chuti.

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

Olej sa vyrába prevažne z odrody Picholine uprednostňovanej pre jej odolnosť, vďaka ktorej sa dokonale prispôbila pôdnym a klimatickým podmienkam. Táto odroda sa vyznačuje určitou odolnosťou proti nízkym teplotám v zimnom období a jej plody odolávajú prudkým jesenným vetrom.

Ak sa chuťové vlastnosti plodu a botanické vlastnosti stromu pričínili o celosvetové rozšírenie odrody Picholine, treba pripomenúť, že táto odroda má pôvod v tejto oblasti a je výsledkom šľachtenia z odrody Plant de Collias, ktorá je v tejto zemepisnej oblasti bežná. Tým sa vysvetľuje, prečo je táto odroda obzvlášť prispôbená vlastnostiam tejto zemepisnej oblasti a má väčšinové zastúpenie v „Huile d'olive de Nîmes“.

Jedinečný, originálny a z obchodného hľadiska dobre zhodnotený výrobok „Huile d'olive de Nîmes“ je výsledkom kombinácie prírodného prostredia a pracovných postupov (najmä zrelosť spracovaných olív a minimálny podiel odrody Picholine v oleji).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

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 317/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

EÚ č.: IT-PGI-0005-01333 – 8. 5. 2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy)

„Mortadella di Prato“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

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

Názov „Mortadella di Prato“ označuje studený mäsový výrobok z jemnej zmesi bravčového mäsa, morskej soli, cesnaku, korenín a likéru Arkermes (v objeme od 0,3 do 0,6 %) balený v čreve, ktorý prešiel tepelnou úpravou. Výrobok určený na spotrebu musí mať tieto vlastnosti: *hmotnosť*: 0,5 až 10 kg, *tvar*: valcovitý alebo mierne oválny, *rozмеры*: dĺžka: 8 až 70 cm, priemer: 6 až 35 cm, *organoleptické vlastnosti*: konzistencia zmesi: tvrdá a kompaktná, najemno pomletá a mäkká na jazyku, *vonkajšia farba*: matne ružová, *vnútorná farba*: tmavoružová od likéru Alkermes, s bielymi tukovými škvrnami, *aróma*: prenikavá korenistá aróma s príchuťou likéru Alkermes od samotného začiatku, *chuť*: charakteristická pre tento výrobok, protiklad medzi ostrou a prenikavou chuťou korenín, cesnaku a morskej soli a lahodnou chuťou likéru Alkermes, *fyzikálno-chemické vlastnosti*: pomer tukov a bielkovín: do 1,5.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Ošípané určené na výrobu salámy „Mortadella di Prato“ sa musia kŕmiť pomyjami alebo kašou s minimálnym obsahom sušiny 45 % na maximálne 80 kg živej váhy a 55 % počas výkrmového obdobia. Jedno zviera nesmie denne skonzumovať viac ako 15 litrov srvátky (vedľajší produkt pri výrobe tvarohu) a cmaru (vedľajší produkt pri výrobe masla).

„Mortadella di Prato“ sa vyrába výhradne z týchto mäsových častí v uvedených percentuálnych pomeroch: pliecko: 40 až 50 %, podkožný tuk: 9 až 15 %, odrezky šunky: 10 až 20 %, capocollo: 5 až 15 %, lalok: 5 až 15 %, bravčový bôčik: 5 až 10 %. Povinné prísady sú: likér Alkermes: 0,3 až 0,6 %, mleté čierne korenie: 0,1 až 0,3 %, celé korenie: 0,1 až 0,2 %, morská soľ: 2,0 až 3,0 %, mleté koreniny (koriander, škoric, muškátový oriešok, muškátový kvet a klinčeky): 0,1 až 0,25 %, cesnak: 0,08 až 0,2 %. Prídavanie glutamanu sodného sa zakazuje. Použitie mäso musí pochádzať z ošípaných s hmotnosťou minimálne 160 kg (+/- 10 %) a v čase porážky starších ako deväť mesiacov. Medzi porážkou ošípaných a spracovaním mäsa musí uplynúť minimálne 24 a maximálne 96 hodín.

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

Pri výrobe salámy „Mortadella di Prato“ musia v danej zemepisnej oblasti prebiehať tieto kroky, a to v následnej postupnosti a bez prerušenia: *narezanie, mletie a premiešanie, plnenie a uväzovanie, naparovanie a varenie, prepláchnutie a ochladenie.*

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Medzi ochladením a následným usušením a zabalením výrobku môže uplynúť maximálne 20 minút. Nedodržanie tohto časového obmedzenia by malo okrem rizika mikrobiálneho rastu za následok nezvratné poškodenie jemnej organoleptickej vyváženosti výrobku, čím by sa zničila jeho aróma a zmenila charakteristická ružová farba.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Saláma „Mortadella di Prato“ sa môže uvádzať na trh vcelku alebo narezaná na hrubšie či tenšie plátky. Logo zobrazené nižšie má tvar oválneho obrázka s obdĺžnikom vystupujúcim v dolnej časti z oválneho tvaru a na obale sa musí nachádzať tak, aby bolo viditeľné a čitateľné.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, v ktorej sa saláma „Mortadella di Prato“ vyrába a balí, tvorí celé územie obce Prato a obcí Agliana, Quarrata a Montale v provincii Pistoia.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oblasť Prato je známa racionálnym využívaním vodných zdrojov rieky Bisenzio, ktorá ňou preteká, a ďalších vodných tokov. Kultivácia tejto širšej a úrodnej nížiny a využívanie vody ako zdroja energie na poháňanie mlynov a textilných strojov sa datujú od 12. storočia a viedli k vytvoreniu tzv. *gore*, rozsiahlej siete umelých kanálov pretekajúcich nížinu Prato, ktorá zasahuje až do susedných obcí Agliana, Quarrata a Montale v provincii Pistoia. Okrem výroby energie došlo vďaka *gore* a ďalším vodným tokom v stredoveku aj k rozvoju Arte dei Beccai (mäsiarskeho cechu), v ktorom sa z hygienických dôvodov vyžadovalo veľké množstvo vody, takisto ako v prípade farbiarstva. Práve v tomto období sa začalo rozvíjať odvetvie spracovania a využívania bravčového mäsa, ktoré si získalo dobrú povesť a stalo sa dôležitou súčasťou hospodárstva, lebo zabezpečovalo hlavný zdroj potravy v zimných mesiacoch. Každá sedliacka rodina chovala ošípané a dobre situovaní meštania zverovali svoje zvieratá na základe zmlúv o chove sedliakom na vykŕmenie, pričom podľa dohody si mohli ponechať „polovicu Božieho diela“. V ďalších storočiach výrazne rástla každoročná spotreba bravčového mäsa, salsicciari (výrobcovia klobás) z Prata si vybudovali veľmi dobré meno a museli platiť osobitnú daň z obrovského obratu z predaja svojich klobás. Osobitná štruktúra vodných ciest v tejto oblasti teda utužila tradične blízky vzťah profesie starobylých farbiarov, ktorým sa pripisuje prvé využitie košenily, a mäsiarov, ktorí začali do svojich klobás ako farbivo a príchut' primiešavať slávne „grana de tintore“.

Výrobok „Mortadella di Prato“ je známy najmä použitím likéru Alkermes, vďaka ktorému sa prejavuje protiklad medzi ostrou a prenikavou chuťou korenín, cesnaku a morskej soli a lahodnou chuťou likéru Alkermes, čo dodáva výrobku nenapodobiteľné organoleptické vlastnosti. Za svoju špecifickosť vďaka výrobku tradičnému miestnemu know-how, ku ktorému patrí: výber mäsových častí najvhodnejších na varenie, dosiahnutie vynikajúcej súdržnosti zmesi vyplývajúcej z kombinácie bielkovín zo spojivového tkaniva a cukrov obsiahnutých v likéri Alkermes, lepšia ochrana tukov pred žltnutím, ktorá je výsledkom bakteriostatických a antioxidantných účinkov zmesi korenín, čierneho korenia, cesnaku a morskej soli, či záruka dlhého a postupného sušenia, keďže výrobok sa ešte pred varením v pare suší v sušiarňi. Všetky tieto aspekty zabezpečujú jedinečnosť výrobku na kulinárskej mape Talianska.

Pridanie likéru Alkermes ako rozhodujúcej prísady salámy „Mortadella di Prato“ je jednoznačným ukazovateľom pôvodu z Prata a exkluzivity výrobku. Alkermes je likér svetločervenej farby vyrábaný výhradne z košenily, vysušeného a pomletého parazitického hmyzu, ktorý sa stáročia používal na farbenie tkanín, tradičnú hospodársku činnosť v oblasti *gore* v okolí mesta a okresu Prato. Podrobná znalosť košenily v oblasti Prato podnietila jej všestranné využívanie na farbenie látok, výrobu potravín a liečiv. Do dnešných čias sa využíva najmä ako kulinárska prísada v podobe likéru Alkermes v mäsových výrobkoch aj miestnom pečive („pesche di Prato“). Táto skutočnosť, ako aj snaha výrobcov z Prata o zachovanie tradičných výrobných metód, viedla k tomu, že výrobok „Mortadella di Prato“

získal veľmi dobrú povesť, ktorá je nepochybniteľná a podložená rozsiahlou dokumentáciou. Prvé doklady, v ktorých sa s istotou spomína výrobok „Mortadella di Prato“ ako výrobok s pôvodom v meste Prato, sa datujú od roku 1733, od čias blahorečenia Kataríny Riccijskej, keď mnišky z dominikánskeho kláštora v Prate pripravili obed pre hostí, pri ktorom sa podával ako miestna špecialita. Neskôr sa „Mortadella di Prato“ pod týmto názvom spomína v roku 1854 v korešpondencii medzi Cesarem Guastim a Giovannim Pierallinim, v novinách *Lo Zenzero* z roku 1862 a v priebehu 19. storočia v mnohých ekonomických publikáciách (*L'Italia economica* z roku 1868, *L'Italia all'opera* z roku 1869), v správach vypracovaných v taliančine, angličtine a vo francúzštine pre medzinárodné výstavy v Londýne a Paríži a v správe francúzskeho policajného komisára o vývoze výrobku do Francúzska (1867), čo dokazuje, aké dobré meno si tento výrobok získal. V správe úradníka medzinárodnej výstavy v Londýne sa konkrétne uvádza, že „Mortadella di Prato a Mortadella di Bologna dali meno celému druhu výrobkov“. Množstvo odkazov na výrobok „Mortadella di Prato“ pochádza aj z najrôznejších publikácií 20. storočia, napríklad z miestnych kuchárskych kníh, celoštátnych novín, ale aj z národnej a medzinárodnej gastronómie, čo je dokladom jeho výrazného rozšírenia. Vďaka svojim vlastnostiam sa výrobok prepracoval do mnohých miestnych, národných aj medzinárodných kuchárskych kníh a gastronomických sprievodcov vrátane prvého vydania *Guida Gastronomica d'Italia* od Touring Club Italiano (1931). O jeho dobrom mene svedčí aj záujem najlepších šéfkuchárov a slávnych osobností zo sveta medzinárodnej kultúry a gastronómie, napríklad spisovateľa Manuela Vázqueza Montalbána. Organizácie Accademia della cucina italiana (1987) a Slow Food, ktorá v roku 2000 založila komisiu na jeho ochranu, ho považujú za skutočný výraz gastronomickej tradície oblasti Prato. Od 18. storočia sa výrobok „Mortadella di Prato“ podáva s figami alebo v tradičnej kuchyni ako prísada mnohých miestnych jedál, napríklad „sedani alla pratese“ (zeler na pratský spôsob). Výrobok sa pravidelne objavuje na medzinárodných veľtrhoch, ako aj na festivale jedla a vín DiVini Profumi v samotnom Prate.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Príslušné orgány začali vnútroštátne námietkové konanie, pokiaľ ide o uznanie chráneného zemepisného označenia „Mortadella del Prato“ uvedeného v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 192 z 20. augusta 2014.

Znenie špecifikácie výrobku možno nájsť na webovom sídle ministerstva poľnohospodárstva, potravín a lesného hospodárstva na tomto prepojení: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo priamo na hlavnej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravín a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) a po kliknutí na Prodotti DOP IGP (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na Prodotti DOP IGP STG (na ľavej strane obrazovky) a nakoniec na Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.

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 317/05)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI“

Číslo EÚ: IT-PGI-0005-01324-26.3.2015

CHOP () CHZO (X)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Cappellacci di zucca ferraresi“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 2.5. Cestoviny

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

„Cappellacci di zucca ferraresi“ je čerstvá plnená cestovina pozostávajúca z cesta, ktoré sa pripravuje zo zmesi hladkej pšeničnej múky, krupice z tvrdej pšenice a vajec, a plnky, ktorá sa pripravuje z varenej dužiny tekvice muškátovej, strúhaného syra a muškátového orieška.

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ určená na spotrebu musí mať tieto organoleptické a obchodné vlastnosti:

Fyzikálne vlastnosti:

Tvar: okrúhly a preložený, napodobňujúci charakteristický tvar slamených klobúkov roľníkov.

Rozmery: priemer 4 až 7 cm.

Hmotnosť: od 10 do 28 g.

Organoleptické vlastnosti:

Vonkajší vzhľad: Charakteristická žltá farba vaječných cestovín zintenzívnená odtieňmi žltej tekvicovej dužiny v plnke.

Vnútorňý vzhľad: žltá farba zrelej tekvice.

Konzistencia cesta: stredne mäkká až mäkká.

Chuť: cestovinová chuť s jasne rozpoznateľným kontrastom medzi sladkou tekvicou a slaným syrom a s jemnou príchuťou muškátového orieška.

3.3. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)

V tradičnom recepte na cestovinu „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa používajú tieto prísady na cestovinu a plnku:

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Prísady na 1 kg cesta:

Prísady na 1 kg konečného výrobku	Množstvo v gramoch	Prípustná odchýlka v gramoch
Zmes hladkej pšeničnej múky typu „00“ a krupice z tvrdej pšenice, ktorých podiel sa môže líšiť, pričom podiel hladkej pšeničnej múky musí byť vždy vyšší.	250	+/- 50
Vajcia alebo pasterizovaná vaječná zmes	165	+/- 20

Prísady na plnku:

Prísady na 1 kg konečného výrobku	Množstvo v gramoch	Prípustná odchýlka v gramoch
Dužina žltej tekvice [odroda <i>Cucurbita moschata</i> , bežne známa aj ako „Violina“ (tekvica muškátová)]	400	+/- 30
Strúhaný syr	122	+/- 40
Strúhanka	60	+/- 20
Muškatový oriešok	3	+/- 1
Voliteľné prísady:	Priemerné použité množstvá	
Cukor	podľa chuti	

Používanie farbív a konzervačných látok je zakázané.

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

Cesto a plnka sa musia pripravovať a výrobok sa musí plniť a dokončovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

Musia sa minimalizovať možné riziká vyplývajúce pre bezpečnosť a vnímanie kvality tohto lahodného výrobku z ďalšieho spracovania a vystavenia fyzikálnym a poveternostným podmienkam, lebo tie môžu spôsobovať kazenie a praskanie cestovín alebo vytekanie vody, čím sa zvyšuje obsah baktérií a tmavne plnka (z typickej oranžovej na hnedosivú). Preto sa výrobok musí uvádzať na trh balený, baliť na mieste predaja na žiadosť spotrebiteľa alebo baliť na priamy predaj. Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa musí zabaliť do 60 minút od výroby, aby sa zachovali jej fyzikálne a organoleptické vlastnosti.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa môže uvádzať na trh balená alebo voľná.

V druhom prípade sa musia na obale alebo na balení na priamy predaj jasne uvádzať rovnaké informácie a údaje ako na balenom výrobku.

Obal výrobkov balených v ochrannej atmosfére musí byť spojený tepelným uzáverom.

Čistá hmotnosť predávaného baleného výrobku nesmie byť nižšia ako 100 g a vyššia ako 2 000 g.

Na obale sa musí nachádzať symbol EÚ CHZO, názov „Cappellacci di zucca ferraresi“ a tieto ďalšie informácie:

— meno alebo obchodný názov a adresa výrobcu a/alebo baliarne,

— logo výrobku.

Logo výrobku:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa vyrába v celej provincii Ferrara.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Táto provincia je známa najmä svojim zameraním na obilniny, lebo sa v nej pestuje veľa pšenice a množstvo podnikov v nej vyrába potraviny z obilnín. Ďalšou tradične pestovanou plodinou v oblasti Ferrara je tekvica muškátová, ktorej sú venované vidiecke slávnosti tekvic (napr. trhy v Pontelangorine, ktoré sa konajú od roku 1995, a trhy v Ostellate konané od roku 1998) a ktorá podnietila vznik významného spracovateľského odvetvia. V tejto oblasti sa tradičným spôsobom vyrábajú špeciálne cestoviny, pri ktorých je potrebné preukázať vysokú úroveň odbornosti a majstrovstvo spočívajúce v manuálnych zručnostiach, neoddeliteľne spätých s ľudskými zdrojmi, ktoré sa len ťažko nájdú niekde inde.

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ získala veľmi dobré meno, a to nielen pre svoj nezvyčajný tvar slameného klobúka roľníkov z oblasti Ferrara, ale najmä pre svoje vynikajúce organoleptické kvality. Labužníci oceňujú najmä kontrast medzi slaným syrom a sladkou tekvicou muškátovou, ktorej dužina má tú výhodu, že nie je lepkavá a má dobrú trvanlivosť.

Tekvica používaná do plnky je charakteristickou plodinou, ktorá sa pestuje v oblasti Ferrara od roku 1570.

Ďalším faktorom sú manuálne zručnosti pracovníkov, ktorí z tejto oblasti pochádzajú. Tieto zručnosti sú dôležité najmä pri spracovaní tekvice a dokončovaní výrobku (vkladanie plnky do štvorcovej cestoviny a následné postupy).

Pri cestovine „Cappellacci di zucca ferraresi“ sa využíva aj rovnako starobylá technika výroby vaječných cestovín (t. j. cesta),⁵ ktorá bola opísaná už v roku 1549 v kuchárskej knihe *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale* (Recepty a príprava hostín) od Cristofora da Messisbuga (stolníka estenských vojvodov). Zaujímavé je, že tento výrobok sa aj napriek „skromnej“ tekvicovej plnke považoval za natoľko luxusný a prestížny, že sa podával pri oficiálnych príležitostiach.

Dobré meno výrobku nesúvisí iba s jeho pozoruhodným pôvodom z čias renesancie, ale aj so stolovacími návykmi Ferrarčanov, o ktorých je známe, že milujú tekvicu. Tvrdí to miestny historik Giuseppe Longhi vo svojej pôvodnej práci *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese* (Ženy, rytieri, zbrane, lásky a... ferrarská kuchyňa). O živote na vidieku do začiatku osemdesiatych rokov minulého storočia napísal: „Pečená tekvica ‚Frittelle di fiori di zucca‘ zaplavuje domovy chudobných rodín, ktoré si veľa luxusu dovoliť nemôžu, bohatou a prenikavou vôňou. [...] Takéto každodenné využívanie tekvic sa už vytratilo, cappellacci však zostáva. Cappellacci s tekvicovo-syrovou plnkou.“

Cestovina „Cappellacci di zucca ferraresi“ je pod týmto názvom známa v bežnej reči, ale aj ako obchodný názov. Je dobre zdokumentované, že v minulom storočí sa bežne tvorila súčasť jedál na špeciálne príležitosti (napríklad pri oficiálnych hostinách, ktorých sa zúčastňovali prestížni hostia, ako bol najvyšší predstaviteľ Talianska na návšteve Ferrary v roku 1988).

Kultúrne väzby cestoviny „Cappellacci di zucca ferraresi“ na danú oblasť jednoznačne cítia aj z mnohých slávností tekvic, ktoré sa usporadúvajú už celé roky. Patria k nim Sagra dal Caplaz, ktorá sa koná od roku 1989 v Coronelle v obci Poggio Renatico (FE), a Sagra della zucca e del suo cappellaccio (Festival tekvic a ich klobúčikov), ktorá sa koná v dedinke San Carlo di Sant'Agostino (FE) od roku 2001, pričom obidve podujatia sa konajú v posledných desiatich augustových dňoch. Sú to zároveň najvýznamnejšie príležitosti na oslavu a ochutnanie tohto výrobku.

Tento názov výrobku sa uvádza už v klasickej kuchárskej knihe z 19. storočia o ferrarskej kuchyni (Cucina pratica ferrarese, 1896, Longhi, 1984, Iori Galluzzi Iannotta, 1987) a vyskytuje sa v miestnych (Ferrara, terra acqua e sapori, 2009) a celoštátnych gurmánskych sprievodcoch („Il Boccafina“ z roku 1967), ako aj v jedálnych lístkoch reštaurácií.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Príslušné orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu na zmenu špecifikácie výrobku s CHZO „Cappellacci di zucca ferraresi“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 25 z 31. januára 2015.

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

alebo priamo na hlavnej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravín a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) a po kliknutí na Prodotti DOP IGP (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na Prodotti DOP IGP STG (na ľavej strane obrazovky) a nakoniec na Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.

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



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK