ISSN 1977-0790

Úradný vestník Európskej únie

L 317

Slovenské vydanie

Právne predpisy

Zväzok 56

28. novembra 2013

Obsah

II *Nelegislatívne akty*

NARIADENIA

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1207/2013 z 22. novembra 2013, ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Fourme d'Ambert (CHOP)]** 1

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1208/2013 z 25. novembra 2013, ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Prosciutto di Parma (CHOP)]** 8

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1209/2013 z 25. novembra 2013, ktorým sa schvaľuje podstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Camembert de Normandie (CHOP)]** 17

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1210/2013 z 25. novembra 2013, ktorým sa schvaľuje podstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Melocotón de Calanda (CHOP)]** 19

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1211/2013 z 25. novembra 2013, ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Banon (CHOP)]** 21

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

Cena: 3 EUR

SK

Akty, ktoré sú vytlačené obyčajným písmom, sa týkajú každodennej organizácie poľnohospodárskych záležitostí a sú spravidla platné len obmedzený čas.

Názvy všetkých ostatných aktov sú vytlačené tučným písmom a je pred nimi hviezdička.

★ **Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1212/2013 z 26. novembra 2013 o zatriedení určitého tovaru do kombinovanej nomenklatúry** 30

Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1213/2013 z 27. novembra 2013, ktorým sa ustanovujú paušálne dovozné hodnoty na určovanie vstupných cien niektorých druhov ovocia a zeleniny..... 33

ROZHODNUTIA

2013/687/EÚ:

★ **Rozhodnutie Komisie z 26. novembra 2013 o oznámení Helénskej republiky, ktoré sa týka prechodného národného programu uvedeného v článku 32 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2010/75/EÚ o priemyselných emisiách** *[oznámené pod číslom C(2013) 8133]* 35

III *Iné akty*

EURÓPSKY HOSPODÁRSKY PRIESTOR

★ **Rozhodnutie Dozorného úradu EZVO č. 258A/13/COL z 25. júna 2013 o akceptovaní žiadosti o výnimku na základe článku 6 ods. 2 písm. a) aktu uvedeného v bode 13c kapitoly I prílohy XIII k dohode o Európskom hospodárskom priestore (*smernica 2008/68/ES Európskeho parlamentu a Rady z 24. septembra 2008 o vnútrozemskej preprave nebezpečného tovaru*) s cieľom povoliť prepravu nebezpečného odpadu podľa článku 12 nórskeho nariadenia o vnútrozemskej preprave nebezpečného tovaru č. 384 z 1. apríla 2009 (*Forskrift om landtransport av farlig god*, ďalej len „nórske nariadenie"), pokiaľ má dopravná spoločnosť bezpečnostného poradcu ADR a pokiaľ osoby, ktoré sú oprávnené narábať s nebezpečným odpadom a prepravovať ho, absolvovali pred nadobudnutím oprávnenia osobitné školenie** 38

SK

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1207/2013

z 22. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Fourme d'Ambert (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny [1], a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert" zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1263/96 [2].

(2) Cieľom žiadosti je zmena špecifikácie tak, že sa presnejšie uvedie dôkaz o pôvode, spôsob výroby, označovanie, vnútroštátne požiadavky a údaje o štruktúrach zodpovedných za kontrolu označení.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert" sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 22. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

---

[1] Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] Ú. v. ES L 163, 2.7.1996, s. 19.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“:

1. **Položka IV.2. Opis výrobku**

— Týmto organoleptickým opisom sa dopĺňa opis výrobku: „Fourme d'Ambert má poddajnú a jemnú textúru. Má jemnú a voňavú chuť po mlieku zdôraznenú kombináciou chutí vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*, chuť ovocného typu. Prijateľná je aj štipka soli a mierne trpkastá príchuť.“ Tento opis je nápomocný pri organoleptickom preskúmaní výrobku v rámci kontroly.

— Spresňuje sa, že „… rezanie Fourme d'Ambert je povolené len v prípade, že sa ním nenaruší textúra“. Vzhľadom na neustály vývoj spôsobov konzumácie syra sa týmto ustanovením spresňuje rámec na predchádzanie odchýlkam z hľadiska typu rezu.

2. **Položka IV.4. Dôkaz o pôvode**

2.1. *Podpoložka IV.4.1. Prvky vyhlásenia*

— Objasňuje sa, že „… vyhlásenie o identifikácii sa vykonáva podľa modelu schváleného riaditeľom Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité)“. Uvádzajú sa podrobnosti o obsahu a spôsoboch prevodu vyhlásení potrebných na oprávnenie a monitorovanie výrobkov pre každú kategóriu príslušného hospodárskeho subjektu. Tieto zmeny sa viažu na reformu systému kontroly označení pôvodu zavedenú vyhláškou č. 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva, lesného hospodárstva alebo potravín a morských produktov.

2.2. *Podpoložka IV.4.2. Registre*

— Dopĺňa sa zoznam registrácií, ktoré musia hospodárske subjekty vykonať, aby sa zjednodušila kontrola výrobných podmienok vymedzených v špecifikáciách.

2.3. *Podpoložka IV.4.3. Kontroly výrobku*

— Spresňuje sa štádium, v ktorom sa vykonáva organoleptická skúška výrobku a spôsob odoberania vzorky. Tieto podmienky sa potom uplatnia aj pri pláne kontroly alebo prehliadky označenia pôvodu vypracovaného kontrolným orgánom.

3. **Položka IV.5. Spôsob výroby**

3.1. *Podpoložka IV.5.1. Výroba mlieka*

— Vymedzuje sa stádo dojníc. Ide o „všetky dojnice a jalovice určené na obnovu stáda kráv nachádzajúceho sa v poľnohospodárskom podniku“, pričom „dojnice sú laktujúce zvieratá a nelaktujúce zvieratá“ a „jalovice sú zvieratá medzi odstavením a prvým otelením“. Cieľom tohto vymedzenia je jasne určiť, na ktoré zvieratá sa v špecifikácii prostredníctvom výrazov „stádo dojníc“, „dojnice“ a „jalovice“ odkazuje s cieľom predísť akejkoľvek zámene.

— Navrhuje sa zaviesť toto ustanovenie:

„Od 1. januára 2015 zožaté krmivá pre jalovice pochádzajú takisto zo zemepisnej oblasti. Minimálne jeden mesiac pred začatím laktácie sa jalovice privezú do poľnohospodárskeho podniku, pričom ich strava musí vtedy zodpovedať ustanoveniam uvedeným v tejto špecifikácii, ktoré sa vzťahujú na výživu laktujúcich dojníc.“

Cieľom tohto opatrenia je posilniť prepojenie s pôdou, a to výživou stáda dojníc (začlenením jalovíc do stáda) a uľahčiť kontrolu výživy zvierat (najmä predchádzaním presunu krmív medzi dojnicami a jalovicami). Stanovuje sa lehota na zavedenie tohto opatrenia. Dosiahnutie samostatnosti z hľadiska krmív si môže vyžadovať zavedenie dlhodobých opatrení: zmenu postupov, úpravu rozparcelovania.

— Zavádza sa takisto aj ustanovenie s cieľom zakázať používanie kapustovitých rastlín: „Spotreba a distribúcia kapustovitých rastlín vo forme zeleného krmiva je zakázaná, a to v prípade všetkých zvierat nachádzajúcich sa v poľnohospodárskom podniku.“ Cieľom je uľahčiť kontrolu a predchádzať akýmkoľvek nejasnostiam pri niektorých kapustovitých rastlinách, ktoré môžu byť zároveň krmivami a kŕmnymi doplnkami (napríklad repka).

— Potvrdzuje sa, upresňuje sa a prostredníctvom týchto ustanovení sa posilňuje postavenie trávy ako základu výživy: „Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavuje ročne priemerne aspoň 50 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny. Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavujú denne v priemere aspoň 30 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny.“

— Mení sa znenie ustanovenia o minimálnom množstve sena podávanom dojniciam v období mimo pasenia, pričom sa dopĺňa o vetu „Pod senom sa rozumie pokosená a usušená tráva s obsahom sušiny vyšším ako 80 %.“ V rámci kontroly sa totiž ukázalo, že je nevyhnutné spresniť vymedzenie sena.

— Spresňujú sa aj podmienky skladovania krmiva: „Od 1. januára 2015 sa seno určené na výživu stáda dojníc skladuje v pevnom prístrešku na suchom mieste izolovanom od podlahy. Silážované krmivo sa skladuje na betónovom alebo spevnenom povrchu“. Cieľom týchto ustanovení je zachovať kvalitu krmív. Odložené uvedenie do platnosti prvého ustanovenia musí umožniť hospodárskym subjektom uskutočniť potrebné investície.

— Pre väčšie spresnenie sa uvádza, že zákaz výlučného nepretržitého stajňového chovu sa týka dojníc. V období dostupnosti trávy hneď, ako to klimatické podmienky dovolia, sa ustanovuje povinné pasenie laktujúcich dojníc za týchto podmienok: „Dĺžka tohto pasenia nemôže byť menej ako 150 dní ročne. Plochy, ktoré majú laktujúce dojnice k dispozícii na pasenie, majú rozlohu v priemere minimálne 30 árov na kravu v období pasenia. Zvieratá majú k pastvinám prístup.“ Cieľom týchto podmienok je posilniť postavenie pasenia pri výžive dojníc.

— Suroviny povolené v kŕmnych doplnkoch podávaných dojniciam a doplnkových dávkach budú v budúcnosti v záujme väčšej jasnosti predmetom dvoch odlišných pozitívnych zoznamov.

Pozitívny zoznam surovín povolených v kŕmnych doplnkoch podávaných dojniciam sa dopĺňa produktmi z obilninových zŕn, vlhkou kukuricou na zrno, produktmi z olejnatých semien a zo semien strukovín, vedľajšími produktmi semien strukovín, vedľajšími produktmi výroby aminokyselín fermentáciou a amónnych solí. Termíny „semená bielkovinových plodín“, „všetky pokrutiny bez pridania močoviny“ a „soľ, minerálne látky“ sa nahrádzajú príslušnými termínmi „semená strukovín“, „vedľajšie produkty olejnatých semien alebo plodov bez pridania močoviny“ a „minerálne zložky“. Takisto sa uvádza, že kukuričné klasy sa môžu uchovávať za sucha alebo za vlhka. Tieto suroviny nemajú vplyv na kvalitu výrobku.

Zakazuje sa použitie hydroxidu sodného pri spracovaní obilnín a ich vedľajších produktov, keďže nejde o tradičný postup.

Pozitívny zoznam doplnkových dávok sa nahrádza vetou: „Zakázané sú všetky kŕmne doplnkové dávky, ktorých účelom je priamo zmeniť zloženie mlieka“. V tomto zozname sú uvedené všetky podrobnosti o kategóriách a funkčných skupinách povolených kŕmnych doplnkových dávok a dodržiava sa v ňom terminológia nariadenia. Cieľom tejto zmeny je predchádzať akýmkoľvek nejasnostiam alebo mylnému výkladu pri kontrole.

— Pridáva sa ustanovenie, ktorým sa zakazujú GMO vo výžive zvierat a v poľnohospodárskych plodinách s cieľom zachovať tradičný charakter výživy.

— Spôsoby začleňovania zvierat zakúpených mimo poľnohospodárskeho podniku do stáda dojníc sa spresňujú takto: „Minimálne jeden mesiac pred laktáciou sa zakúpené jalovice a kravy, ktoré nie sú v laktácii, privezú do poľnohospodárskeho podniku, pričom ich strava musí vtedy zodpovedať ustanoveniam uvedeným v tejto špecifikácii, ktoré sa týkajú laktujúcich dojníc.“ Zvieratá zakúpené mimo poľnohospodárskeho podniku tak majú minimálne jeden mesiac na adaptáciu, kým sa ich mlieko využije na výrobu syra Fourme d'Ambert.

Začleňovanie laktujúcich dojníc do stáda je možné za týchto podmienok: „V stáde dojníc predstavujú dojnice zakúpené v priebehu laktácie u chovateľov, ktorí nedodržiavajú výrobné podmienky označenia pôvodu „Fourme d'Ambert“, maximálne 10 % všetkých laktujúcich dojníc poľnohospodárskeho podniku za daný rok, alebo maximálne 1 laktujúcu dojnicu za daný rok v prípade poľnohospodárskych podnikov, ktoré majú v podniku menej ako 10 dojníc.“

— Spresňuje sa, že „Prelievanie cisterien do stacionárnych nádrží sa povinne uskutočňuje v zemepisnej oblasti označenia pôvodu“, aby sa posilnila vysledovateľnosť mlieka a uľahčila kontrola.

3.2. *Podpoložka IV.5.5 „Farmárska výroba“*

— V prípade farmárskej výroby sa vypúšťa výraz „sa používa mlieko maximálne z dvoch dojení, pričom prvé mlieko sa na účely uchovania schladí“. Tento výraz je zbytočný vzhľadom na ustanovenie, v ktorom sa pre tento typ výroby ustanovuje, že „Syrenie sa uskutočňuje najneskôr 16 hodín po najstaršom dojení.“

3.3. *Podpoložka IV.5.3 „Spracovanie“*

— Uvádza sa, že prepichovanie sa uskutočňuje od štvrtého dňa po začatí syrenia vrátane, namiesto štvrtého dňa po skončení syrenia, aby sa predišlo akýmkoľvek nejasnostiam počas kontroly v súlade s osvedčenými postupmi v tomto odvetví.

4. **Položka IV.8 „Označovanie“**

Povinnosť uvádzať na etikete poznámku „Chránené označenie pôvodu“ sa ruší a nahrádza povinnosťou uvádzať symbol CHOP Európskej únie vzťahujúci sa na chránené označenie pôvodu na účel čitateľnosti a súčinnosti pri oznamovaní výrobkov zaregistrovaných ako CHOP.

5. **Položka IV.9 „Vnútroštátne požiadavky“**

V súlade s uvedenou vnútroštátnou reformou systému kontroly označení pôvodu sa pripája tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré treba kontrolovať, a ich spôsob hodnotenia.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1]

„FOURME D'AMBERT"

ES č.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Fourme d'Ambert"

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 s chráneným označením pôvodu„„Fourme d'Ambert" je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v tvare valca s výškou od 17 do 21 cm, priemerom od 12,5 do 14 cm a hmotnosťou od 1,9 do 2,5 kg, s modrou plesňou vnútri hmoty, nelisovaný, tepelne neupravovaný, fermentovaný a solený.

Obsah tuku je po úplnom vysušení minimálne 50 g na 100 g syra a celková hmotnosť sušiny nesmie byť nižšia ako 50 g na 100 g vyzretého syra.

Syr môže niesť chránené označenie pôvodu „Fourme d'Ambert" až od dvadsiateho ôsmeho dňa po dátume syrenia.

„Fourme d'Ambert" je syr, ktorý má tenkú suchú kôru s povrchovou flórou svetlosivej až sivej farby, môže mať biely, žltý a červený porast plesne a modrastý nádych. Hmota bielej až krémovej farby má otvory s rovnomerne rozloženou plesňou modrej až zelenej farby.

Syr „Fourme d'Ambert" má poddajnú a jemnú textúru. Má jemnú a voňavú chuť po mlieku zdôraznenú kombináciou chutí vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*, chuť ovocného typu. Prijateľná je aj štipka soli a mierne trpkastá príchuť.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

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

Počas celého roka sa základná denná kŕmna dávka dojníc zabezpečuje výlučne krmivom, ktoré pochádza zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu. Spotreba a distribúcia kapustovitých rastlín vo forme zeleného krmiva je zakázaná, a to v prípade všetkých zvierat nachádzajúcich sa v poľnohospodárskom podniku.

Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavuje ročne priemerne aspoň 50 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny. Spásaná tráva, sušená tráva, predsušená tráva alebo trávna siláž predstavujú denne priemerne aspoň 30 % základnej dennej kŕmnej dávky dojníc vo forme sušiny.

V období mimo pasenia predstavuje seno prinajmenšom 3 kg sušiny na každú dojnicu na deň.

V období dostupnosti trávy je pasenie laktujúcich dojníc povinné vždy, keď to klimatické podmienky dovolia. Dĺžka tohto pasenia nemôže byť menej ako 150 dní ročne.

Podiel kŕmnych doplnkov a doplnkových dávok je v priemere limitovaný na 1 800 kg sušiny na jednu dojnicu ročne v celom stáde dojníc.

[1] Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

V kŕmnych doplnkoch a doplnkových dávkach určených pre dojnice sú povolené len suroviny a doplnkové dávky uvedené na pozitívnom zozname.

Vo výžive zvierat sa povoľujú len rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnková potrava, ktoré pochádzajú z netransgénnych produktov.

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

Produkcia mlieka, výroba, zrenie a uchovávanie syrov do 28 dní po dátume syrenia sa uskutočňujú v rámci zemepisnej oblasti.

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

Rezanie syra „Fourme d'Ambert" je povolené len v prípade, že sa ním nenaruší textúra.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Označovanie syra „Fourme d'Ambert" obsahuje názov označenia napísaný písmenami, ktorých veľkosť zodpovedá najmenej dvom tretinám veľkosti najväčších písmen uvedených na etikete, a symbol CHOP Európskej únie.

Akýkoľvek prívlastok priamo spojený s názvom chráneného označenia pôvodu je zakázaný, okrem osobitných výrobných alebo obchodných značiek.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť syra Fourme d'Ambert sa nachádza na tomto území:

Departement Puy-de-Dôme

Kantóny Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: všetky obce.

Obce Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

Departement Cantal

Kantóny Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud: všetky obce.

Departement Loire

Obce Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť „Fourme d'Ambert" sa nachádza v horskej oblasti a zahŕňa:

— oblasť, ktorú tvorí územie „Hautes chaumes du Forez" vo vrcholovej časti pohoria Monts du Forez na hraniciach departementov Loire a Puy de Dôme. Územie „Hautes chaumes", ktoré tvoria rozsiahle denudačné plochy spočívajúce na granitovom podloží so svahmi zalesnenými ihličnatými stromami, je zavlažované dažďami (priemerné ročné zrážky viac ako 1 000 mm) a vystavené vplyvom kontinentálneho a oceánskeho podnebia (priemerné ročné teploty nižšie ako 10 °C).

— oblasť tvorená najmä náhornými rovinami z kryštalických alebo sopečných hornín poprerušovaných hlboko zarezanými údoliami, ktorá vďaka nadmorskej výške alebo výskytu prudkých svahov vykazuje aj horské vlastnosti v porovnaní s nížinami Limagnes s miernou nadmorskou výškou, nízkym reliéfom s prevažne piesočnato-vápencovým substrátom a suchším podnebím.

Vďaka nadmorskej výške a vlhkému podnebiu je táto zemepisná oblasť priaznivým miestom pre rast trávy.

Ľudské faktory

Výroba syra „Fourme d'Ambert" celkom iste siaha až do raného stredoveku, ako o tom svedčí zobrazenie vytesané do skaly v jednej starobylej feudálnej kaplnke nachádzajúcej sa uprostred pohoria Monts du Forez. Lokalita „Hautes chaumes" je tiež miestom výskytu tzv. jasseries (staviská na vysokohorských pasienkoch, ktoré sa nachádzajú vo vyššej nadmorskej výške ako staviská na stále bývanie, t. j. nad 1 200 m), ktoré svedčia o pastierskej činnosti spojenej s výrobou syra „Fourme d'Ambert" zdedenou po predkoch. Až do polovice 20. storočia išlo o veľmi osobité hospodárske a sociálne usporiadanie. Skromné stáda sa za pekného počasia viedli na pašu do hôr, aby tak uvoľnili vysušené lúky v blízkosti dediny, ktoré predstavovali zdroj krmiva na zimu. O zvieratá, výrobu syra a ochranu stáda sa starali výlučne ženy, ktoré žili časť roka na horách, zatiaľ čo muži zostávali v dedine, aby sušili seno a zbierali obilie. Pri výrobe sa syr „fourme" po vybratí z formy umiestňoval na odkvapkanie do drevených žľabov z ihličnatých stromov (vyhĺbené polguláče), čím syr dostal svoj tvar.

V súčasnosti chovatelia aj naďalej používajú na výživu dojníc v prevažnej miere trávu. Techniky výroby sa v dôsledku rozvoja výroby zo začiatku 20. storočia zmenili, ale zachovali sa spoločné postupy všetkých výrobcov a osobitné odborné znalosti. Aj v súčasnosti sa výroba syra „Fourme d'Ambert" riadi podľa týchto osobitných odborných znalostí. Syrenina sa rozdrobí na zrnká veľkosti kukuričných zŕn, ktoré sa následne zmiešajú, aby sa obalili veľmi jemným povlakom, ktorý im zabraňuje, aby sa počas formovania medzi sebou spojili. Pred vložením do formy im prvé odkvapkanie na odkvapkávacej podložke umožňuje sčasti oddeliť syreninu od srvátky bez toho, aby sa rozdrvili zrnká syra. Po formovaní sa odkvapkávanie uskutočňuje bez lisovania prostredníctvom obracania, aby sa umožnilo odstrániť zvyšky srvátky a zároveň sa zachovali otvory vytvorené v syre pri predchádzajúcej fáze. Solenie prispieva k dokončeniu fázy odkvapkania. Keď syr dosiahne dostatočne pevnú formu, čo je aspoň po 4 dňoch, vykoná sa prepichovanie, aby sa vytvorili otvory pre vzduch, ktoré umožnia kyslíku preniknúť do syra. Riadenie teploty a vlhkosti počas dozrievania umožňuje vytvoriť kôrku a kontrolovať rast plesne *Penicillium roqueforti*.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Syr „Fourme d'Ambert" je syr vyrobený zo syreného kravského mlieka v pretiahnutom a vzpriamenom tvare valca s výškou od 17 do 21 cm a s priemerom od 12,5 do 14 cm.

Hmota má otvory s rovnomerne rozloženou plesňou vďaka pôsobeniu plesne *Penicillium roqueforti*.

Má poddajnú a jemnú textúru.

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

Tvar syra „Fourme d'Ambert" je spojený s hospodárskym a sociálnym usporiadaním, ktoré historicky vzniklo na tomto zemepisnom území, ktoré poskytovalo priaznivé prírodné prostredie pre rast trávy a chov hovädzieho dobytka.

Tento tvar sa prispôsobil stádam menšej veľkosti a práci žien, ktoré syr vyrábali: bolo naň treba len málo mlieka a umožňoval jednoduchú manipuláciu. Charakteristický pretiahnutý a vzpriamený tvar syra „Fourme d'Ambert" bol mimoriadne vhodný na odkvapkanie v drevených žľaboch z ihličnatých stromov, ktoré sa v tom období používali.

Rovnomerne rozložená pleseň na hmote syra „Fourme d'Ambert" je spojená s odbornými znalosťami používanými pri jeho výrobe. Veľkosťou zrniek v syrenine sa v závislosti od premiešavania určuje súdržnosť hmoty a podporuje otváranie dutín potrebných na rast *Penicillium roqueforti*. Tento rast posilňuje aj prvé odkvapkanie na odkvapkávacej podložke, potom odkvapkanie bez lisovania a následne obracanie a nakoniec pridanie kyslíka prostredníctvom prepichovania. To sa zabezpečí pri dozrievaní.

Poddajná a jemná textúra syra „Fourme d'Ambert" sa získava najmä vďaka tomu, že syr neprechádza drvením a vďaka prispôsobeným fázam odkvapkania, solenia a dozrievania.

Syr „Fourme d'Ambert" je výsledkom prostredia, spôsobu života a osobitých syrárskych techník, ako aj odrazom spoločenstva ľudí v prírodnom stredohorskom prostredí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ([1])]

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf

([1]) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1208/2013

z 25. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Prosciutto di Parma (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 z 12. júna 1996 o zápise zemepisných označení a označení pôvodu podľa postupu stanoveného v článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je nasledujúca zmena špecifikácie.

(3) Vzhľadom na výživové odporúčania, ktoré už potvrdilo aj vedenie Svetovej zdravotníckej organizácie, sa maximálna priemerná hodnota obsahu soli znížila zo 6,9 % na 6,2 % a minimálna priemerná hodnota zo 4,5 % na 4,2 %.

(4) Pokiaľ ide o označovanie balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“, doplnila sa povinnosť uvádzať pod symbolom konzorcia namiesto skratky názvu výrobcu skratku podniku, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie. Okrem toho sa doplnila povinnosť uvádzať na obale balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“ názov výrobcu alebo aspoň osoby zaregistrovanej v systéme kontroly chráneného označenia pôvodu, na ktorú sa vzťahujú všetky postupy kontroly a osvedčovania stanovené v tomto systéme. Špecifické ustanovenia jednotného dokumentu týkajúce sa grafického stvárnenia na obale boli nahradené menej podrobným znením.

(5) V súlade s výsledkami niektorých štúdií v danej oblasti bola zmenená tabuľka s lehotami minimálnej trvanlivosti, pokiaľ ide o rôzne kategórie výrobkov a rozličné technológie balenia balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“.

(6) Aby sa dali jednoznačne určiť kategórie bravčových stehien, ktoré možno použiť na výrobu šunky, znenie sa spresnilo a k doteraz používanému spojeniu „stredné kategórie klasifikácie EHS“ bola pridaná špecifická zmienka o skutočnosti, že ide o stehná kategórií „U“, „R“ a „O“.

(7) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“:

ŽIADOSŤ O ZMENU

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1]

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ES č. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

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

— Opis výrobku

— Spôsob výroby

— Označovanie

2. **Druh zmeny (zmien)**

— Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia

3. **Zmena (zmeny)**

Nasleduje zhrnutie zmien jednotného dokumentu a znenia špecifikácie výrobku.

Prvá zmena bola zahrnutá do časti B špecifikácie a bodu 5.2 jednotného dokumentu. Týka sa kritérií vlhkosti a soli, ktorými sa výrobok vyznačuje. Vo všeobecnosti došlo k zjednodušeniu normy v záujme uľahčenia jej uplatňovania. Hlavná zmena pozostáva zo zníženia minimálnej a maximálnej hodnoty priemerného obsahu soli. Maximálna priemerná hodnota sa znížila zo 6,9 % na 6,2 % a minimálna priemerná hodnota zo 4,5 % na 4,2 %, aby priemerný obsah soli vo výrobku bol výrazne nižší než v minulosti. Toto rozhodnutie vychádza z poznatkov o výžive, ktoré už potvrdilo aj vedenie Svetovej zdravotníckej organizácie.

K druhej zmene takisto došlo v časti B (posledný bod o označovaní), ako aj v časti H špecifikácie a bode 3.7 jednotného dokumentu. Týka sa označovania balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. Konkrétnejšie sa špecifické ustanovenia nahradili všeobecnejším znením, ktoré neobsahuje technické požiadavky. Cieľom tejto zmeny je zjednodušiť ďalšie eventuálne zmeny týkajúce sa grafického stvárnenia na príslušnom obale v tom zmysle, že zmeny sa budú jednoduchšie dopĺňať, lebo sa budú vkladať len do špecifikácie alebo jej príloh (uvedená smernica), pričom jednotný dokument sa zároveň s týmito dokumentmi nebude musieť upravovať.

Tretia zmena bola zahrnutá do časti H, ale v jednotnom dokumente sa neodzrkadlila. Aj tá sa týka grafického stvárnenia na obale balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. V záujme väčšej transparentnosti pri obchodovaní sa stanovuje, že pod kniežacou korunkou sa má namiesto skratky názvu výrobcu uvádzať skratka podniku, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie. Podnik, kde sa uskutočnilo balenie/krájanie, totiž ako posledný zasahuje do spracovania výrobku predtým, než sa uvedie na trh, a tak nesie voči spotrebiteľom hlavnú zodpovednosť. V predpisoch o označovaní sa navyše stanovuje aj povinnosť uvádzať sídlo baliarne. V záujme koherentnosti je nevyhnutné, aby tento údaj sprevádzala aj alfanumerická skratka, pomocou ktorej možno identifikovať prevádzkovateľa v rámci skupiny podnikov, ktoré disponujú chráneným označením pôvodu „Prosciutto di Parma“.

S touto zmenou úzko súvisia aj ďalšie, ktoré boli zahrnuté do článkov 13 a 14 smernice a ktoré sa týkajú krájania balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“. Tieto zmeny obsahujú povinnosť uvádzať na obale balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“ názov výrobcu alebo baliarne zaregistrovaných v systéme kontroly CHOP, na ktorých sa vzťahujú všetky postupy kontroly a osvedčovania stanovené v systéme kontroly CHOP „Prosciutto di Parma“. Preto sa rozšírilo znenie doterajšieho článku 13 a bol pridaný nový článok 14.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Dôvodom tejto zmeny sú nasledujúce skutočnosti. V znení špecifikácie, ktorá je predmetom žiadosti, sa doteraz nestanovovalo povinné uvádzanie názvu výrobcu alebo baliarne na etikete alebo obale výrobku, čím sa v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi a právnymi predpismi EÚ poskytovala možnosť uvádzať iba meno osoby, ktorá výrobok distribuuje alebo predáva. Tento posledný účastník obchodného procesu sa pochopiteľne nijako nezúčastňuje na výrobe, kontrole a balení výrobku, ani na kontrolách vykonávaných certifikačným orgánom, do ktorého pôsobnosti patrí CHOP „Prosciutto di Parma".

S cieľom vyhovieť celkovej myšlienke a niektorým novým pravidlám stanoveným v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 ([1]), a najmä ustanoveniam článku 8 a ďalších, sa dospelo k záveru, že sa určí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zodpovedný za informácie sprevádzajúce potravinu (v uvedenom nariadení sa takáto funkcia explicitne uvádza) a že jeho činnosť sa bude reálne vykonávať, aby šunka „Prosciutto di Parma" zodpovedala údajom na etikete. Toto rozhodnutie sa prijalo s predstihom, keďže nariadenie zatiaľ definitívne nenadobudlo účinnosť. Túto záruku môžu poskytnúť iba výrobcovia, ktorí výrobky spracovali a skontrolovali, a podniky, v ktorých sa uskutočnilo balenie/krájanie, keďže krájanie a balenie predstavujú jednotný, nedeliteľný proces a obe teda prebiehajú v jednom a tom istom podniku. Uvedení účastníci výrobného procesu môžu poskytnúť spoľahlivú záruku, pokiaľ ide o informácie uvedené na výrobku, a preto ich z hľadiska spotrebiteľa možno oprávnene považovať za „zodpovedné" subjekty. Ak by sa teda na etikete povinne uvádzal iba názov výrobcu, mohlo by dochádzať k diskriminácii a nemusel by sa splniť cieľ, ktorý sa sleduje v tejto žiadosti o zmenu.

Cieľom tejto zmeny je zodpovednosť za informácie týkajúce sa výrobku pripísať iba osobám zaregistrovaným v oficiálnom systéme kontroly certifikačného orgánu, do ktorého pôsobnosti patrí CHOP „Prosciutto di Parma". Výrobcovia i podniky, v ktorých sa uskutočňuje balenie a krájanie, pravidelne podstupujú kontroly príslušných orgánov. Aj preto by vzhľadom na vyššie uvedené skutočnosti bolo nelogické, aby sa zodpovednosť pripisovala iba jednému z nich.

Preto sme presvedčení, že je nevyhnutné stanoviť možnosť uvádzať na obale výrobku buď názov výrobcu, alebo názov podniku, v ktorom sa uskutočnilo balenie/krájanie.

Vďaka údajom o úplnom obchodnom názve podniku na obale (ktorý nahrádza alfanumerické skratky a kódy) sa navyše posilňuje systém vysledovateľnosti výrobku, zvyšuje sa jeho transparentnosť a zlepšuje sa jeho prístupnosť, a to aj pre priemerne informovaného spotrebiteľa.

Keď sa pod čiernym trojuholníkom uvádza názov podniku, v ktorom sa uskutočnilo balenie/krájanie, výrobca môže k ostatným informáciám na etikete a obale pripojiť aj vlastnú značku a obchodný názov svojho podniku.

Zo všeobecnejšieho hľadiska sa obchodné názvy uvedených účastníkov výrobného procesu na zadnú časť obalu dopĺňajú najmä preto, aby spotrebitelia mali záruku, že šunka „Prosciutto di Parma" zodpovedá údajom na etikete, ktoré sa týkajú zodpovednosti účastníkov výrobného procesu, ktoré sa podrobujú kontrolám vykonávaným certifikačným orgánom. Cieľom zmeny je zabezpečiť väčšiu transparentnosť informácií na obale výrobku, a to výlučne v prospech spotrebiteľa pri nákupe.

Ďalšia zmena sa takisto týka smernice o krájaní a jej predmetom je revízia, úprava a zjednodušenie článku 12 uvedenej smernice, ktorou sa stanovujú pravidlá týkajúce sa lehoty minimálnej trvanlivosti balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma". Na základe výsledkov niektorých nedávnych štúdií v danej oblasti sa dospelo k záveru, že treba upraviť tabuľku s lehotami minimálnej trvanlivosti, pokiaľ ide o rôzne kategórie výrobkov a rozličné technológie balenia.

Posledná zmena nastala v časti C špecifikácie, konkrétnejšie v časti týkajúcej sa ustanovení o chove ošípaných určených na výrobu šunky „Prosciutto di Parma". V definíciách techník chovu sa spresňuje, že ich cieľom je „chov ťažkých ošípaných, pričom pri sledovaní tohto cieľa treba dbať na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne, a aby výsledné jatočné telá zodpovedali stredným kategóriám klasifikácie EHS". V talianskych právnych predpisoch sa nestanovuje len rozlišovanie medzi ťažkými ošípanými (H) a ľahkými ošípanými (L), ale – v súlade s právnymi predpismi Únie – aj klasifikačná stupnica rozdelená na kategórie označené jednotlivými písmenami obsiahnutými v akronyme „EUROP". Napriek tomu, že v uvedenom znení sa nenachádza explicitná zmienka o týchto písmenách, v ustanoveniach sa jasne stanovuje, že šunka „Prosciutto di Parma" sa smie vyrábať iba zo stehien ťažkých ošípaných (H), ktoré patria do stredných kategórií stupnice Spoločenstva, teda do kategórií označených písmenami „U", „R" a „O", zatiaľ čo používanie jatočných tiel kategórií „E" a „P" sa nepovoľuje. Táto voľba, po ktorej sa siahlo pri tvorbe špecifikácie, vyplýva z presvedčenia, že vlastnosti stehien jatočných tiel kategórií „E" a „P" nie sú v súlade s požiadavkami, ktoré sa majú dodržiavať pri výrobe šunky „Prosciutto di Parma".

([1]) Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18.

Na úrovni Únie v súčasnosti prebieha diskusia o doplnení uvedenej stupnice „EUROP“ o ďalšiu kategóriu označenú písmenom „S“. Keďže legislatívny postup je už v pokročilom štádiu, zdá sa, že stupnica Spoločenstva by sa onedlho mohla zmeniť na „SEUROP“, čo bude mať priame dôsledky aj pre Taliansko, keďže v tejto krajine sa klasifikácia dotkne ťažkých i ľahkých ošípaných.

Táto novinka by mohla spôsobiť vážne ťažkosti pri výklade príslušných právnych predpisov uvedených v špecifikácii. Ťažko by sa určovali „stredné kategórie klasifikácie“ a hrozilo by povolenie používania nevhodných surovín alebo, naopak, zákaz surovín, ktoré dokonale zodpovedajú vlastnostiam šunky „Prosciutto di Parma“. Vzhľadom na nové znenie stupnice by totiž označenie „stredné kategórie“ mohlo označovať buď kategórie „E“, „U“, „R“ a „O“, alebo iba kategórie „U“ a „R“. V prvom prípade by medzi „stredné kategórie“ pribudli stehná kategórie „E“, čím by sa zvýšilo riziko používania surovín, ktoré nie sú vhodné na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“. V druhom prípade by sa zakázali stehná kategórie „O“, hoci majú optimálne vlastnosti.

Vzhľadom na uvedené skutočnosti a s cieľom vyhnúť sa nejednoznačnému výkladu by sa malo spojenie „stredné kategórie klasifikácie EHS“, ktoré sa v súčasnosti nachádza v časti C špecifikácie, spresniť takým spôsobom, že „strednými kategóriami“ sa myslia jatočné telá označené písmenami „U“, „R“ a „O“.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2013 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1]

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ES č. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Prosciutto di Parma“

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*

Surová vyzretá šunka, opatrená značkou vypálenou na bravčovej koži, má vypuklý tvar, je zbavená nožičky, bez vonkajších nedostatkov, ktoré by mohli škodiť imidžu výrobku, pričom svalová časť je odhalená za hlavicou stehennej kosti (orecha) na 6 cm (krátky odrez); hmotnosť: zvyčajne sa pohybuje od ôsmich do desiatich kilogramov, a nikdy nie je nižšia ako sedem kilogramov; farba rezu: rovnomerná, ružovočervená, prerušená čisto bielymi tučnými časťami; vôňa a chuť: mäso jemnej a lahodnej chuti, málo slané, s typickou voňavou arómou. Spĺňa presné analytické kritériá (vlhkosť, soľ, proteolýza). Šunka „Prosciutto di Parma“ sa po označkovaní môže predávať vcelku, vykostená, porciovaná na kusy rôzneho tvaru a rôznej hmotnosti alebo nakrájaná na plátky a vhodne zabalená.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovina (čerstvé stehná) používaná na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ má tieto charakteristické vlastnosti: konzistencia tuku sa odhaduje určením jódového čísla a/alebo obsahu kyseliny linolovej na vnútornom a vonkajšom tuku podkožného tukového tkaniva stehna. Každá vzorka musí obsahovať maximálne jódové číslo 70 a obsah kyseliny linolovej nesmie prekročiť 15 %. Hrúbka tuku vonkajšej časti upraveného čerstvého stehna meraná zvisle od hlavice stehennej kosti („pod orechom“) musí mať približne 20 mm v prípade čerstvých stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ vážiacej od 7 do 9 kg a približne 30 mm v prípade čerstvých stehien používaných na výrobu šunky „Prosciutto di Parma“ vážiacej viac ako 9 kg. V každom prípade pri obidvoch kategóriách čerstvých stehien hrúbka tuku, vrátane kože, nesmie byť menšia ako 15 milimetrov v prvom prípade a 20 milimetrov v druhom prípade. Stehno musí pokrývať dostatočná vrstva tuku, aby sa zabránilo oddeleniu kože od podložnej svalovej vrstvy. Hmotnosť týchto upravených čerstvých stehien sa ideálne pohybuje od 12 do 14 kilogramov a v žiadnom prípade nemôže byť nižšia ako 10 kilogramov.

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

Povolené krmivo, množstvá a podrobné podmienky jeho používania sú uvedené v dvoch tabuľkách. Prvá sa týka povoleného krmiva až do 80 kg živej váhy a druhá sa týka povoleného krmiva počas vykrmovania. Krmivo sa podáva skôr v tekutej forme (kaša) a podľa tradície sa dopĺňa o srvátku.

Počas prvej fázy nesmie časť sušiny obilnín predstavovať menej ako 45 % celkovej hmotnosti a povolenými potravinami (s výnimkou tých, ktoré sú predpísané pre druhú fázu) sú: múka z kukuričného lepku a/alebo krmivo z kukuričného lepku (*corn gluten feed*), vylúpané plody rohovníka obyčajného (svätojánsky chlieb), rybia múčka, sójová múka, odpad destilácie alkoholu, cmar, tuky s bodom topenia vyšším ako 36 °C, proteínové lyzáty, kukuričná siláž.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Počas druhej fázy (t. j. vykrmovania) nesmie časť sušiny obilnín predstavovať menej ako 55 % celkovej hmotnosti a povolenými potravinami sú: kukurica, kaša zo zŕn a/alebo klasov kukurice, cirok, jačmeň, pšenica, tritikale, ovos, netradičné obilniny, otruby a iné vedľajšie produkty zo spracovania pšenice, sušené zemiaky, zosilážovaná lisovaná dužina z repy, ľanové semeno, sušená extrahovaná dužina z repy, výlisok jabĺk a hrušiek, šupky z hrozna a paradajok na pomoc črevnému tranzitu, mliečne sérum, cmar, dehydratovaná lucernová múka, melasa, múka zo sóje, slnečnice, sezamu, kokosu, kukuričných klíčkov, hrášok a/alebo iné plody strukovín, pivné kvasinky a/alebo kvasinky torula a iné, tuky s bodom topenia vyšším ako 40 °C.

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

Výroba a zrenie sa musia uskutočniť v oblasti výroby uvedenej v bode 4, aby sa zaručila kvalita, vysledovateľnosť a kontrola výrobku.

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

Šunka „Prosciutto di Parma“ sa po označkovaní môže predávať vcelku, vykostená, porciovaná na kusy rôzneho tvaru a rôznej hmotnosti alebo nakrájaná na plátky a vhodne zabalená. V tomto poslednom prípade sa krájanie a balenie musia vykonať výlučne v špecifickej oblasti výroby uvedenej nižšie v bode 4 prvom odseku, pričom sa označenie CHOP musí umiestniť na výrobok nezmazateľným a neodstrániteľným spôsobom za podmienok stanovených v bode 3.7, aby sa dali zaručiť typické kvalitatívne vlastnosti šunky „Prosciutto di Parma“ a úplná vysledovateľnosť výrobku.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Prvým znakom, na základe ktorého sa dá šunka „Prosciutto di Parma“ na trhu rozpoznať od iných výrobkov bez ohľadu na označenie je „kniežacia korunka“ (vypálená štylizovaná koruna s piatimi špicmi a nápisom „Parma“). Korunka má dvojitú úlohu: pomáha rozlíšiť daný výrobok od iných surových šuniek a ručí za jeho pravosť (identifikačná značka) a zároveň je zárukou toho, že samotný výrobok prešiel všetkými stanovenými výrobnými fázami, pričom príslušné subjekty identifikovali každú z týchto fáz. Chránené označenie možno legitímne a legálne používať len za prítomnosti značky; bez kniežacej korunky sa predmetné označenie nemôže používať na označenie výrobku (celého, krájaného a baleného alebo porciovaného) na etiketách, obale, predajných dokladoch ani pri obchodnej transakcii.

Označenie šunky „Prosciutto di Parma“ musí povinne obsahovať tieto prvky:

— v prípade celej šunky „Prosciutto di Parma“ s kosťou:

  — „Prosciutto di Parma“, za čím nasleduje „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu),

  — sídlo výrobného podniku,

— v prípade celej alebo porciovanej balenej šunky „Prosciutto di Parma“ bez kosti:

  — „Prosciutto di Parma“, za čím nasleduje „denominazione di origine protetta“ (chránené označenie pôvodu),

  — sídlo výrobného podniku,

  — dátum výroby v prípade, že už plombu nie je vidno,

— v prípade balenej krájanej šunky „Prosciutto di Parma“:

  — všetky obaly majú na ľavej strane horného okraja etiketu s kniežacou korunkou a s nasledujúcimi údajmi:

    — „Prosciutto di Parma – denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 e del REG. (CE) n. 1107/96“ („Prosciutto di Parma – chránené označenie pôvodu v súlade so zákonom č. 26 z 13. februára 1990 a nariadením (ES) č. 1107/96),

    — „confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato“ (balená pod kontrolou oprávneného orgánu),

  — sídlo výrobného podniku,

  — dátum výroby (dátum začiatku zrenia uvedený na plombe).

Zakazuje sa používať prívlastky ako „classico“ (klasická), „autentico“ (pôvodná), „extra“ (extra), „super“ (super) a iné prívlastky, označenia a tvrdenia pridané k predajnému názvu, s výnimkou označenia „disossato“ (vykostená) a „affettato“ (krájaná).

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výroba šunky „Prosciutto di Parma“ prebieha v ohraničenej oblasti Parmskej provincie, ktorá zahŕňa územie Parmskej provincie (región Emilia-Romagna v Taliansku) nachádzajúce sa južne od Via Emilia vo vzdialenosti od nej najmenej päť kilometrov, do nadmorskej výšky najviac 900 metrov, ohraničené na východe tokom rieky Enzy, na západe tokom potoka Stirone.

Surovina pochádza zo širšej zemepisnej oblasti, ako je oblasť výroby, ktorá zahŕňa administratívne územie týchto regiónov: Emilia-Romagna, Benátsko, Lombardia, Piemont, Molise, Umbria, Toskánsko, Marky, Abruzzy a Lazio (Taliansko).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Osobitné vlastnosti šunky „Prosciutto di Parma“ a záruka dodržiavania prísnych noriem kvality, hygieny a potravinovej bezpečnosti sú úzko spojené s environmentálnymi podmienkami a prírodnými a ľudskými faktormi. V rámci vymedzenej zemepisnej makrozóny existuje len zopár úzko ohraničených oblastí, ktoré sa vďaka svojim jedinečným a nenapodobiteľným podmienkam a osobitným ľudským zručnostiam stalo oblasťami výroby šunky s chráneným označením. Oblasť výroby šunky „Prosciutto di Parma“, malá časť Parmskej provincie, je jednou z týchto oblastí. Túto mikrozónu charakterizujú jedinečné ekologické, klimatické a environmentálne podmienky vďaka prúdeniu morského vzduchu od Versilie, ktorý sa otepľuje v olivových a píniových hájoch údolia Magra, potom prechodom cez Apeniny stráca vlhkosť a nasiakne vôňu gaštanov a napokon osuší šunku „Prosciutto di Parma“ a dodá jej výnimočnú jemnosť.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Šunka „Prosciutto di Parma“ je surová šunka, ktorá zrela aspoň 12 mesiacov. Jedinými povolenými zložkami sú bravčové mäso a soľ. Hotový výrobok má vypuklý tvar, je zbavený nožičky, svalová časť je zreteľná od hlavice stehennej kosti (orech) na maximálne 6 cm (krátky odrez). Zvyčajná hmotnosť vyzretého výrobku sa pohybuje od ôsmich do desiatich kilogramov, a nikdy nie je nižšia ako sedem kilogramov. Farba rezu je rovnomerná, ružovočervená, prerušená bielymi tučnými časťami. Mäso má jemnú a lahodnú chuť, je málo slané s typickou voňavou arómou. Výrobok spĺňa presné analytické kritériá týkajúce sa vlhkosti (od 59 % do 63,5 %), soli (od 4,2 % do 6,2 %) a proteolýzy (od 24 % do 31 %).

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

Výrobné kritériá, na základe ktorých je možné udeliť chránené označenie „Prosciutto di Parma“, všetky úzko závisia od environmentálnych podmienok a prírodných a ľudských faktorov. Medzi surovinou a šunkou „Prosciutto di Parma“ existuje úzke spojenie, ktoré súvisí s výrobným a sociálno-ekonomickým vývojom zemepisnej oblasti a ktoré jej dodalo jedinečné vlastnosti. Charakteristické vlastnosti suroviny sú už od doby Etruskov úplne špecifické pre ohraničenú makrozónu stredného a severného Talianska (vymedzenú v bode 4 druhom odseku).

Chov ťažkých ošípaných, ktoré sa zabíjajú vo vyššom veku, prešiel niekoľkými etapami. Zo začiatku sa používali pôvodné domáce plemená, no neskôr sa chov vyvíjal v závislosti od environmentálnych, sociálnych a hospodárskych podmienok, pričom spôsob výkrmu ovplyvňovalo najmä pestovanie obilia a spracovanie mlieka, a napokon sa postupne a prirodzene zameral na výrobu jedného výrobku s chráneným označením. V ohraničenej zemepisnej makrozóne sa nachádza jedna obmedzená oblasť, ktorá sa na základe jedinečných a nenapodobiteľných environmentálnych podmienok a osobitných ľudských zručností vyvinula ako oblasť výroby šunky „Prosciutto di Parma“. Túto obmedzenú oblasť predstavuje malá časť Parmskej provincie. Túto mikrozónu vzhľadom na jej polohu charakterizujú jedinečné ekologické, klimatické a environmentálne podmienky vďaka prúdeniu morského vzduchu od Versilie, ktorý sa otepľuje v olivových a píniových hájoch údolia Magra, potom prechodom cez Apeniny stráca vlhkosť a nasiakne vôňu gaštanov a napokon osuší šunku „Prosciutto di Parma“ a dodá jej výnimočnú jemnosť.

Parma sa nachádza v srdci bývalého územia Predalpskej Galie, ktorého obyvatelia chovali veľké stáda ošípaných a boli majstrami výroby slanej šunky.

Existujú rôzne historické písomnosti odkazujúce na šunku a jej prípravu, a to hlavne v zoznamoch obchodnej komory z roku 1913, v ktorých sa uvádza súčasná oblasť výroby. Prvá, čisto remeselná fáza, sa vyvinula do súčasného priemyselného postupu, ktorý takisto zachováva tradičné vlastnosti výrobku.

Pôvod výrobku je zdokumentovaný z historického hľadiska, aj pokiaľ ide o oblasť pôvodu suroviny, pričom výroba je výsledkom vývoja typickej vidieckej kultúry spoločnej pre celý uvedený makroregión, ale z dôvodu nenapodobiteľných mikroklimatických a environmentálnych podmienok sa sústredila do jednej časti Parmskej provincie.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie [článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Tento správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie podľa článku 5 ods. 5 nariadenia (ES) č. 510/2006 uverejnením žiadosti o zmenu chráneného označenia pôvodu „Prosciutto di Parma“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 154 zo 4. júla 2012.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku možno nájsť na tejto webovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

alebo

na hlavnej stránke Ministerstva pre poľnohospodársku, potravinársku a lesnícku politiku (www.politicheagricole.it) kliknutím na položku „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) v pravom hornom rohu obrazovky a potom na položku „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1209/2013

z 25. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje podstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Camembert de Normandie (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 2,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Camembert de Normandie" zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Vzhľadom na to, že nejde o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia danú žiadosť o zmenu uverejnila v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([3]).

(3) Vzhľadom na to, že Komisii nebola oznámená žiadna námietka v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, zmena sa musí schváliť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmena špecifikácie uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* týkajúca sa názvu uvedeného v prílohe k tomuto nariadeniu sa schvaľuje.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) Ú. v. EÚ L 140, 18.5.2013, s. 20.

PRÍLOHA

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.3. Syry

FRANCÚZSKO

Camembert de Normandie (CHOP)

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1210/2013

z 25. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje podstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Melocotón de Calanda (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 2,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Španielska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Melocotón de Calanda" zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 2446/2000 ([2]).

(2) Vzhľadom na to, že nejde o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia danú žiadosť o zmenu uverejnila v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([3]).

(3) Vzhľadom na to, že Komisii nebola oznámená žiadna námietka v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, zmena špecifikácie sa musí schváliť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Zmena špecifikácie uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* týkajúca sa názvu uvedeného v prílohe k tomuto nariadeniu sa schvaľuje.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOŞ
člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Ú. v. ES L 281, 7.11.2000, s. 12.
([3]) Ú. v. EÚ L 179, 25.6.2013, s. 19.

PRÍLOHA

Poľnohospodárske výrobky určené na ľudskú spotrebu uvedené v prílohe I k zmluve:

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

ŠPANIELSKO

Melocotón de Calanda (CHOP)

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1211/2013

z 25. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Banon (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny [1], a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Banon“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 641/2007 [2].

(2) Cieľom žiadosti je zmena špecifikácie tak, že sa presnejšie uvedie dôkaz o pôvode, spôsob výroby, označovanie, vnútroštátne požiadavky a údaje o štruktúrach zodpovedných za kontrolu označení.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Banon“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 25. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

[1] Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] Ú. v. EÚ L 150, 12.6.2007, s. 3.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Banon“:

1.1. **Dôkaz o pôvode**

Položka bola doplnená ustanoveniami týkajúcimi sa kontroly a garancie pôvodu a vysledovateľnosti označenia. Ide o ustanovenia, ktoré boli zmenené v nadväznosti na reformu systému národných kontrol.

1.2. **Spôsob výroby**

Na základe vnútroštátnych textov sa táto položka dopĺňa o tieto prvky:

— Vymedzenie pojmu stádo

„Stádo je stádo kôz zložené z laktujúcich kôz, nelaktujúcich kôz, kozliat a capov.“

Týmto ustanovením sa lepšie vymedzuje termín „stádo“.

„Až do 31. decembra 2013 musia kozy plemien Communes Provençales, Roves, Alpines alebo krížencov týchto plemien, ktoré sú určené na produkciu mlieka, predstavovať minimálne 60 % každého stáda.“

Toto ustanovenie je opatrením na prispôsobenie stáda, vďaka čomu budú môcť chovatelia dosiahnuť cieľ 100 % k 1. januáru 2014.

— Obživa stáda

„Základná denná kŕmna dávka kôz *pochádza výhradne zo zemepisnej oblasti. Kozy* sa živia *výhradne* pasením na lúkach a/alebo na pastvinách, sušeným krmivom *zo strukovinových rastlín a/alebo trávy a/alebo voľne rastúcich rastlín uchovaných v dobrých podmienkach.*“

S cieľom lepšie objasniť pôvod a povahu základnej dennej kŕmnej dávky stáda sa dopĺňa:

„Kozy sa pasú:

na pastvinách, ktoré tvoria voľne rastúce jednoročné alebo viacročné druhy tvorené stromami, krovinami alebo trávami;

na trvalých lúkach s pôvodnou flórou;

na dočasných lúkach s trávami, strukovinami alebo zmiešanými druhmi.“

Dopĺňajú sa tieto prvky s cieľom lepšie vymedziť povolené typy lúk určených na kŕmenie.

„Počas obdobia, keď sa musí kŕmna dávka zabezpečovať v hlavne prostredníctvom pastvy, nie je prídavok sena vyšší ako 1,25 kg suroviny denne na dospelú kozu.

Prídavok sena nie je vyšší ako 600 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Podávanie zeleného krmiva do koryta sa povoľuje len 30 dní ročne, ktoré nesmú nasledovať za sebou.“

Týmto ustanovením sa má uprednostňovať pastva.

„Podiel kŕmnych doplnkov je limitovaný na 800 g suroviny na dospelú kozu denne, pričom celkové obmedzenie predstavuje 270 kg suroviny na dospelú kozu ročne. Ročnú doplnkovú kŕmnu dávku musí tvoriť minimálne 60 % obilnín. Podiel sušenej lucerny je limitovaný na 400 g suroviny na dospelú kozu denne pri minimálne 2 dávkach, pričom celkové obmedzenie predstavuje 60 kg suroviny na dospelú kozu ročne.“

Týmito ustanoveniami sa má obmedziť podiel krmív podávaných mimo pastvy.

„Podiel sena a sušenej lucerny nepochádzajúcich z oblasti označenia pôvodu je obmedzený na 250 kg suroviny na dospelú kozu ročne.“

Týmto ustanovením sa má obmedziť podiel krmív, ktoré nepochádzajú z oblasti označenia pôvodu.

„Zakazujú sa silážované krmivá a krmivá v podobe sena, kapustovité rastliny a iné rastliny a semená, ktoré by mohli spôsobiť zlú chuť mlieka.“

Týmto ustanovením sa má zakázať používanie krmív, ktoré by mohli spôsobiť zlú chuť mlieka, a teda aj syra.

— Produkcia mlieka zo stáda

„Priemerná produkcia stáda je obmedzená na 850 kg mlieka na laktujúcu kozu ročne.“

Toto existujúce ustanovenie sa preformulovalo, aby sa zohľadnil ročný priemer na stádo.

— Syrárska technológia

Veta *„Od 1. januára 2009 sa zber mlieka na farme musí vykonávať každý deň a mlieko sa pred zberom skladuje pri teplote 8 °C“*, sa nahrádza vetou *„Zber mlieka je možný maximálne zo 4 dojení uskutočnených maximálne počas 2 dní. Mlieko pred zberom sa skladuje pri teplote rovnej alebo nižšej ako 6 °C“*, aby sa zohľadnil faktor vzdialenosti pri zbere mlieka.

„Množstvo syridla s koncentráciou 520 mg chymozínu na liter je 20 až 35 ml na 100 litrov mlieka.“

Týmto ustanovením sa má spresniť množstvo syridla. Toto množstvo je nevyhnutné na dosiahnutie optimálneho trvania zrážania.

„Syr sa nakladá do slaného nálevu na 5 až 8 minút.“

Týmto ustanovením sa má spresniť trvanie solenia.

— Dozrievanie:

„Po tejto fáze musí mať jednoliaty povlak s dobre usadenou flórou na povrchu, tenkou kôrkou svetlokrémovej farby a poddajnou hmotou v strede.“

Týmto ustanovením sa má spresniť vzhľad syra v prechodnej fáze dozrievania.

— Obaľovanie do listov

„Podmienky zberu

Listy sa zberajú hnedé, t. j. zberajú sa na jeseň počas obdobia padania listov. Sú čisté a zdravé.

Podmienky skladovania

Listy sa uskladňujú na suchom mieste.

Spracovanie

Pred obaľovaním sa listy znova hydratujú. Možné sú tri techniky:

— *vriaca voda,*

— *vriaca 5 %-ná octová voda,*

— *5 %-ná octová voda.*

Odstopkovanie listov je dobrovoľné, avšak môže sa odrezať len spodok lista, iné rezanie nie je povolené.

Obaľovanie syra

Syr je úplne zabalený do listov, a tak sa zabezpečuje druhé ‚anaeróbne' dozrievanie.

‚Ak sa syr obalí do listov s ponechanou stopkou, stopka sa nachádza na spodnej časti syra.' "

Týmto ustanovením sa majú spresniť podmienky získavania a používania gaštanových listov. Je nutné vymedziť kvalitu týchto listov, aby sa dosiahlo optimálne dozrievanie v tých správnych listoch.

1.3. **Označovanie**

Ustanovenia týkajúce sa označovania sa menia tak, že sa zavádza povinnosť uvádzania symbolu „CHOP" Európskej únie. Zavádzajú sa aj doplnenia na základe vnútroštátnych textov.

1.4. **Vnútroštátne požiadavky**

Vnútroštátne požiadavky sa doplnili tabuľkou obsahujúcou hlavné body, ktoré sa majú kontrolovať, a metódy ich hodnotenia, ako sa stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch.

1.5. **Iné**

Aktualizujú sa údaje o štruktúrach zodpovedných za kontrolu označenia pôvodu.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín [1]

„BANON“

ES č.: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Banon“

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*

„Banon“ je mäkký syr, ktorý sa vyrába zo surového plnotučného kozieho mlieka. Získava sa rýchlym zrážaním (zrážanie syridlom). Zrelý syr sa obalí (čiže sa celý zabalí do listov) hnedými prírodnými listami gaštanu a previaže prírodnou rafiou, ktorá vytvorí 6 až 12 lúčov.

Po najmenej 15 dňoch dozrievania, z ktorých 10 dní pod listami je hmota syra Banon homogénna, smotanová, jemná a poddajná. Kôra pod listami je žltá. Priemer syra s listami sa pohybuje od 75 do 85 mm a jeho výška je od 20 do 30 mm. Čistá hmotnosť syra bez listov je po dozretí od 90 do 110 g.

Syr obsahuje najmenej 40 gramov sušiny na 100 gramov syra a 40 gramov tuku na 100 gramov po úplnom vysušení.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Až do 31. decembra 2013 musia kozy plemien Communes Provençales, Roves, Alpines alebo krížencov týchto plemien, ktoré sú určené na produkciu mlieka, predstavovať minimálne 60 % každého stáda.

Od 1. januára 2014 pochádza mlieko používané na výrobu syra „Banon“ výlučne z kôz plemien Communes Provençales, Roves, Alpines a krížencov týchto plemien.

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

Základná denná kŕmna dávka kôz pochádza výhradne z príslušnej zemepisnej oblasti. Kozy sa živia výhradne pasením na lúkach a/alebo na pastvinách, sušeným krmivom zo strukovinových rastlín a/alebo trávy a/alebo voľne rastúcich rastlín uchovaných v dobrých podmienkach. Kozy musia byť na lúkach a/alebo pastvinách hneď, ako to klimatické podmienky a stav vegetácie umožňujú. Kozy sa musia pravidelne pásť na lúkach a pastvinách tejto oblasti aspoň 210 dní v roku. Pastva musí predstavovať väčšinu krmiva najmenej počas štyroch mesiacov v roku.

Kozy sa musia pravidelne pásť na lúkach a pastvinách tejto oblasti aspoň 210 dní v roku.

Kozy sa pasú:

— na pastvinách, ktoré tvoria voľne rastúce jednoročné alebo viacročné druhy tvorené stromami, krovinami alebo trávami,

— na trvalých lúkach s pôvodnou flórou,

— na dočasných lúkach s trávami, strukovinami alebo zmiešanými druhmi.

[1] Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

Podávanie potravy (sušeného krmiva a kŕmnych doplnkov) do koryta je ročne a každodenne obmedzené. Takisto je obmedzený aj nákup krmiva nepochádzajúceho z danej oblasti.

Pastva musí predstavovať väčšinu krmiva najmenej počas štyroch mesiacov v roku.

Počas obdobia, keď sa musí kŕmna dávka zabezpečovať v hlavne prostredníctvom pastvy, nie je prídavok sena vyšší ako 1,25 kg suroviny denne na dospelú kozu.

Prídavok sena nie je vyšší ako 600 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Podávanie zeleného krmiva do koryta sa povoľuje len 30 dní ročne, ktoré nesmú nasledovať za sebou.

Podiel kŕmnych doplnkov je limitovaný na 800 g suroviny na dospelú kozu denne, pričom celkové obmedzenie predstavuje 270 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Ročnú doplnkovú kŕmnu dávku musí tvoriť minimálne 60 % obilnín.

Podiel sušenej lucerny je limitovaný na 400 g suroviny na dospelú kozu denne pri minimálne 2 dávkach, pričom celkové obmedzenie predstavuje 60 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Podiel sena a sušenej lucerny nepochádzajúcich z oblasti označenia pôvodu je obmedzený na 250 kg suroviny na dospelú kozu ročne.

Zakazujú sa silážované krmivá a krmivá v podobe sena, kapustovité rastliny a iné rastliny a semená, ktoré by mohli spôsobiť zlú chuť mlieka.

Krmovinárska plocha poľnohospodárskeho podniku určená pre stádo kôz sa musí rovnať minimálne 1 hektáru prírodnej a/alebo umelo vytvorenej lúky pre 8 kôz a 1 hektár pastvín v prípade 2 kôz.

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

Výroba mlieka, výroba a zrenie syrov sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

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

—

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Na každom predávanom syre s označením pôvodu sa nachádza individuálna etiketa s názvom označenia pôvodu, ktorého písmo je minimálne také veľké ako akékoľvek iné písmo na etikete.

Na etikete syrov s chráneným označením pôvodu „Banon“ sa musí nachádzať symbol CHOP Európskej únie

Názov „Banon“ sa musí povinne nachádzať na faktúrach a obchodných dokladoch.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť tvoria tieto obce:

Departement Alpes-de-Haute-Provence (04)

Obce zahrnuté do danej oblasti

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Obce čiastočne zahrnuté do danej oblasti

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Ohraničenie zemepisnej oblasti týchto obcí sa nachádza v plánoch predložených na mestských úradoch príslušných obcí.

Departement Hautes-Alpes (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Departement Vaucluse (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

Departement Drôme (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

a) Prírodné prostredie

Kolískou syra „Banon" je Horné Provensalsko v okolí obce Banon. Ide o oblasť suchého stredohoria, ktorú tvoria kopce a náhorné roviny so stredomorským podnebím.

Táto oblasť sa vyznačuje nedostatkom vody, pričom podzemné vody sa nachádzajú vo veľkej hĺbke a v rámci povrchových vôd sa zrážky vyskytujú len výnimočne a veľmi nepravidelne, pričom prší najmä na jeseň a na jar, zatiaľ čo v lete badať silný nedostatok zrážok.

Oblasť výroby syra „Banon" takisto charakterizujú len málo úrodné pôdy, najmä vápencové, ktoré majú mimoriadnu schopnosť absorbovať zrážky.

Ide o prostredie, v ktorom sa striedajú lesné vegetácie s občasným výskytom stromov, ako sú borovica Aleppo, dub, krucinka, zimozeleň a vonné rastliny, s rozptýlenými lesnými porastmi a krovinami a kultúrami, ktoré sa prispôsobili drsnému provensalskému prostrediu stredných nadmorských výšok. Toto suché a slnečné prostredie, často však dosť studené počas zimy, poskytuje pre stáda kôz priestor vhodný na výbeh.

Vďaka prírodným podmienkam tohto regiónu je hospodárstvo tejto oblasti naklonené najmä pastierstvu a pestovaniu s nízkou úrodnosťou.

b) História syra „Banon"

História syra „Banon" siaha až do konca 19. storočia. Na tejto pôde s veľmi slabým poľnohospodárskym potenciálom sa roľníci snažili čo najlepšie využiť skromné prírodné zdroje tohto prostredia: rôzne druhy plodín sa pestovali na niekoľkých kúskoch úrodnej pôdy a v najpustejších častiach lesa a krajiny sa zberalo drevo, lovila zverina, zberali huby, lesné plody, hľuzovky a levanduľa. Okrem prasaťa a malého hydinového dvora mala každá rodina aj malé stádo domácich oviec a kôz. Tieto zvieratá sa dopĺňali jednak z hľadiska pasenia, keďže boli tým najlepším využitím okolitého územia a lesného podrastu, ako aj z hľadiska ich hospodárskej funkčnosti. Zatiaľ čo sa ovce využívali na mäso, kozy ako „kravy chudobných" sa využívali na produkciu mlieka. Toto mlieko slúžilo v čerstvom stave najmä ako obživa pre rodiny, ale takisto sa z neho vyrábal syr, čo bol jediný spôsob, ako bolo možné zachovať jeho výživovú hodnotu bez časového obmedzenia.

Najskôr sa syr vyrábal pre domáce využitie, postupom času sa v dôsledku nadbytku výroby zrodila jeho obchodná hodnota. Tento nadbytok výroby sa preto začal predávať na miestnych trhoch.

Práve obec Banon, hlavné miesto tohto kantónu a geografický stred krajín Lure a Albion a križovatka dôležitých spojovacích ciest, sa stala najvýznamnejším miestom trhov a jarmokov, na ktorom sa predávali syry.

Prvá zmienka o obalenom kozom syre spojenom s názvom Banon sa nachádza v knihe Cuisinière provençale (Provensalská kuchárka), ktorú v roku 1886 napísal Marius MORARD.

Povojnové obdobie je poznačené progresívnym zavádzaním technického pokroku do spôsobov výroby syra. Domáca výroba sa začína špecializovať na chov stád kôz: na začiatku sa syr vyrábal na obživu rodiny a až potom sa predával. Neskôr sa syr začal vyrábať najmä na účely predaja (až nadbytok je určený na obživu rodiny).

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Syr „Banon" je originálny vďaka dvom charakteristikám, ktoré sú v sektore kozích syrov veľmi špecifické. Tými charakteristikami sú, že ide o syr s jemnou syreninou (syr s rýchlym vyzrážaním alebo zrážaním syridlom) obalený do gaštanových listov.

V štúdii od J. M. MARIOTTINIHO s názvom „A la Recherche d'un fromage: Banon éléments d'histoire et d'ethnologie" (Pátranie po syre: História a etnológia syra Banon), syr Banon bol vždy syrom vyrábaným zrážaním a zostal jedným zo vzácnych syrov, ktoré sa doteraz vyrábajú podľa tejto techniky.

Ako to dokazuje história, Provensalsko sa nachádza v oblasti tzv. kultúry zrážania syridlom, na rozdiel od severného Francúzska, kde dominuje tzv. „mliečna kultúra" (pomalé vyzrážanie približne 24 hodín). Už v 15. storočí sa kráľovi Renému ponúkli „tieto malé mäkké syry, syridlá"; odkaz na syridlo je jasný.

Nádoby s perforovanými stenami tradične používané v Provensalsku majú široké otvory, ktoré znamenajú, že syrenina sa vyzrážala syridlom (mliečna syrenina by z takýchto nádob vytiekla).

Obaľovanie syra špecifické pre syr „Banon" má okrem toho dva ciele: na jednej strane ide o konzervačnú techniku a na druhej strane o výrobnú techniku. Ide o spracovanie čerstvého syra, pri ktorom sa zároveň zohľadňuje problém uchovania a zlepšenia syra.

Spracovanie tohto výrobku spočíva najmä v zabalení do gaštanových listov. Tento spôsob poznamenal prechod z Tome na syr „Banon". Tieto listy slúžia ako izolácia od vzduchu a zohrávajú úlohu pomocného prostriedku, keďže umožňujú rozvoj aromatických vlastností tohto syra.

Hoci so syrom môže byť spojených viacero rastlín (vinič, gaštan, platan, lieskový orech), práve gaštanové listy sú najvhodnejšie z dôvodu pevnosti ich štruktúry a ich tanínových vlastností.

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

a) Prírodné prostredie

Zemepisnú oblasť označenia pôvodu ovplyvňuje Stredozemné more, ako aj málo úrodné, najmä vápencové pôdy, ktoré sú najčastejšie v jednej rovine a nezadržiavajú vodu. Vďaka tomu ju tvorí vegetácia stredomorskej lesostepi, ktorá je zložená z porastov krucinky, hlohu, trnky, cisty, borievky, levandule, saturejky, tymianu atď. a gaštanov, ktoré boli do týchto odvápnených oblastí zasadené okolo roku 1860.

Ide o vhodné prostredie pre chov kôz a praktizovanie pastierstva.

b) Poľnohospodársko-pastiersky systém

Pre chovateľov sú pasienky a kŕmne plochy základom pre potravu kôz. Sú začlenené do stratégie vyživovania stáda. Preto chovatelia zaviedli osobitný systém výroby, ktorý kombinuje túto rozmanitosť prírodných zdrojov.

V rámci pastvy sa kombinujú tri typy zdrojov: prírodné lúky, lesy a strukoviny bohaté na dusík. Väčšina chovateľov stráži svoje kozy, a vďaka tomu môže podľa spôsobu obživy na prírodných pasienkoch a v závislosti od ročného obdobia doplniť ich výživu pasením sa na lúkach vičenca vikolistého a lucerny.

Tento systém chovu predstavuje poľnohospodárske využitie, ktoré v plnej miere prispieva k typickým vlastnostiam tohto syru v súvislosti s jeho krajom.

c) Technika výroby

Technika jemnej syreniny je spojená s klimatickými podmienkami (vysoká teplota a sucho okolitého podnebia). V tomto regióne je bez osobitných technických prostriedkov nemožné vychladiť mlieko a potom ho uchovávať pri nízkej teplote potrebnej na činnosť mliečnych baktérií bez toho, aby mlieko rýchlo skyslo. Je preto potrebné aktivovať zrážanie mlieka, tzn. jeho koaguláciu, a to vďaka syridlu.

Vďaka obaľovaniu syra je možné pokryť celý potravinársky rok, a to najmä počas zimného obdobia, keď sú kozy bez mlieka.

Syr „Banon“ je výsledkom kombinácie všetkých týchto faktorov: chudobné prostredie, ktoré je však priaznivé pre extenzívny chov kôz, vďaka tomu, že ho človek zhodnocuje, teplé a suché podnebie, ktoré prirodzene vedie k postupu zrážania syridlom a technike spracovania (obaľovanie), ktoré umožňujú uchovávanie syrov bez časového obmedzenia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1212/2013

z 26. novembra 2013

o zatriedení určitého tovaru do kombinovanej nomenklatúry

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku [1], a najmä na jeho článok 9 ods. 1 písm. a),

keďže:

(1) S cieľom zabezpečiť jednotné uplatňovanie kombinovanej nomenklatúry, ktorá tvorí prílohu k nariadeniu (EHS) č. 2658/87, je potrebné prijať opatrenia týkajúce sa zatriedenia tovaru uvedeného v prílohe k tomuto nariadeniu.

(2) V nariadení (EHS) č. 2658/87 sa stanovili všeobecné pravidlá výkladu kombinovanej nomenklatúry. Tieto pravidlá sa takisto uplatňujú na akúkoľvek inú nomenklatúru, ktorá sa na kombinovanej nomenklatúre celkovo alebo čiastočne zakladá, alebo ktorá k nej pridáva akékoľvek ďalšie rozdelenie a ktorá je stanovená v osobitných ustanoveniach Únie s ohľadom na uplatňovanie colných a iných opatrení vzťahujúcich sa na obchod s tovarom.

(3) Podľa uvedených všeobecných pravidiel by sa tovar opísaný v stĺpci 1 tabuľky uvedenej v prílohe mal zatriediť pod číselné znaky KN uvedené v stĺpci 2 na základe dôvodov uvedených v stĺpci 3 danej tabuľky.

(4) Je potrebné umožniť, aby sa držiteľ záväznej informácie o nomenklatúrnom zatriedení vydanej súvislosti s tovarom, na ktorý sa vzťahuje toto nariadenie, ktorá nie je v súlade s týmto nariadením, mohol na túto informáciu aj naďalej odvolávať počas určitého obdobia podľa článku 12 ods. 6 nariadenia Rady (EHS) č. 2913/92 [2]. Toto obdobie by malo byť stanovené na [tri] mesiace.

(5) Výbor pre colný kódex nevydal stanovisko k položke 1 v prílohe k tomuto nariadeniu v lehote stanovenej jeho predsedom, opatrenia stanovené pre položku 2 v prílohe k tomto nariadeniu sú v súlade so stanoviskom Výboru pre colný kódex,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Tovar opísaný v stĺpci 1 tabuľky uvedenej v prílohe sa zatriedi v rámci kombinovanej nomenklatúry podľa číselných znakov KN uvedených v stĺpci 2 tejto tabuľky.

Článok 2

Na záväznú informáciu o nomenklatúrnom zatriedení, ktorá nie je v súlade s týmto nariadením, je možné odvolávať sa aj naďalej v súlade s článkom 12 ods. 6 nariadenia (EHS) č. 2913/92 počas [troch mesiacov] od dátumu nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 26. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Algirdas ŠEMETA
člen Komisie

[1] Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1.

[2] Nariadenie Rady (EHS) č. 2913/92 (EHS) z 12. októbra 1992, ktorým sa ustanovuje Colný kódex Spoločenstva (Ú. v. ES L 302, 19.10.1992, s. 1).

PRÍLOHA

Opis tovaru	Zatriedenie (číselný znak KN)	Odôvodnenie
(1)	(2)	(3)
1. Zariadenie na meranie srdcovej frekvencie pozostáva z/zo: — snímača srdcového tepu a bezdrôtového vysielača, ktoré sú vsadené do hrudného pásu, — prístroja na monitorovanie srdcovej frekvencie, ktorého súčasťou je bezdrôtový prijímač a hodinky s ovládacími tlačidlami a optoelektronickým displejom, ktoré je možné nosiť na zápästí, — držiaka na upevnenie prístroja na monitorovanie srdcovej frekvencie na riadidlá bicykla. Tep srdca je zachytený snímačom a príslušné údaje sa odošlú bezdrôtovo do prístroja na monitorovanie, ktorý vypočíta srdcovú frekvenciu (aktuálnu, maximálnu alebo priemernú) a zobrazí výsledok. Prístroj slúži tiež ako hodinky a stopky. (*) Pozri obr. 1.	9031 80 38	Zatriedenie je určené všeobecnými pravidlami 1, 3 (b) a 6 na interpretáciu kombinovanej nomenklatúry, poznámkou 3 k 90. kapitole a znením číselných znakov KN 9031, 9031 80 a 9031 80 38. Snímač srdcového tepu a prístroj na monitorovanie srdcovej frekvencie sú určené na to, aby spoločne plnili jasne definovanú funkciu stanovenú v poznámke 3 k 90. kapitole v spojení s poznámkou 4 k XVI. triede, keďže snímač zachytáva srdcový tep a signály odosiela prístroju na monitorovanie na účely spracovania a zobrazenia. Zariadenie je zložený výrobok, ktorý sa skladá z komponentov zatriedených do 90. kapitoly (meracie alebo kontrolné prístroje) a do 91. kapitoly (hodinky). Na základe pravidla 3 (b) sa má zariadenie zatriediť tak, ako keby pozostávalo z komponentu, ktorý zariadeniu dáva jeho podstatný charakter. Vzhľadom na objektívne charakteristické vlastnosti tohto zariadenia, konkrétne na prevahu komponentov s funkciou merania a monitorovania činnosti srdca, podstatný charakter zariadenia je určený meracími komponentmi. Funkcia hodín zariadenia je doplnkovou funkciou k funkcii meracieho prístroja, keďže prístroj, ktorý vykonáva merania na základe času (údery srdca za minútu), využíva pri spracovávaní merania hodiny, aby mohol stanoviť časové porovnanie. Zatriedenie pod položku 9102 ako hodinky je preto vylúčené. Zatriedenie pod položku 9018 ako lekársky nástroj alebo prístroj je tiež vylúčené, keďže tento prístroj nie je vo všeobecnosti používaný v lekárskej profesionálnej praxi (pozri tiež vysvetlivky k harmonizovanému systému (HSEN) k položke 9018). Vykonanie merania vo vzťahu k faktoru času (určenie srdcovej frekvencie alebo úderov srdca za minútu) nepočíta celkový počet jednotiek žiadneho typu (pozri tiež vysvetlivky k harmonizovanému systému k položke 9029, bod (A)). Zatriedenie pod podpoložku 9029 10 00 ako otáčkomery, počítače výrobkov, taxametre, merače ubehnutej dráhy, krokomery a podobné počítače je preto tiež vylúčené. Určenie srdcovej frekvencie (údery srdca za minútu) nie je určením rýchlosti otáčok ani lineárnej rýchlosti (pozri tiež vysvetlivky k harmonizovanému systému k položke 9029, bod (B)) Zatriedenie pod podpoložku 9029 20 ako indikátory rýchlosti a tachometre je preto tiež vylúčené.

(1)	(2)	(3)
		Prístroj sa má preto zatriediť pod číselný znak KN 9031 80 38 ako ostatné elektronické meracie a kontrolné nástroje, prístroje, zariadenia a stroje, v 90. kapitole inde nešpecifikované ani nezahrnuté.
2. Snímač srdcového tepu a bezdrôtový vysielač sú vsadené do hrudného pasu, ktorý je určený na nosenie okolo hrude, kde sa snímajú údery srdca. Výrobok sníma údery srdca a prenáša príslušné údaje bezdrôtovo do prístroja na monitorovanie srdcovej frekvencie, ktorý nie je súčasťou výrobku pri jeho predložení. (*) Pozri obr. 2.	9031 90 85	Zatriedenie je určené všeobecnými pravidlami 1 a 6 na interpretáciu kombinovanej nomenklatúry, poznámkou 2(b) k 90. kapitole a znením číselných znakov KN 9031, 9031 90 a 9031 90 85. Výrobok je vhodný na použitie výlučne alebo hlavne so zariadením na meranie srdcového tepu položky 9031. Ide o podstatný komponent pre fungovanie zariadenia na meranie srdcového tepu, keďže výrobok nemôže fungovať bez neho. Výrobok sa preto má zatriediť pod číselný znak KN 9031 90 85 ako ostatné časti a súčasti meracích alebo kontrolných nástrojov, prístrojov, zariadení a strojov, v 90. kapitole inde nešpecifikované ani nezahrnuté.

(*) Obrázky majú len informačný charakter.

Obrázok 1

Obrázok 2

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1213/2013

z 27. novembra 2013,

ktorým sa ustanovujú paušálne dovozné hodnoty na určovanie vstupných cien niektorých druhov ovocia a zeleniny

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) ([1]),

so zreteľom na vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 543/2011 zo 7. júna 2011, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007, pokiaľ ide o sektory ovocia a zeleniny a spracovaného ovocia a zeleniny ([2]), a najmä na jeho článok 136 ods. 1,

keďže:

(1) Vykonávacím nariadením (EÚ) č. 543/2011 sa v súlade s výsledkami Uruguajského kola mnohostranných obchodných rokovaní ustanovujú kritériá, na základe ktorých Komisia stanovuje paušálne hodnoty na dovoz z tretích krajín, pokiaľ ide o výrobky a obdobia uvedené v časti A prílohy XVI k uvedenému nariadeniu.

(2) Paušálne dovozné hodnoty sa vypočítajú každý pracovný deň v súlade s článkom 136 ods. 1 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 543/2011, pričom sa zohľadnia premenlivé každodenné údaje. Toto nariadenie by preto malo nadobudnúť účinnosť dňom jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Paušálne dovozné hodnoty uvedené v článku 136 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 543/2011 sú stanovené v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dňom jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 27. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Jerzy PLEWA
generálny riaditeľ pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka

([1]) Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) Ú. v. EÚ L 157, 15.6.2011, s. 1.

PRÍLOHA

Paušálne dovozné hodnoty na určovanie vstupných cien niektorých druhov ovocia a zeleniny

(EUR/100 kg)

Číselný znak KN	Kód tretej krajiny [1]	Paušálna dovozná hodnota
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
0805 50 10	TR	68,0
	ZZ	68,0
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

[1] Nomenklatúra krajín stanovená nariadením Komisie (ES) č. 1833/2006 (Ú. v. EÚ L 354, 14.12.2006, s. 19). Kód „ZZ“ znamená „iného pôvodu“.

ROZHODNUTIA

ROZHODNUTIE KOMISIE

z 26. novembra 2013

o oznámení Helénskej republiky, ktoré sa týka prechodného národného programu uvedeného v článku 32 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2010/75/EÚ o priemyselných emisiách

[oznámené pod číslom C(2013) 8133]

(Iba grécke znenie je autentické)

(2013/687/EÚ)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na smernicu Európskeho parlamentu a Rady 2010/75/EÚ z 24. novembra 2010 o priemyselných emisiách (integrovaná prevencia a kontrola znečisťovania životného prostredia) ([1]), a najmä na jej článok 32 ods. 5 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 32 ods. 5 prvým pododsekom smernice 2010/75/EÚ predložila Helénska republika 19. decembra 2012 Komisii svoj prechodný národný program ([2]).

(2) Komisia pri posudzovaní úplnosti prechodného národného programu zistila, že v prípade niektorých zariadení chýbajú informácie o dátume udelenia prvého povolenia. Komisia preto listom z 11. júna 2013 ([3]) požiadala orgány Helénskej republiky o poskytnutie chýbajúcich informácií, ako aj o vysvetlenie týkajúce sa celkového menovitého tepelného príkonu jedného spaľovacieho zariadenia.

(3) Helénska republika predložila Komisii doplňujúce informácie listom z 25. júna 2013 ([4]).

(4) Po ďalšom posúdení prechodného národného programu a dodatočne poskytnutých informácií Komisia poslala 8. júla 2013 ([5]) druhý list, v ktorom opakovane požiadala o informácie týkajúce sa dátumu udelenia prvého povolenia určitým zariadeniam a požiadala o vysvetlenie k využitiu výnimky uvedenej v poznámke 4 v tabuľke C.1 dodatku C prílohy k vykonávaciemu rozhodnutiu Komisie 2012/115/EÚ z 10. februára 2012, ktorým sa ustanovujú pravidlá týkajúce sa prechodných národných programov podľa smernice Európskeho parlamentu a Rady 2010/75/EÚ o priemyselných emisiách ([6]).

(5) Listom z 30. júla 2013 ([7]) Helénska republika poskytla požadované doplňujúce informácie a vysvetlenia v súlade s vykonávacím rozhodnutím 2012/115/EÚ.

(6) Komisia preto posúdila prechodný národný program v súlade s článkom 32 ods. 1, 3 a 4 smernice 2010/75/EÚ a s vykonávacím rozhodnutím 2012/115/EÚ.

(7) Komisia predovšetkým preskúmala konzistentnosť a správnosť údajov, predpokladov a výpočtov používaných pri stanovení príspevkov za každé spaľovacie zariadenie uvedené v prechodnom národnom programe k emisným stropom stanoveným v prechodnom národnom programe a analyzovala, či v ňom sú zahrnuté ciele a súvisiace cieľové hodnoty, opatrenia a harmonogramy na účely dosiahnutia týchto cieľov, ako aj monitorovací mechanizmus na hodnotenie zachovávania súladu v budúcnosti.

(8) Komisia zistila, že emisné stropy na roky 2016 a 2019 boli vypočítané s použitím primeraných údajov a vzorcov a že ich výpočet je správny. Helénska republika poskytla dostačujúce informácie o opatreniach, ktoré budú prijaté na dosiahnutie emisných stropov, o monitorovaní, ako aj o podávaní správ Komisii týkajúcich sa realizácie prechodného národného programu.

([1]) Ú. v. EÚ L 334, 17.12.2010, s. 17.
([2]) Oznámenie Helénskej republiky bolo doručené e-mailom 19. decembra 2012 a Európska komisia ho zaevidovala v ten istý deň pod registračným číslom: Ares(2012)1526291.
([3]) Ares(2013)1981975.
([4]) Ares(2013)2480530.
([5]) Ares(2013)2586817.
([6]) Ú. v. EÚ L 52, 24.2.2012, s. 12.
([7]) Ares(2013)2847956.

(9) Okrem predložených doplňujúcich informácií Komisia prijala s uspokojením, že orgány Helénskej republiky prihliadli na ustanovenia uvedené v článku 32 ods. 1, 3 a 4 smernice 2010/75/EÚ a vo vykonávacom rozhodnutí 2012/115/EÚ.

(10) Komisia sa domnieva, že realizácia prechodného národného programu by nemala mať vplyv na ostatné platné vnútroštátne právne predpisy a právo Únie. Stanovením podmienok na udelenie povolenia pre jednotlivé spaľovacie zariadenia zahrnuté v prechodnom národnom programe Helénska republika prijíma záväzok zabezpečiť, aby nebol ohrozený súlad s požiadavkami stanovenými okrem iného v smernici 2010/75/EÚ, smernici Európskeho parlamentu a Rady 2008/50/ES z 21. mája 2008 o kvalite okolitého ovzdušia a čistejšom ovzduší v Európe [1] a smernici Európskeho parlamentu a Rady 2001/81/ES z 23. októbra 2001 o národných emisných stropoch pre určité látky znečisťujúce ovzdušie [2].

(11) V článku 32 ods. 6 smernice 2010/75/EÚ sa vyžaduje, aby Helénska republika informovala Komisiu o akýchkoľvek neskorších zmenách prechodného národného programu. Komisia by mala posúdiť, či dané zmeny sú v súlade s ustanoveniami stanovenými v článku 32 ods. 1, 3 a 4 smernice 2010/75/EÚ a vo vykonávacom rozhodnutí 2012/115/EÚ,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

1. Na základe článku 32 ods. 1, 3 a 4 smernice 2010/75/EÚ a vykonávacieho rozhodnutia 2012/115/EÚ sa nepodávajú žiadne námietky proti prechodnému národnému programu, ktorý Helénska republika oznámila Komisii 19. decembra 2012 podľa článku 32 ods. 5 smernice 2010/75/EÚ, zmenenému v súlade s doplňujúcimi informáciami zaslanými 25. júna 2013 a 30. júla 2013 [3].

2. Názvy zariadení zahrnutých v prechodnom národnom programe, znečisťujúce látky, v prípade ktorých sú zariadenia zahrnuté do programu a uplatniteľné emisné stropy sú stanovené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

3. Realizáciou prechodného národného programu orgánmi Helénskej republiky nie je Helénska republika oslobodená od dodržiavania ustanovení smernice 2010/75/EÚ, pokiaľ ide o emisie z jednotlivých spaľovacích zariadení zahrnutých v programe, a iných príslušných právnych predpisov Európskej únie týkajúcich sa životného prostredia.

Článok 2

Komisia posúdi, či všetky neskoršie zmeny prechodného národného programu, ktoré v budúcnosti oznámi Helénska republika, sú v súlade s ustanoveniami uvedenými v článku 32 ods. 1, 3 a 4 smernice 2010/75/EÚ a vo vykonávacom rozhodnutí 2012/115/EÚ.

Článok 3

Toto rozhodnutie je určené Helénskej republike.

V Bruseli 26. novembra 2013

Za Komisiu

Janez POTOČNIK

člen Komisie

[1] Ú. v. EÚ L 152, 11.6.2008, s. 1.
[2] Ú. v. ES L 309, 27.11.2001, s. 22.
[3] Komisia zaevidovala konsolidovanú verziu prechodného národného programu 7. augusta 2013 pod registračným číslom Ares(2013)2847956.

PRÍLOHA

Zoznam zariadení zahrnutých v prechodnom národnom programe

Číslo	Názov zariadenia	Celkový menovitý tepelný príkon k 31.12.2010 (MW)	Znečisťujúce látky zahrnuté v prechodnom národnom programe		
			SO_2	NO_x	prach
1	Megalopolis 3	839	√	√	√
2	Megalopolis 4	822	√	√	√
3	Meliti 1	796	√	√	√
4	Agios Dimitrios 1-2	1 524	√	√	√
5	Agios Dimitrios 3-4	1 574	√	√	√
6	Agios Dimitrios 5	892	√	√	√
7	Kardia 3	812	√	√	√
8	Kardia 4	812	√	√	√

Prehľad emisných stropov

(v tonách)

	2016	2017	2018	2019	1.1.2020 – 30.6.2020
SO_2	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO_x	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
prach	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

III

(Iné akty)

EURÓPSKY HOSPODÁRSKY PRIESTOR

ROZHODNUTIE DOZORNÉHO ÚRADU EZVO

č. 258A/13/COL

z 25. júna 2013

o akceptovaní žiadosti o výnimku na základe článku 6 ods. 2 písm. a) aktu uvedeného v bode 13c kapitoly I prílohy XIII k dohode o Európskom hospodárskom priestore (*smernica 2008/68/ES Európskeho parlamentu a Rady z 24. septembra 2008 o vnútrozemskej preprave nebezpečného tovaru*) s cieľom povoliť prepravu nebezpečného odpadu podľa článku 12 nórskeho nariadenia o vnútrozemskej preprave nebezpečného tovaru č. 384 z 1. apríla 2009 (*Forskrift om landtransport av farlig god*, ďalej len „nórske nariadenie"), pokiaľ má dopravná spoločnosť bezpečnostného poradcu ADR a pokiaľ osoby, ktoré sú oprávnené narábať s nebezpečným odpadom a prepravovať ho, absolvovali pred nadobudnutím oprávnenia osobitné školenie

DOZORNÝ ÚRAD EZVO,

so zreteľom na akt uvedený v bode 13c kapitoly I prílohy XIII k Dohode o EHP,

Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2008/68/ES z 24. septembra 2008 o vnútrozemskej preprave nebezpečného tovaru (ďalej len „akt")

upravená protokolom 1 k Dohode o EHP,

so zreteľom na článok 9 aktu a rozhodnutia stáleho výboru č. 3/12/SC a č. 4/12/SC,

so zreteľom na rozhodnutie Dozorného úradu EZVO č. 88/13/COL z 27. februára 2013 (dokument č. 661691) o predkladaní návrhov opatrení, ktoré má prijať Dozorný úrad vo vzťahu k nórskej žiadosti, výboru EZVO pre dopravu a o splnomocnení príslušného člena kolégia prijať konečné rozhodnutie, ak výbor EZVO pre dopravu schváli návrh rozhodnutia jednomyseľne,

keďže:

Nórska vláda listom zo 17. októbra 2011 (dokument č. 611939) požiadala o štyri výnimky a o povolenie na obmedzujúce opatrenie na základe článku 6 ods. 2 písm. a) a článku 5 ods. 2 aktu. Podľa žiadosti sa výnimky týkajú platných ustanovení vnútroštátneho právneho poriadku podľa článkov 12, 13, 16, 21 a 28 nórskeho nariadenia.

V oznámení z 24. augusta 2012 nórska vláda informovala Dozorný úrad o stiahnutí článku 21 nórskeho nariadenia (pyrotechnické núdzové vybavenie) zo žiadosti o výnimky.

V súlade s článkom 9 smernice 2008/68 a rozhodnutiami stáleho výboru č. 3/12/SC a 4/12/SC Dozorný úrad predložil 5. októbra 2012 výboru EZVO pre dopravu (ďalej len „výbor") prvý návrh opatrení (dokumenty č. 648711 a 643174).

Tieto návrhy opatrení sa zakladali na správe o posúdení rizík zo 14. júna 2012, ktorú si Dozorný úrad objednal o spoločnosti Det Norske Veritas (ďalej len „spoločnosť DNV") (dokument č. 640432).

Výbor na svojom stretnutí 8. novembra 2012 prerokoval prvý návrh opatrení (dokument č. 652659, zápisnica zo stretnutia).

Listom z 26. novembra 2012 (dokument č. 654691) nórska vláda stiahla článok 13 (letiskové čerpacie vozidlá), 16 (bezpečnostný ventil) a 28 (EX/II/III prepravné jednotky) zo svojej žiadosti o výnimky, pričom ponechala svoju žiadosť o výnimku v súvislosti s článkom 12 (preprava nebezpečného odpadu).

Zostávajúca požadovaná výnimka podľa článku 6 ods. 2 písm. a) aktu sa teda týka článku 12 nórskeho nariadenia, ktorým sa povoľuje preprava nebezpečného odpadu v Nórsku. Toto ustanovenie znie:

„Článok 12 – preprava nebezpečného odpadu

1. Pri preprave nebezpečného tovaru do 500 kg v dopravnej jednotke/železničnom vagóne, ktorý je podľa právnych predpisov o odpade klasifikovaný ako nebezpečný odpad, sa z dohody ADR a poriadku RID uplatňujú len požiadavky týkajúce sa obalov, cisterien, označovania, zmiešaných obalov a prepravných dokladov.

2. Pri zhromažďovaní kvapalného odpadu, ktorý bol doručený v plechovkách, debnách atď., sa môžu použiť vonkajšie obaly ako sudy, pevné nádoby alebo veľké obaly schválené OSN. Pozostatky lepidla, farby, živicových roztokov alebo podobné látky v obaloch do 10 litrov sa môžu prepravovať na zabezpečených paletách, ak sú primerane zaistené proti úniku.

3. Nebezpečný odpad z domácností sa môže prepravovať v špeciálnych debnách so zabezpečeným uzatváraním. Takéto debny sa môžu označiť nápisom ‚Nebezpečný odpad'. Požiadavky podľa ADR/RID týkajúce sa zmiešaného balenia nemusia byť splnené, ak sú prijaté dostatočné opatrenia na zabránenie nebezpečným reakciám.

4. Tlačivo vyhlásenia, ktoré je v súlade s právnymi predpismi o odpadoch, sa môže použiť ako prepravný doklad."

V návrhu opatrení predložených výboru 5. októbra 2012 sa v tejto súvislosti uvádza:

„Žiadosť o výnimku v súvislosti s článkom 12 nórskeho nariadenia týkajúca sa prepravy nebezpečného odpadu by mala byť akceptovaná, pokiaľ ide o dopravné spoločnosti, ktoré majú bezpečnostného poradcu ADR, a pokiaľ majú vodiči rozšírené vodičské preukazy skupiny C alebo skupiny D. Žiadosť o výnimku týkajúca sa článku 12 nórskeho nariadenia nemôže byť akceptovaná, ak uvedené dve podmienky nie sú splnené."

V liste z 26. novembra 2012 nórska vláda uviedla:

„Článok 12 – preprava nebezpečného odpadu

Nórska vláda trvá na svojej čiastočne pozmenenej požiadavke predloženej Dozornému úradu o vnútroštátnej výnimke, ktorá sa týka tohto článku.

Nórsko by chcelo upozorniť, že rozšírené vodičské preukazy pre vodičov vozidiel (skupina C alebo D) nie sú z hľadiska prepravy nebezpečného tovaru relevantné.

Výnimka sa bude týkať len ADR. Navyše musia mať spoločnosti bezpečnostných poradcov ADR/RID. Osoby, ktoré sú oprávnené nakladať s nebezpečným tovarom a prepravovať ho, musia pred nadobudnutím oprávnenia na tieto činnosti absolvovať osobitné školenie."

Na žiadosť Dozorného úradu nórska vláda poskytla nasledujúce vysvetlenie prostredníctvom e-mailu z 13. decembra 2012 (dokument č. 656664), pokiaľ ide o navrhované zmeny:

„Tento alternatívny návrh týkajúci sa požiadaviek na školenie sa bude týkať výhradne pozemných komunikácií a stanovuje, že vodiči vozidiel prepravujúcich odpadový nebezpečný tovar musia byť vyškolení v týchto oblastiach:

— Všeobecné požiadavky vzťahujúce sa na prepravu odpadového nebezpečného tovaru

— Hlavné druhy nebezpečenstiev, vrátane označovania a bezpečnostných značiek

— Preventívne a bezpečnostné opatrenia primerané rôznym druhom nebezpečenstiev

— Bezpečné nakladanie, vykladanie a preprava odpadového nebezpečného tovaru

— Účel a spôsob prevádzkovania technických vybavení vozidiel

— Základné informácie pre minimalizáciu možnosti vzniku nehody

— Postupy záchranných prác vrátane opatrení, ktoré sa môžu ukázať ako potrebné pre ich vlastnú bezpečnosť a bezpečnosť verejnosti a životného prostredia v prípade nehody

— Poučenie o bezpečnosti

Záznamy o absolvovanom školení uchováva zamestnávateľ, ktorý ich na požiadanie predloží vodičovi alebo príslušnému orgánu.

Presné znenie revidovaného článku 12 ešte nie je úplne pripravené, ale návrh obsahuje podstatu revidovaného nariadenia."

Dňa 16. januára 2013 (dokument 659861) spoločnosť DNV uviedla, že opatrenia, ktoré navrhla nórska vláda a ktoré sa týkali osobitných školení pre vodičov, sú účelnejšie ako pôvodný návrh spoločnosti DNV týkajúci sa vodičských preukazov skupiny C alebo D.

Dňa 18. januára 2013 a 1. februára 2013 (dokumenty č. 659983 a č. 661423) nórska vláda ďalej zmenila svoj návrh týkajúci sa požiadaviek na školenia:

„Predpisy upravujúce prepravu nebezpečného tovaru v cestných tuneloch a vhodné zmierňovacie a núdzové opatrenia pre takúto dopravu.“

„Školenie musí pozostávať z minimálne 6 učebných jednotiek. Záznamy o absolvovaných školeniach uchováva zamestnávateľ, ktorý ich na požiadanie predloží vodičovi alebo príslušnému orgánu.“

Dňa 27. februára 2013 sa Dozorný úrad rozhodol predložiť výboru zodpovedajúcim spôsobom zmenený návrh opatrení, ktoré Dozorný úrad plánuje prijať, pokiaľ ide o zostávajúcu žiadosť Nórska o výnimku na základe článku 6 ods. 2 písm. a) aktu vo vzťahu k preprave nebezpečného odpadu (rozhodnutie č. 88/13/COL.), a splnomocniť príslušného člena kolégia na prijatie konečného rozhodnutia, ak výbor schváli navrhované opatrenia jednomyseľne.

Členovia výboru EZVO pre dopravu jednomyseľne schválili návrhy týchto opatrení e-mailami z 1. marca a 13. marca 2013 (dokumenty č. 666005, 665893 a 664435).

Dozorný úrad teda môže udeliť Nórsku zostávajúcu požadovanú výnimku na základe článku 6 ods. 2 písm. a) aktu.

PRIJAL TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Žiadosť o výnimku týkajúca sa článku 12 nórskeho nariadenia o preprave nebezpečného odpadu na základe článku 6 ods. 2 písm. a) aktu, podľa ktorého *„Za predpokladu, že nie je ohrozená bezpečnosť, členské štáty môžu tiež požiadať o odchýlky od prílohy I oddielu I.1…“*, konkrétne od prílohy obsahujúcej Európsku dohodu o medzinárodnej cestnej preprave nebezpečných vecí (ADR), by mala byť akceptovaná, pokiaľ má dopravná spoločnosť bezpečnostného poradcu ADR a pokiaľ osoby, ktoré sú oprávnené narábať a prepravovať nebezpečný odpad, absolvovali pred nadobudnutím oprávnenia osobitné školenie.

Vodiči vozidiel prepravujúcich odpadový nebezpečný tovar musia byť vyškolení v týchto oblastiach:

— Všeobecné požiadavky vzťahujúce sa na prepravu odpadového nebezpečného tovaru

— Hlavné druhy nebezpečenstiev, vrátane označovania a bezpečnostných značiek

— Preventívne a bezpečnostné opatrenia primerané rôznym druhom nebezpečenstiev

— Bezpečné nakladanie, vykladanie a preprava nebezpečného odpadového nebezpečného tovaru

— Účel a spôsob prevádzkovania technických vybavení vozidiel

— Základné informácie pre minimalizáciu možnosti vzniku nehody

— Postupy záchranných prác vrátane opatrení, ktoré sa môžu ukázať ako potrebné pre ich vlastnú bezpečnosť a bezpečnosť verejnosti a životného prostredia v prípade nehody

— Predpisy upravujúce prepravu nebezpečného tovaru v cestných tuneloch a vhodné zmierňovacie a núdzové opatrenia pre takúto dopravu

— Poučenie o bezpečnosti

Školenie musí pozostávať z minimálne 6 učebných jednotiek. Záznamy o absolvovanom školení uchováva zamestnávateľ, ktorý ich na požiadanie predloží vodičovi alebo príslušnému orgánu.

Článok 2

Platnosť výnimky uvedenej v článku 1 tohto rozhodnutia uplynie 26. septembra 2015

Článok 3

Výnimka uvedená v článku 1 tohto rozhodnutia sa v súlade s bodom 6 protokolu 1 k Dohode o EHP uverejní v oddiele EHP *Úradného vestníka Európskej únie* a v dodatku EHP k Úradnému vestníku Európskej únie.

Článok 4

Toto rozhodnutie je určené Nórskemu kráľovstvu a nadobudne účinnosť po oznámení tomuto štátu.

Článok 5

Iba anglické znenie tohto rozhodnutia je autentické.

V Bruseli 25. júna 2013

Za Dozorný úrad EZVO

Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON
člen kolégia

Xavier LEWIS
riaditeľ

EUR-Lex (http://new.eur-lex.europa.eu) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke možno prehliadať *Úradný vestník Európskej únie*, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.

Viac informácii o Európskej únii získate na stránke: http://europa.eu.

Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK