

Úradný vestník

Európskej únie

C 185



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 54

25. júna 2011

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2011/C 185/01	Vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2011/C 185/02	Výmenný kurz eura	2
---------------	-------------------------	---

2011/C 185/03	Oznámenie Komisie v rámci implementácie smernice 98/79/ES Európskeho Parlamentu a Rady z 27. októbra 1998 o diagnostických zdravotných pomôckach in vitro ⁽¹⁾ (Uverejnenie názvov a odkazov harmonizovaných noriem podľa smernice)	3
---------------	---	---

SK

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na druhej strane)

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska investičná banka

2011/C 185/04	Výzva na predloženie návrhov – Európska investičná banka navrhuje v rámci Akcie EIB a vysokých škôl na podporu výskumu tri nové finančné podpory EIBURS	7
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2011/C 185/05	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	10
2011/C 185/06	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	14
2011/C 185/07	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	18



II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie

(2011/C 185/01)

Podľa článku 9 ods. 1 písm. a) druhej odrážky nariadenia Rady (EHS) č. 2658/87 z 23. júla 1987 o colnej a štatistickej nomenklatúre a o Spoločnom colnom sadzobníku ⁽¹⁾ sa vysvetlivky ku kombinovanej nomenklatúre Európskej únie ⁽²⁾ od 1. júla 2011 menia a dopĺňajú takto:

Na strane 342:

sa vysvetlivka pre číselný znak KN 8521 90 00 vypúšťa.

Na strane 347:

sa vysvetlivky pre číselné znaky KN 8528 71 13, 8528 71 19 a 8528 71 90 vypúšťajú.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 137, 6.5.2011, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

24. júna 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,4220	AUD	Austrálsky dolár	1,3473
JPY	Japonský jen	114,06	CAD	Kanadský dolár	1,3961
DKK	Dánska koruna	7,4587	HKD	Hongkongský dolár	11,0767
GBP	Britská libra	0,88855	NZD	Novozélandský dolár	1,7482
SEK	Švédska koruna	9,1802	SGD	Singapurský dolár	1,7597
CHF	Švajčiarsky frank	1,1902	KRW	Juhokórejský won	1 534,15
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	9,7683
NOK	Nórska koruna	7,7825	CNY	Čínsky juan	9,2059
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,3740
CZK	Česká koruna	24,378	IDR	Indonézska rupia	12 232,84
HUF	Maďarský forint	269,50	MYR	Malajzijský ringgit	4,3300
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	61,765
LVL	Lotyšský lats	0,7093	RUB	Ruský rubel'	40,1300
PLN	Poľský zlotý	3,9919	THB	Thajský baht	43,627
RON	Rumunský lei	4,2240	BRL	Brazílsky real	2,2707
TRY	Turecká líra	2,3207	MXN	Mexické peso	16,8867
			INR	Indická rupia	63,9830

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**Oznámenie Komisie v rámci implementácie smernice 98/79/ES Európskeho Parlamentu a Rady
z 27. októbra 1998 o diagnostických zdravotných pomôckach in vitro**

(Text s významom pre EHP)

(Uverejnenie názvov a odkazov harmonizovaných noriem podľa smernice)

(2011/C 185/03)

ESO ⁽¹⁾	Odkaz na harmonizovanú normu a jej názov (a referenčný dokument)	Prvá publikácia Ú. v. ES/Ú. v. EÚ	Odkaz na starú normu	Dátum ukončenia pred- pokladu zhody starej normy Poznámka 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilizácia zdravotníckych pomôcok. Požiadavky na zdravot- nícke pomôcky, ktoré sa majú označiť ako STERILNÉ. Časť 1: Požiadavky na zdravotnícke pomôcky sterilizované v spotrebiteľskom balení	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Poznámka 2.1	Dátum uplynul (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilizácia zdravotníckych pomôcok. Požiadavky na zdravot- nícke pomôcky, ktoré sa majú označiť ako STERILNÉ. Časť 2: Požiadavky na asepticky spracované zdravotnícke pomôcky	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Grafické značky používané na označovanie zdravotníckych pomôcok	23.7.2008	EN 980:2003 Poznámka 2.1	Dátum uplynul (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilizácia zdravotníckych pomôcok. Mikrobiologické metódy. Časť 2: Skúšky sterility vykonávané pri definícii, validácii a udržiavaní procesu sterilizácie (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Kultivačné pôdy pre mikrobiológiu. Kritériá vlastností kultivačných pôd	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Poznámka 3	Dátum uplynul (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Zdravotnícke pomôcky. Systémy manažérstva kvality. Požia- davky na splnenie predpisov (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Poznámka 2.1	Dátum uplynul (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Všeobecné požiadavky na diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro na sebakontrolu	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Hodnotenie diagnostických zdravotníckych pomôcok in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Skúšanie stálosti diagnostických činidiel in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Vylúčenie alebo zníženie rizika infekcie súvisiacej s diagnostickými činidlami in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Postupy odberu vzoriek používané na preberacie skúšky diag- nostických zdravotníckych pomôcok in vitro. Štatistické aspekty	21.11.2003		

ESO ⁽¹⁾	Odkaz na harmonizovanú normu a jej názov (a referenčný dokument)	Prvá publikácia v Ú. v. ES/Ú. v. EÚ	Odkaz na starú normu	Dátum ukončenia pred- pokladu zhody starej normy Poznámka 1
CEN	EN 14136:2004 Použitie schém externého hodnotenia kvality pri posudzovaní výkonnosti diagnostických vyšetrovacích postupov in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Jednorazové odberné súpravy na odber iných ľudských vzoriek ako krv	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Jednorazové nádoby na odber ľudskej krvi zo žily	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilizácia výrobkov zdravotnej starostlivosti. Všeobecné požiadavky na charakterizáciu sterilizačného činidla a na vývoj, validáciu a rutinnú kontrolu sterilizačných procesov na zdra- votnícke pomôcky (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Poznámka 2.1	Dátum uplynul (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Zdravotnícke pomôcky. Aplikácia manažérstva rizika pri zdra- votníckych pomôckach (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Poznámka 2.1	Dátum uplynul (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky a laboratória in vitro. Meranie veličín vo vzorkách biologického pôvodu. Požiadavky na obsah a prezentáciu referenčných meracích postupov (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky a laboratória in vitro. Meranie veličín vo vzorkách biologického pôvodu. Požiadavky na certifikované referenčné materiály a obsah sprievodnej dokumentácie (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Diagnostické testovacie systémy in vitro. Požiadavky na moni- torovacie systémy glukózy v krvi na sebakontrolu diabetes melitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Meranie veličín v biologických vzorkách. Metrologická nadväznosť hodnôt priradených kalibračným a kontrolným materiálom (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Informácie dodá- vané výrobcom (označovanie). Časť 1: Termíny, definície a všeobecné požiadavky (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Informácie dodá- vané výrobcom (označovanie). Časť 2: Diagnostické činidlá in vitro na profesionálne používanie (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Poznámka 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Informácie dodá- vané výrobcom (označovanie). Časť 3: Diagnostické prístroje in vitro na profesionálne používanie (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Poznámka 2.1	31.12.2012

ESO ⁽¹⁾	Odkaz na harmonizovanú normu a jej názov (a referenčný dokument)	Prvá publikácia Ú. v. ES/Ú. v. EÚ	Odkaz na starú normu	Dátum ukončenia pred- pokladu zhody starej normy Poznámka 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Informácie dodávané výrobcom (označovanie). Časť 4: Diagnostické činidlá in vitro na samokontrolu (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Poznámka 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Informácie dodávané výrobcom (označovanie). Časť 5: Diagnostické prístroje in vitro na samokontrolu (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Poznámka 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Diagnostické zdravotnícke pomôcky in vitro. Meranie veličín v biologických vzorkách. Metrologická nadväznosť hodnôt katalytickej koncentrácie enzýmov priradených kalibračným a kontrolným materiálom (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Klinické laboratórne skúšanie a diagnostické skúšobné systémy in vitro. Skúšanie citlivosti infekčných látok a vyhodnotenie výkonnosti zariadenia na skúšanie antibakteriálnej citlivosti. Časť 1: Referenčná metóda in vitro na skúšanie pôsobenia antibakteriálnych látok na rýchlorastúce aeróbne baktérie spôsobujúce infekčné ochorenie (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Bezpečnostné požiadavky na elektrické zariadenia na meranie, riadenie a laboratórne použitie. Časť 2-101: Osobitné požiadavky na diagnostické zdravotnícke zariadenia in vitro (IVD) IEC 61010-2-101:2002 (Modifikovaná)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Elektrické zariadenia na meranie, riadenie a laboratórne použitie. Požiadavky na elektromagnetickú kompatibilitu. Časť 2-6: Osobitné požiadavky. Zdravotnícke prístroje na vyšetrenie in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Softvér zdravotníckych prístrojov. Procesy ovplyvňujúce životný cyklus softvéru IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Zdravotnícke prístroje. Aplikácia techniky použiteľnosti na zdravotnícke prístroje IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ ESO: Európske organizácie pre normalizáciu:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
- ETSI: 650, route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Poznámka 1: Dátum ukončenia predpokladu zhody je vo všeobecnosti dátumom stiahnutia starej normy stanovený Európskou organizáciou pre normalizáciu. Používatelia týchto noriem sa však upozorňujú na to, že v niektorých výnimočných prípadoch tomu môže byť inak.

Poznámka 2.1: Nová (alebo zmenená a doplnená) norma má ten istý rozsah ako stará norma. V stanovenom dátume, prestáva stará norma poskytovať predpoklad zhody so základnými požiadavkami smernice.

Poznámka 2.2: Nová norma má širší rozsah ako stará norma. V stanovenom dátume, prestáva stará norma poskytovať predpoklad zhody so základnými požiadavkami smernice.

Poznámka 2.3: Nová norma má užíť rozsah ako stará norma. V stanovenom dátume, prestáva (čiastočne) stará norma poskytovať predpoklad zhody so základnými požiadavkami smernice pre tie výrobky, ktoré spadajú do rozsahu novej normy. Predpoklad zhody so základnými požiadavkami smernice pre výrobky, ktoré spadajú do rozsahu (čiastočne) starej normy, ale nespádajú do rozsahu novej normy zostáva bez zmeny.

Poznámka 3: V prípade zmien a doplnení, je referenčnou normou norma EN CCCC:YYYY, jej predchádzajúce zmeny a doplnenia, ak nejaké existujú, a nová uvedená zmena a doplnenie. Stará norma (stĺpec 3) preto pozostáva z normy EN CCCC:YYYY a z jej predchádzajúcich zmien a doplnení, ak nejaké existujú, ale bez novej uvedenej zmeny a doplnenia. V stanovenom dátume, prestáva stará norma poskytovať predpoklad zhody so základnými požiadavkami smernice.

POZNÁMKA:

- Akékoľvek informácie týkajúce sa dostupnosti noriem je možné získať buď od európskych organizácií pre normalizáciu alebo od národných orgánov pre normalizáciu. Ich zoznam je uvedený v prílohe smernice 98/34/ES Európskeho parlamentu a Rady ⁽¹⁾, ktorá bola zmenená a doplnená smernicou 98/48/EC ⁽²⁾.
- Európske organizácie pre normalizáciu prijímajú harmonizované normy v angličtine (CEN a Cenelec uverejňujú aj vo francúzštine a v nemčine). Národné úrady pre normalizáciu potom názvy harmonizovaných noriem prekladajú do všetkých ostatných vyžadovaných úradných jazykov Európskej únie. Európska komisia nezodpovedá za správnosť názvov, ktoré boli predložené na uverejnenie v úradnom vestníku.
- Uverejnenie odkazov v *Úradnom vestníku Európskej únie* neznamená, že normy sú k dispozícii vo všetkých jazykoch Spoločenstva.
- Tento zoznam nahrádza všetky predchádzajúce zoznamy uverejnené v *Úradnom vestníku Európskej únie*. Komisia zabezpečuje aktualizáciu tohto zoznamu.
- Viac informácií o harmonizovaných normách nájdete na internetovej adrese:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 204, 21.7.1998, s. 37.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 217, 5.8.1998, s. 18.

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA INVESTIČNÁ BANKA

Výzva na predloženie návrhov – Európska investičná banka navrhuje v rámci Akcie EIB a vysokých škôl na podporu výskumu tri nové finančné podpory EIBURS

(2011/C 185/04)

Európska investičná banka vedie väčšinu svojich inštitucionálnych vzťahov s vysokými školami prostredníctvom Akcie EIB a vysokých škôl na podporu výskumu, ktorá pozostáva z troch rôznych programov:

- **EIBURS**, program EIB na sponzorovanie vysokoškolského výskumu (**EIB University Research Sponsorship Programme**),
- **STAREBEI** (**ST**Ages de **RE**cherche **BEI**), program financovania mladých výskumníkov, ktorí pracujú na spoločných projektoch EIB a vysokých škôl, a
- **Vysokoškolské siete EIB**, mechanizmus spolupráce pre vysokoškolské siete, ktorých črty majú zvláštny význam pre podporu cieľov skupiny EIB.

Z programu **EIBURS** sa poskytujú granty vysokoškolským výskumným centráм, ktoré sa zaoberajú témami s veľkým významom pre banku. Finančná podpora EIB v objeme až 100 000 EUR ročne na obdobie troch rokov sa prostredníctvom súťaže poskytuje zainteresovaným katedrám vysokých škôl alebo výskumným strediskám, ktoré sú pridružené k vysokým školám v EÚ, prístupových alebo prístupujúcich krajinách a majú uznávané odborné zázemie v oblastiach určených EIB, takže môžu v týchto oblastiach svoje činnosti naďalej rozširovať. Z úspešného návrhu vzíde celá škála výstupov (výskum, organizovanie kurzov a seminárov, budovanie sietí, šírenie výsledkov atď.), ktoré budú predmetom zmluvnej dohody uzatvorenej s EIB.

Na akademický rok 2011/2012 sa v programe **EIBURS** vybrali tieto tri nové línie výskumu:

Európske režimy práv duševného vlastníctva a ich dosah na prenos technológií/financovanie duševného vlastníctva

Globálne politické diskusie sa čoraz viac zameriavajú na inovácie a vedomostnú ekonomiku ako na hnacie prvky dlhotrvajúceho udržateľného rastu. Navrhovanie nových investičných nástrojov a priťahovanie súkromných investorov do prenosu vedomostí/technológií sú preto v tejto súvislosti dôležité a náročné úlohy. Na strane odborníkov pôsobiacich v oblasti prenosu technológií sa ukazuje potreba lepšieho vnímania vzťahu medzi právnymi a regulačnými systémami duševného vlastníctva a toho, ako tieto vzťahy ovplyvňujú túto oblasť. Táto potreba siaha ďalej, a to k lepšiemu vnímaniu podnetov vychádzajúcich z oblasti verejnej politiky zameriavajúcich sa výskumné strediská/vysoké školy a širokú škálu finančných nástrojov (fondy, partnerstvá, translačné laboratória atď.), ktoré sa venujú komercializácii výskumu. Otázky ako režim, pri ktorom je nositeľom práv duševného vlastníctva výskumný pracovník, európske patentové právo a jeho aplikácia vnútroštátnymi kontrolnými orgánmi a podnety zo strany vlády majú veľký vplyv na

využívanie aktív v rannom štádiu, no k dispozícii nie je žiadny systematický prehľad a porovnanie. Ide o rýchlo meniacu sa oblasť a je dôležité zohľadniť nedávny/súčasný pokrok. V ideálnom prípade by projekt mal poskytnúť komplexnú správu o týchto otázkach vo všetkých členských štátoch, no prijateľný bude aj výstup pokrývajúci hlavné trhy EÚ s inováciami a duševným vlastníctvom.

Cieľom projektu je preskúmať právne a regulačné opatrenia, ako aj opatrenia verejnej politiky v európskych členských štátoch a ich vplyv na ochotu/pripravenosť akademických inštitúcií zaangažovať externé finančné subjekty (napr. fondy, nadácie a iné zdroje externého kapitálu) do vytvárania partnerstiev s cieľom urýchliť ich operácie vo sfére prenosu technológií/duševného vlastníctva a posilniť komercializáciu výskumu, ktorý realizuje inštitúcia. Ak je to vhodné, mali by sa zahrnúť a zdôvodniť politické opatrenia a návrhy na zlepšenie prenosu vedomostí v EÚ.

Výstupy:

Štúdia môže obsahovať preskúmanie existujúceho materiálu v tejto oblasti o „všeobecných trendoch“ faktorov (napr. protokoly, formy a podmienky), ktoré majú vplyv na komercializáciu výskumu. V rámci práce by sa však mali vypracovať aj prípadové štúdie týkajúce sa inštitúcií, ktoré vstupujú do partnerstiev s finančnými investormi (EIF môže uľahčiť prístup k niektorým zo subjektov, do ktorých investuje, ale mali by sa uviesť aj dodatočné príklady). Jednou z oblastí na preskúmanie je zazmluvnenie vzťahov medzi výskumnými inštitúciami a finančnými investormi – ide o oblasť, ktorá je zanalyzovaná z hľadiska vzťahu medzi výskumnými organizáciami a korporáciami, ale nepokrýva podrobne rozhranie medzi výskumnými organizáciami a finančnými subjektmi. Keďže ide o trojročnú štúdiu, uchádzači môžu navrhnúť časový harmonogram na predkladanie predbežných údajov. Projekt môže zahŕňať všetky dodatočné činnosti, ktoré bude vysokoškolské stredisko pripravené podniknúť so sponzorstvom v líniiach výskumu vrátane:

- organizácie kurzov, letných škôl, konferencií a seminárov,
- tvorby databáz,
- prieskumov.

Tento projekt je doplnok k štúdii realizovateľnosti financovanej EK (GR ENT) s názvom „Vytvorenie finančného trhu pre práva duševného vlastníctva“ Verejná súťaž EÚ č. 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Analýza investičných potrieb v sektoroch infraštruktúry

Chápanie súčasných a budúcich investičných potrieb je zásadné pri navrhovaní dobre cielených verejných politík, ktoré podporujú investície do infraštruktúry. Napriek tomu sa ukazuje, že v metodických otázkach týkajúcich sa odhadovania investičných potrieb neexistuje jednotný prístup. Vysokoškolské výskumné stredisko, ktoré dostane podporu z programu EIBURS, zriadi výskumný program zameraný na preskúmanie existujúcich metodík a prognóz infraštruktúrnych investičných potrieb, vypracuje jednotnú metodiku prognózovania týchto potrieb a bude prognózovať investičné potreby v hospodárskej infraštruktúre v Európe. Lína výskumu by sa mala obmedzovať iba na hospodársku štruktúru, t. j. dopravu, energetiku, vodohospodárstvo a IKT.

Projekt môže zahŕňať všetky dodatočné činnosti, ktoré bude vysokoškolské stredisko pripravené podniknúť so sponzorstvom v líniiach výskumu vrátane:

- organizácie kurzov a seminárov,
- tvorby databáz,
- prieskumov.

Zvýšenie úverového rizika v mikroúveroch: východiskové body, varovné signály, súčasný stav a budúce vyhlídky

V uplynulom desaťročí viedol rýchly rast služieb v oblasti mikrouverov poskytovaných domácnostiam a podnikateľom s nízkymi príjmami k nasýteniu niektorých trhov, ako napr. v Maroku, Bosne a Hercegovine, Bolívii a Indii (konkrétne v štáte Ándhrapradeš). Keďže niektorí vypožičovatelia získali viaceré pôžičky od viacerých úverových inštitúcií, nabrali si tak príliš veľa úverov a dostali sa do stavu nadmernej zadlženosti. Nadmerná zadlženosť príjemcov mikropôžičiek škodí celkovo odvetviu s mikropôžičkami nielen z hľadiska finančných a reputačných dôsledkov, ale aj z hľadiska sociálnej a psychologickej ujmy, ktorú potenciálne spôsobuje už i tak zraniteľnej populácii.

Príčiny zhoršovania kvality aktív v portfóliu mikroúverov sú v skutočnosti viaceré, pričom najvýraznejšie z nich sú ekonomické prostredie, politické zásahy, neprimeraný regulačný rámec, agresívne metódy mikrofinančných inštitúcií pri poskytovaní úverov, sústreďovanie sa na mestské oblasti alebo ponuka neprimeraných produktov. Vysoká miera splácania historicky preukázaná v mikrofinančnom odvetví bola v niektorých krajinách alebo regiónoch vážne ovplyvnená a niektoré trhy majú momentálne vysoký potenciál veľkých úverových strát. Úverové riziko súvisiace s nadmernou zadlženosťou klienta je z pohľadu odborníkov vnímané tiež ako jedno z najrýchlejších sa zvyšujúcich rizík. Nanešťastie, príliš často dochádza k situácii, že ozdravné opatrenia sa robia až vtedy, keď kríza prepukne. Takto sa investori pri investovaní stávajú zodpovednejší a vznikajú medzinárodné iniciatívy na podporu ochrany klientov a transparentnosti praktík a úrokových mier s cieľom predchádzať prehriatiu trhov.

V tejto súvislosti EIB vyzýva na predkladanie výskumných návrhov, ktoré riešia nasledujúce otázky:

Za akých podmienok je mikroúver schopný zachovať zdravú kvalitu aktív a udržateľnosť pri rozšírení svojho vplyvu na trhy s dopytom? Aký je súčasný stav úverového rizika vrátane miery nadmernej zadlženosti klientov v Afrike a iných krajinách hodnotených ako najviac rizikové? Existujú nejaké varovné signály umožňujúce predísť novej kríze v splácaní skôr, ako prepukne? Aké ponaučenie si môžeme zobrať z nedávnych kríz v oblasti mikroúverov (Maroko, Bosna, Ándhrapradéš atď.)? Ktoré krajiny, hlavne v Afrike, sú najviac rizikové a môžu byť „ďalšie na zozname“?

Regionálny záber návrhov by sa mal sústreďovať, nie však výlučne, na africký región (vrátane regiónu MENA).

Projekt môže zahŕňať všetky dodatočné činnosti, ktoré bude vysokoškolské stredisko pripravené podniknúť so sponzorstvom v líniiach výskumu vrátane:

- organizácie diseminačných akcií,
- tvorby dodatočných databáz,
- prieskumov.

Návrhy by sa mali predkladať v anglickom alebo francúzskom jazyku a termín na predloženie návrhov je 16. september 2011. Návrhy predložené po tomto termíne sa nebudú brať do úvahy. Návrhy treba zasielať na nasledujúce adresy:

Elektronická verzia:

universities@eib.org

a

Papierová verzia:

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

To the attention of Ms Luísa Ferreira, Co-ordinator.

Podrobnejšie informácie o výberovom procese v programe **EIBURS**, ako aj iných programoch a mechanizmoch nájdete na internetovej stránke: <http://www.eib.org/universities>

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 185/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SUSINA DI DRO“

ES č.: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Susina di Dro“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

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

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

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

Cieľom chráneného označenia pôvodu „Susina di Dro“ je chrániť čerstvý plod miestnej odrody slivky „Prugna di Dro“, ktorá sa všeobecne nazýva „Susina di Dro“.

Čerstvé plody sa musia uvádzať na trh neporušené, musia vyzeráť čerstvo a zdravo, nesmú obsahovať cudzorodé látky a cudzie pachy. Plody majú oválny mierne predĺžený tvar s kompaktnou dužinou. Pokrýva ich charakteristický belavý povlak.

Čerstvé plody sa vyznačujú týmto typickým zafarbením:

— šupka má červenofialovú až tmavú modrofialovú farbu s jemným povlakom, s občasným výskytom malých zelenkavých škvŕn,

— dužina má žltú alebo zelenožltú farbu.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Chemické vlastnosti:

Cukry – minimálna hodnota pri zbere 9,0 °Brix

Polyfenoly – minimálna hodnota 900 mg/kg

Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti, produkt s CHOP „Susina di Dro“ sa vyznačuje jemne sladkokyslou, aromatickou chuťou a príjemnou múčnatou konzistenciou.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

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

Pestovanie, čistenie a balenie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, aby sa vyhllo poškodeniu plodov a plesniam. Okrem toho rýchle uzavretie reťazca má pozitívny vplyv na zachovanie charakteristickej vrstvy povlaku, ktorá plody pokrýva.

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

Plod s CHOP „Susina di Dro“ sa musí baliť v súlade s platnými právnymi predpismi. Všetky typy balenia sa uzatvárajú pomocou sieťky, fólie alebo vrchnáku.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Balenia musia obsahovať označenie CHOP „Susina di Dro“ spolu s logom, ktoré sa opisuje nižšie. Predstavuje štylizovanú slivku fialovej farby so zelenými listami na jej vrchu. V prostriedku slivky je biely nápis „SUSINA DI DRO DOP“ a pozdĺž vnútorného okraju plodu sa nachádza nápis „DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA“.

Logo:



Zakazuje sa pridávať k označeniu akýkoľvek údaj o pôvode, ktorý nie je výslovne stanovený, ani akýkoľvek doplňujúci údaj, ktorý by mohol viesť spotrebiteľa do omylu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie CHOP „Susina di Dro“ zahŕňa územia nasledujúcich obcí autonómnej provincie Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano a Trento. Pokiaľ ide o Trento, oblasť sa obmedzuje na časti Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga a Baselga del Bondone.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie CHOP „Susina di Dro“ sa vyznačuje osobitným podnebím v súvislosti s blízkosťou jazera Lago di Garda. Aj keď sa oblasť nachádza v srdci alpského regiónu, sú tu veľmi príjemné teploty, ktorých ročný priemer predstavuje 12,4 °C. Oblasť sa zároveň vyznačuje dlhým obdobím intenzívneho svetla, ktoré súvisí s takmer stále bezoblačnou oblohou. Denné svetlo trvá v priemere

10 hodín, t. j. 36 000 sekúnd celkového nahromadeného slnečného svitu (priemerný údaj k 21. júnu každého roku). Aj v zimných mesiacoch, ktoré sa v predalpskej oblasti Talianska, rovnako ako v strednej a západnej Európe, vyznačujú hustými hmlami, sa tu zaznamenáva 100 až 120 hodín slnečného svitu mesačne, t. j. v priemere 3 až 4 hodiny slnečného svitu denne. Tento jav je spôsobený predovšetkým pravidelnosťou vetrov, to znamená striedaním prúdov zostupujúcich z údolí a prúdov stúpajúcich nahor (nazývaných „Òra del Garda“) z jazera. „Òra del Garda“, druh vlažného vetra, okrem toho, že zaručuje jasnosť oblohy, zároveň v zime zabraňuje príchodu studených vetrov zo severu, zatiaľ čo v lete prospešne zmiernuje najvyššie poobedné teploty, ktoré by inak mali nepriaznivý vplyv na fenolovú zložku plodu a na hromadenie cukrov. V oblasti produkcie CHOP „Susina di Dro“ sú teda zimné obdobia obzvlášť mierne, pričom v lete sa obdobia sucha a extrémnych teplôt vyskytujú iba ojedinele. K týmto vlastnostiam treba dodať vysokú kvalitu pôdy na pozemkoch, ktoré sa z geologického hľadiska utvárali procesom usadzovania na dne mora. Pozemky sa prakticky v celej oblasti vyznačujú mierne alkalickou reakciou, ktorá je podmienkou na lepšiu dostupnosť a dynamickosť minerálov, a to najmä v prípade absorpcie fosforu, vápniku a horčíku.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Slivka „Susina di Dro“ je domorodá odroda, ktorá sa už dlho pestuje v údolí rieky Sarca, kde sa geneticky stabilizovala.

Špecifickou hodnotou CHOP „Susina di Dro“ je jej obsah polyfenolov. Tie významne ovplyvňujú organoleptické vlastnosti, farbu a chuť plodu a z farmakologického hľadiska majú veľký význam.

Plody sa zároveň vyznačujú minimálnym obsahom cukrov, ktorý je rozhodujúci na dosiahnutie typickej sladkokyslej chuti tohto miestneho ekotypu.

Špecifickosť tohto plodu, pokiaľ ide o obsah polyfenolov a cukrov je zdôrazňovaná v štúdiách uverejňovaných po roku 1975. Toto zhromažďovanie údajov spolu s niektorými nedávno vypracovanými charakterizačnými štúdiami svedčí o tom, do akej miery sú vlastnosti produktu „Susina di Dro“ dlhodobo uznávané a v súčasnosti potvrdené.

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

Miestnu odrodu slivky „Prugna di Dro“ vyšľachtili v priebehu stáročí vďaka znalostiam poľnohospodárov oblasti produkcie, ktorí získavali nové stromy prevažne zo semien alebo výhonkov koreňov, pričom vykonávali neustále kontroly a usilovali sa o genetické vylepšovanie celej odrody založené na pozorovaní fenotypických znakov spojených hlavne s produkčnými vlastnosťami stromov a organoleptickými vlastnosťami plodov.

Tvorba a zhromažďovanie polyfenolov a cukrov v CHOP „Susina di Dro“ úzko súvisia s podnebím v oblasti produkcie a najmä s množstvom slnečného žiarenia, ktorému sú stromy vystavené a ktoré určuje teplotu prostredia. Tieto klimatické faktory zohrávajú zásadnú úlohu v prípade úrovne a rytmu aktivity enzýmov v metabolizme fenolov a v mechanizmoch fotosyntézy, ktoré sú rozhodujúce pri zhromažďovaní sacharidov a teda cukrov.

Tieto biologické javy súvisia s obzvlášť priaznivými podmienkami prostredia oblasti produkcie, vyplývajúcimi zo zmiernujúceho vplyvu najväčšieho talianskeho jazera „Lago di Garda“ a vánkov, ktoré od neho vejú. Zvláštny význam má typický vánok „Òra del Garda“, ktorý veje v poobedných hodinách a zaručuje tak jasnú oblohu a zmiernuje najvyššie letné teploty.

Zhromažďovanie antokyanínov v šupke, pigmentov spôsobujúcich fialovomodré zafarbenie slivky, závisí vo veľkej miere od stupňa žiarenia, ktoré na plody dopadá, zatiaľ čo obsah cukru súvisí s miestnymi teplotami, zmiernovanými prostredníctvom vánkov, ktoré umožňujú stromom a ich plodom vyhýbať sa stresu.

V oblasti produkcie CHOP „Susina di Dro“ má pestovanie tohto ovocia aj zo spoločensko-hospodárskeho hľadiska zásadný význam porovnateľný s pestovaním viniča a jabloní.

Pestovanie sliviek má totiž v kultúre tejto oblasti už po stáročia hlboké korene, o čom svedčia zmienky v 42 kapitolách „Carte di Regola“ (zásady správnej výrobnéj praxe) pre oblasť „Piano del Sarca“ pochádzajúcich z roku 1284.

V nedávnejších dobách všetci obyvatelia údolia rieky Sarca, ktorí sa vždy snažili o vyzdvihnutie špecifických vlastností CHOP „Susina di Dro“, zintenzívnili svoje úsilie v kultúrnej oblasti prepojením turistiky, územného rozvoja a poľnohospodársko-potravinárskeho odvetvia. Z významných iniciatív stojí za zmienku stretnutie „Settimana del Prugno Fiorito di Dro“, ktoré sa organizovalo od 70. rokov a neskôr sa premenilo na modernejšie podujatie, ktoré sa koná v auguste a nazýva sa „Dro: il tempo delle prugne“ (Dro: obdobie sliviek).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

Súčasnú správnu orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie chráneného označenia pôvodu „Susina di Dro“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 100 z 2. mája 2009.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné webovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo

priamo na webovej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesnej politiky (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (Kvalitné výrobky) (vľavo na obrazovke) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ [Špecifikácie, ktoré EÚ práve skúma (v súlade s nariadením (ES) č. 510/2006)].

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 185/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„TOLMINC“

ES č.: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Ministerstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adresa: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
e-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Skupina:

Názov: Sirarsko društvo Tolminc (Tolminc cheese association)
Adresa: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
e-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3. Syry

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Tolminc“

4.2. Opis:

Tolminc patrí medzi tvrdé, plnotučné syry. Surovinou, z ktorej sa vyrába, je surové alebo termizované kravské mlieko získavané vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Tvar a rozmery: okrúhly bochník s hmotnosťou 3,5 až 5 kg, priemerom 23 – 27 cm a výškou 8 – 9 cm.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vonkajší vzhľad: kôra syra je hladká a má slamenú farbu.

Prierez: Vnútro syra je pružné, žltej farby s príležitostnými okami veľkosti šošovice alebo hrášku.

Chuť a vôňa: vôňa je výrazná bez cudzích pachov, chuť je sladká a pikantná.

Chemické zloženie: minimálne 60 % sušiny a minimálne 45 % tuku v sušine.

Syr musí zrieť minimálne 60 dní.

4.3. Zemepisná oblasť:

Výroba mlieka a výroba syra Tolmenc sú lokalizované v oblasti Zgornje Posočje, ktorá zahŕňa okresy Kobarid, Tolmin a Bovec.

Zemepisná oblasť je ohraničená talianskou hranicou na západe a vonkajšími hranicami obcí v lokalite od obce Kamno po obec Log pod Mangartom, konkrétne obce: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Uvedené obce sa nachádzajú v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Na zaručenie vysledovateľnosti syra Tolmenc sa vykonávajú tieto postupy a opatrenia.

Výroba mlieka: Mlieko musí byť vyrobené vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Pomocou plemenných kníh sa zaručuje primerané chovné zloženie stáda. Poľnohospodárske podniky takisto vedú záznamy o kŕmnych dávkach, nákupe krmiva či materiáloch využívaných ako krmivo.

Zber mlieka: Mlieko určené na výrobu syra Tolmenc sa musí zberať a skladovať oddelene od iného mlieka. Vedú sa záznamy o množstve mlieka vykúpeného za deň, s údajom konkrétneho množstva za jednotlivé poľnohospodárske podniky.

Výroba mliečnych výrobkov: Výrobcovia syra Tolmenc vedú záznamy o množstve mlieka spracovaného za deň a množstve syra vyrobeného za deň v dávke. Dávka znamená množstvo syra, ktoré sa vyrobí z jednej koagulácie mlieka. Ak sa v daný deň vyrobila len jedna dávka syra, ako označenie dávky sa uvedie dátum výroby syra.

Dozrievanie syra: Výrobcovia vedú záznamy o zrení syra, aby zaručili, že každá dávka syra zreje minimálne 60 dní. Dátum výroby syra je zároveň dátumom, keď syr začne zrieť.

4.5. Spôsob výroby:

Tolmenc sa vyrába zo surového alebo termizovaného (57 °C – 68 °C) kravského mlieka vyprodukovaného vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Minimálne 80 % mlieka na výrobu Tolmencu musí pochádzať od kráv hnedého plemena. Krmivo pre kravy je objemové krmivo (pastvinová tráva, seno, siláž) zo zemepisnej oblasti, ktoré musí tvoriť aspoň 75 % sušiny dennej dávky.

Na výrobu Tolmencu sa používa odstáté mlieko, do ktorého sa pred zrážaním môže pridať čerstvé mlieko. Mlieko sa necháva odstáť minimálne 12 hodín, týmto procesom sa vyvinie vlastná mikroflóra a zabezpečí, že mlieko má vhodný stupeň kyslosti. Na urýchlenie fermentácie je povolené použiť domáce kultúry mliečneho kvasenia (získajú sa odstátím malého množstva mlieka pri pomerne vysokej teplote počas minimálne 12 hodín) alebo vybrané kultúry. Po pridaní syridla nasleduje zrážanie mlieka, ktoré trvá 25 – 35 minút pri teplote 32 °C až 34 °C. Spracúvaním zrazeniny sa urýchľuje uvoľňovanie srvátky a umožňuje tvorba syrového zrna vhodnej veľkosti. V prvej fáze sa zrazenina vhodne nakrája,

najprv na veľké kocky. Potom sa syrové zrno drobí na kusy veľkosti lieskovcového orecha. Správna konzistencia syrového zrna sa získava zahrievaním a sušením. Syrové zrno sa zahrieva na teplotu 44 °C – 48 °C a potom za stáleho miešania suší, až kým sa nedosiahne primeraná konzistencia. Tvarovanie syra a odstraňovanie srvátky zo syrových zrn sa môže diať rozličnými spôsobmi v závislosti od možností a technického vybavenia mliekare. Syr sa lisuje 6 až 12 hodín v primerane vykurovaných priestoroch. Počas lisovania sa obracia, cieľom tohto úkonu je urýchliť odtok srvátky, rovnomerne rozmiestniť vodu v syre a dosiahnuť lepší tvar syra. Tolminc sa solí v solnom kúpeli 24 až 48 hodín.

Po solení sa každý bochník označí dátumom začiatku zrenia syra alebo označením dávky. Tolminc musí zrieť minimálne dva mesiace. Je veľmi dôležité, aby bol počas zrenia pod dohľadom (aby sa obracal, utieral, čistil).

4.6. Spojenie:

História a tradícia výroby syra v danej zemepisnej oblasti

Prvé zmienky „syre Tolminc“ pochádzajú z 13. storočia a hovoria o tom, že sa používal ako platidlo na zaplatenie daní vtedajšiemu vládcovi tejto oblasti. Prvýkrát sa objavil po názvom „Formaggio di Tolmino – Tolminski sir“ (syr z Tolmina) v roku 1756 na cenníku syrov v meste Udine.

V 19. storočí prišli pod záštitou poľnohospodárskeho združenia v Gorici do oblasti Tolmina viacerí špičkoví výrobcovia syra, ktorí pomohli miestnym výrobcom vyriešiť problémy pri výrobe a nemalou mierou prispeli k zlepšeniu kvality syra Tolminc. V roku 1886 sa tvrdé syry začali vyrábať na horskej pastvine Razor pod vedením Thomasa Hitza zo Švajčiarska. Vývoj Tolmincu prebiehal stáročia, a tak sa stal súčasťou tradície a kultúry ľudí, ktorí ho od nepamäti vyrábajú.

Tolminc má dlhú a bohatú tradíciu, ktorá úzko súvisí so začiatkom pasenia stád na vysokohorských pastvinách. Hovädzí dobytok sa na horských pasienkoch v závislosti od ročného obdobia pohybuje medzi údoliami a vysokohorskými pastvinami, na základe čoho vznikli rozličné metódy krmenia. Hospodársky cyklus začínal každý rok vyhnaním dobytka z dedín v dolinách na „nižšie“ svahy, teda svahy, na ktorých sa dorábalo seno. Na konci júna sa dobytok vyhnal do hôr, kde sa pásol a vyrábala sa syr až do začiatku septembra, keď sa dobytok zahnal naspäť na nižšie svahy. Tu zostal až do prvých snežení. Uvedený hospodársky cyklus je ešte aj dnes bežnou praxou chovateľov dobytka v Zgornje Posočje.

Prírodné podmienky

Zgornje Posočje sa nachádza na rozhraní vplyvov stredozemného a alpského podnebia. Preto sú v Zgornje Posočje osobitné prírodné podmienky, ktoré ovplyvňujú objemové krmivo vyrábané v tejto zemepisnej oblasti, a tým mlieko a po jeho spracovaní aj konečný výrobok.

Zgornje Posočje je oblasť s najväčším úhrnom zrážok v Slovinsku, pričom hlavnou príčinou je skutočnosť, že zo Stredozemného mora stúpa nad Slovinsko vlhký vzduch, ktorý naráža na pomerne vysokú horskú bariéru Julských Álp. Otvorené priestranstvo údolia rieky Soča smerom k Stredozemnému moru je ďalším faktorom zaručujúcim pôsobenie mora. Priemerná ročná teplota v Tolmine je približne 11 °C, priemerná teplota v januári je približne 1 °C a v júli vyše 18 °C.

Teplejšie submediteránne podnebie výrazne ovplyvňuje zloženie vegetácie, vďaka čomu má alpínska vegetácia v oblasti Posočje osobitný vzhľad. Jednoznačné vlastnosti vegetácie v dôsledku submediteránneho podnebia sa takisto dajú pozorovať na strmých alpských útesoch, ktoré sú na rozdiel od Gorenskej oblasti porastené a jednoducho osobitné so silnou vôňou divej prírody. Flóra a fauna pohoria a podalpských lúk v Zgornje Posočje sú neobyčajne bohaté a rozmanité. Dôvodom rozmanitosti druhov je nedávna geologická minulosť (lokalita na južnom okraji zaľadnenia v dobe ľadovej), zloženie kameňa (vápence alebo dolomity, miestami premiešané s ílom, ílovcom a rohovcom) a podnebie (vlhké, pomerne teplé horské podnebie). Najvýraznejšou črtou miestnej vegetácie sú druhy, ktoré sa vyskytujú jedine v tejto lokalite. Takisto na niektorých lúkach a pastvinách (pasienky, senné lúky, subalpské a alpské lúky) v Zgornje Posočje sa vyskytujú určité vzácne druhy. Vďaka vplyvu submediteránneho podnebia na vysokohorských senných lúkach kvitnú aj niektoré druhy mierneho podnebia.

Vo výrobe syra Tolminc zohráva dôležitú úlohu aj bohatá mikroflóra. Vďaka procesu pri odstátí surového mlieka alebo použitiu domácich kultúr mliečneho kvasenia sa charakteristiky prostredia prenesú na syr a vzácna vlastná mikroflóra bráni vývinu škodlivých mikroorganizmov.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Bureau Veritas d.o.o.

Adresa: Linhartova cesta 49a

SI-1000 Ljubljana

SLOVENIJA

Tel. +386 14757600

Fax +386 14747601

e-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Označovanie:*

Syry, ktoré spĺňajú všetky požiadavky špecifikácie sa označujú názvom výrobcu, názvom „Tolminc“ a logom (zobrazené ďalej), zodpovedajúcou značkou Spoločenstva a vnútroštátnym symbolom kvality. Na označení sa musí uvádzať aj, či sa na výrobu syra použilo surové alebo termizované mlieko.

Výrobcovia môžu na označení na syre uviesť aj ďalšie informácie – či zrel viac ako dva mesiace, skutočnosť, že v krmive pre kravy nebola siláž, alebo či sa syr vyrobil v horskej mliekarni.

Tolminc®

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 185/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ARMAGH BRAMLEY APPLES“

ES č.: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Armagh Bramley Apples“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Spojené kráľovstvo

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

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

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

Jablko odrody Armagh Bramley je veľké zelené, čerstvé, kulinárske jablko. Je červenkasté a jeho dužina je biela so zeleným odtieňom. Jablká sú veľké s priemerom 60 až 120 mm. Sú zaguľatené, ale majú menej rovnomerný tvar ako iné jablká odrody Bramley, po obvode sú menej zakrivené, majú rebrovanú špičku a veľké, čiastočne otvorené oko.

Majú sytozelenú farbu s jemným začervenaním, kališné lístky majú hnedé a páperové, stopku krátku a hrubú.

Vnútri majú dužinu bielej farby s jemným odtieňom zelenej, s pevnou a šťavnatou štruktúrou.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Neuplatňuje sa.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Neuplatňuje sa.

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

Jablká sa musia dopestovať v označenej oblasti.

Jablká odrody Armagh Bramley sa pestujú na veľmi plodnej pôde uvedeného regiónu, zloženej z prachovitej alebo ílovitej hlíny. Vo všetkých sadoch sa hranica poľa udržiava ako hustý živý plot a vetrolam zo zmiešaných druhov drevín, ktorý poskytuje ochranu pred chladným severným a severovýchodným vetrom, ktorý fúka v určitých obdobiach počas jari.

Bez ohľadu na vek alebo veľkosť stromov sa každé letné a zimné prerezávanie vykonáva ručne. Ošetrovanie týchto stromov pre konzistentný výnos plodín a kvalitu si vyžaduje zručnosti získané dlhoročnými skúsenosťami v tvarovaní rámu a klenby pri zimnom a letnom prerezávaní.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pestovatelia z regiónu Armagh sa pýšia dodržiavaním dobrých poľnohospodárskych postupov pri produkcii jablák odrody Armagh Bramley. Bežne sa počas obdobia kvitnutia využíva opelenie včelami a každé použitie postreku sa vykonáva s náležitou starostlivosťou voči dobrým životným podmienkam tohto a iného užitočného hmyzu, ako aj so starostlivým ohľadom na širšie životné prostredie.

V sadoch odrody Armagh Bramley sa vo veľkej miere využíva hnojenie na list. V programe pravidelných postrekov sa využívajú „priame“ (jednoduché) živiny aj zmesi hnojív derivovaných z morských rias.

Jablká sa zbierajú ručne, od začiatku septembra do konca októbra. Čas zberu závisí od sezóny, trhu, zrelosti ovocia, veku stromu a druhu odnože. Pestovatelia sa často dohodnú na začiatku zberu na základe veľkosti jablák a rýchlosti rastu, na konci leta alebo na začiatku jesene. Jablká sa väčšinou zbierajú, keď dosiahnu minimálny priemerný priemer 75 mm, ale skôr ako prekročia hranicu zrelosti, keď sa viac ako 20 % uložených sacharidov premení zo škrobu na cukor.

Tak, ako sa sady prerezávajú ručne, aj všetky plody sa zberajú a triedia ručne. Zberači sú školení v zaobchádzaní s plodom tak, aby predišli porušeniu povrchu a dužiny, čo je obzvlášť kritické pre túto odrodu, keďže významná časť úrody sa uskladňuje v ochrannej atmosfére a na trh sa potom dodáva v priebehu celého roka.

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

Neuplatňuje sa.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Neuplatňuje sa.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Jablká odrody Armagh Bramley sa pestujú v týchto tradičných obciach pestovania jablák v arcidiecéze Armagh, ktorú tvoria grófstva Armagh a Tyrone a časť grófstva Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Vymedzená oblasť podlieha klimatickým vplyvom, ku ktorým patria ročné zrážky až 80 palcov pod vplyvom atlantického podnebia a priemerná teplota 3 °C (v zime) až 18 °C (v lete) pod vplyvom Gólfského prúdu. Uvedené skutočnosti spolu s kvalitou pôdy vo vymedzenej oblasti, ktorá je bohatá na živiny, plodná a obsahuje obzvlášť veľké množstvo vápnika, prispievajú k špecifickosti tejto oblasti.

Keďže ide o severne položenú lokalitu, je v nej menej slnečného svetla ako v iných oblastiach pestovania odrody Bramley, preto podmienky na fotosyntézu dovoľujú iba nižšiu hustotu stromov, ktorá umožňuje väčší rast do strán. Chladnejšie podnebie ako v iných oblastiach pestovania odrody Bramley znamená, že rast jablák odrody Armagh Bramley je menej rovnomerný a že ohrozenie hmyzom je nižšie, preto sa insekticídy aplikujú iba raz za sezónu. Toto obmedzenejšie použitie insekticídov sa odráža na nízkych úrovniach reziduí. Nižšie teploty ďalej znamenajú dlhšie vegetačné obdobie. Pre vymedzenú oblasť sú charakteristické osobité vrchy – drumliny s vysokým počtom malých riek. Výživná pôda a vyššie zrážky ďalej znamenajú, že v tejto oblasti nie je potrebné využívať umelé zavlažovanie.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Podnebie a pôda vo vymedzenej oblasti majú priamy vplyv na dobré meno tohto výrobku. Výsledkom dlhšieho vegetačného obdobia v dôsledku nižších teplôt, charakteristických pre túto oblasť, sú väčšie plody s nižšou rovnomernosťou tvaru, vysoká kyslosť vhodná pre kulinárske jablká a silnejšia, príznačná chuť.

Jablká odrody Armagh Bramley majú povest' jabĺk, ktoré nestrácajú chuť a ktoré majú pevnejšiu štruktúru ako iné jablká odrody Bramley, pričom ich štruktúra sa pri varení zachová. Aj tieto skutočnosti prispievajú k ich dobrému menu, podľa ktorého si dlhšie zachovávajú kvalitu a majú lepšie vlastnosti pre uskladnenie (12 až 13 mesiacov) ako jablká odrody Bramleys z iných regiónov.

Jablká odrody Armagh Bramley sa od iných jabĺk odrody Bramley odlišujú aj tým, že majú zelenú farbu s občasným začervenaním, ale nemajú jasne vymedzené pružky. Jablká odrody Armagh Bramley majú navyše menej zaguľatený tvar ako iné jablká odrody Bramley, pre chladnejšie podnebie a výsledné zákonitosti nepravidelného rastu. Tieto jablká majú silnejšiu, výraznú chuť.

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

Jablká odrody Bramley boli do Armaghu prvýkrát dovezené v roku 1884, keď sa do Severného Írska priviezlo 60 sadeníc odrody Bramley. Do roku 1921 bolo vysadených už 7 000 akrov a odroda Bramley sa stala najrozšírenejšou v Armaghu. Spracovanie jabĺk sa začalo v roku 1903 a vedúci spracovatelia Severného Írska sa stále nachádzajú na území grófstva Armagh, v blízkosti svojich hlavných zásob, sadov tohto grófstva.

Jablká odrody Bramley má jedinečnú štruktúru a chuť, ktoré mu zaručujú postavenie kráľa kulinárskych jabĺk. Zachováva si silnú, intenzívnu chuť počas varenia. Jablká odrody Bramley sú jediné jablká na svete s týmito vlastnosťami. Jablká odrody Armagh Bramley majú povest' jabĺk, ktoré majú pevnejšiu štruktúru, čo znamená, že sa môžu uskladňovať dlhšie a dlhšie si udržia svoju štruktúru pri varení.

Aj pre chladnejšie podnebie majú menej zaguľatený tvar ako iné jablká odrody Bramley. V dôsledku chladnejšieho počasia nie je opelenie rovnomerne rozdelené medzi semenníkmi plodu. Semenníky oplodnené ako prvé sa zväčšia a rozvinú skôr ako iné, preto jablká odrody Armagh Bramley nadobúdajú charakteristický neguľatý tvar.

Jablkové sady odrody Armagh Bramley sa nachádzajú v neobvykle severnej polohe a v dôsledku podnebia sa jablká dopestujú v nižšom počte ale s bohatšou chuťou. Náklady na pestovanie odrody Bramley sú preto vysoké.

Výsledkom jedinečných pestovateľských podmienok v Armaghu je pevnejší a hustejší plod ako v iných oblastiach. K týmto podmienkam sa pridáva výživná a plodná pôda s vysokým obsahom vápnika a základných živín, spolu s bohatými zásobami čistej vody.

Armagh je známy v celom Írsku ako grófstvo sadov, keďže sa v ňom jablká pestujú už 3 000 rokov. Hovorí sa, že svätý Patrik zasadil jablňu v starobilej usadlosti Ceangoba, východne od Armagh City.

Armagh za svoju povest' grófstva sadov vďačí výlučne jablku odrody Armagh Bramley. 99 % najlepšieho ovocia dopestovaného v Severnom Írsku predstavujú jablká odrody Bramley a 95 % najlepšieho ovocia dopestovaného v Severnom Írsku je v Armaghu.

Armagh sa označuje ako grófstvo sadov v kultúre a zvykoch tejto oblasti, od tradičných ľudových piesní až po miestne športové tímy.

Termín „sad“ je synonymom Armaghu iba v dôsledku pestovania jabĺk odrody Armagh Bramley, mnohé spoločnosti vo vymedzenej oblasti nesúvisiacej s Bramley však používajú názov „sad“, pretože zaručuje okamžité rozpoznanie tejto oblasti vďaka významu jabĺk odrody Armagh Bramley.

Miestne reštaurácie aktívne propagujú jedlá z miestnych jabĺk odrody Armagh, napríklad jablkový koláč Armagh Bramley, jablkový šerbet Armagh Bramley a drobený jablkový koláč Armagh Bramley. Usporiadávajú sa súťaže receptov z jabĺk odrody Armagh Bramley s receptami na predjedlá (napríklad jablková polievka Bramley alebo Ulsterská pochúťka), hlavné jedlá (napríklad bravčové s jablkovou plnkou Bramley) a dezerty (napríklad jablková torta Armagh Bramley, karamelový pudíng Bramley, suflé východného pobrežia Armaghu); existuje dokonca miestny hrnčiar, ktorý má sortiment, inšpirovaný blízkymi sadmi, nazvaný Bramley Apple Range.

Význam jablák odrody Armagh Bramley pre región sa odráža nielen na skutočnosti, že až 1 500 miestnych obyvateľov je zamestnaných v tomto odvetví, ale aj na fakte, že sa stále usporadúvajú tradičné podujatia, napríklad Týždeň jablka a Jablkový festival v októbri. Posledná májová nedeľa sa označuje ako Nedeľa kvitnúcich jabloní, pretože miestne sady v tomto čase vyzerajú ako more ružovobielych kvetov. Turisti môžu absolvovať výlety po sadoch, ktoré zajedia jablkovými koláčmi Armagh Bramley a zapijú muštom Armagh na regionálnom Jarmoku kvitnúcich jabloní.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

Predplatné na rok 2011 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 100 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	770 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	400 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	300 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom DVD.

Predplatitelia *Úradného vestníka Európskej únie* môžu získať rôzne prílohy k úradnému vestníku, ktoré sa budú zasielať na základe jednoduchej žiadosti. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznámení pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do *Úradného vestníka Európskej únie*.

Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj *Úradný vestník Európskej únie*, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm

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

Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK