

Úradný vestník

Európskej únie

C 186



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

26. júna 2012

Číslo oznamu

Obsah

Strana

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Rada

2012/C 186/01	Oznámenie určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným na zozname ustanovenom v článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 2580/2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu [pozri prílohu k nariadeniu Rady (EÚ) č. 542/2012]	1
2012/C 186/02	Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/486/SZBP vykonávanom vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 753/2011 vykonávanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 543/2012 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Afganistane.....	3
2012/C 186/03	Oznámenie určené osobám a subjektom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/782/SZBP, ktoré sa vykonáva vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP, a v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 544/2012, o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii.....	5

Európska komisia

2012/C 186/04	Výmenný kurz eura	6
---------------	-------------------------	---

SK

Cena:
3 EUR

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európska komisia

2012/C 186/05	Výzva na prekladanie ponúk v rámci spoločného programu ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2012/C 186/06	Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	8
---------------	--	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2012/C 186/07	Predbežné oznámenie o koncentracii (Vec COMP/M.6570 – UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Predbežné oznámenie o koncentracii (Vec COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní ⁽¹⁾	10

INÉ AKTY

Európska komisia

2012/C 186/09	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	11
2012/C 186/10	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	18



⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

RADA

Oznámenie určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným na zozname ustanovenom v článku 2 ods. 3 nariadenia Rady (ES) č. 2580/2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu

[pozri prílohu k nariadeniu Rady (EÚ) č. 542/2012]

(2012/C 186/01)

Nasledujúce informácie sú určené osobám, skupinám a subjektom uvedeným v nariadení Rady (EÚ) č. 542/2012 ⁽¹⁾.

Rada Európskej únie rozhodla, že dôvody zaradenia týchto osôb, skupín a subjektov na uvedený zoznam osôb, skupín a subjektov, na ktoré sa vzťahujú obmedzujúce opatrenia ustanovené nariadením Rady (ES) č. 2580/2001 z 27. decembra 2001 o určitých obmedzujúcich opatreniach zameraných proti určitým osobám a subjektom s cieľom boja proti terorizmu ⁽²⁾, stále existujú. V dôsledku toho sa Rada rozhodla uvedené osoby, skupiny a subjekty na danom zozname ponechať.

Nariadením (ES) č. 2580/2001 sa ustanovuje zmrazenie všetkých finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov, ktoré patria dotknutým osobám, skupinám a subjektom, a zákaz priameho či nepriameho sprístupňovania akýchkoľvek finančných prostriedkov, ostatných finančných aktív a hospodárskych zdrojov týmto osobám, skupinám a subjektom.

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty sa upozorňujú na možnosť podať príslušným orgánom príslušných členských štátov uvedených v prílohe k predmetnému nariadeniu žiadosť s cieľom získať povolenie použiť zmrazené finančné prostriedky na základné potreby alebo konkrétne platby v súlade s článkom 5 ods. 2 uvedeného nariadenia. Aktualizovaný zoznam príslušných orgánov je k dispozícii na tejto internetovej adrese:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty môžu podať žiadosť s cieľom získať odôvodnené stanovisko Rady k ich ponechaniu na uvedenom zozname (pokiaľ im takéto odôvodnené stanovisko už nebolo oznámené) na túto adresu:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 165, 26.6.2012, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 344, 28.12.2001, s. 70.

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty môžu kedykoľvek predložiť Rade na uvedenú adresu žiadosť – so všetkými sprievodnými dokladmi – o opätovné zváženie rozhodnutia zaradiť ich na uvedené zoznamy alebo ich na týchto zoznamoch ponechať. Takéto žiadosti sa po doručení posúdia. V tejto súvislosti sa dotknuté osoby, skupiny a subjekty upozorňujú na pravidelnú revíziu tohto zoznamu, ktorú Rada vykonáva podľa článku 1 ods. 6 spoločnej pozície 2001/931/SZBP. Aby sa Rada mohla žiadosťami zaoberať pri najbližšej revízii, mali by sa predložiť do 27. augusta 2012.

Dotknuté osoby, skupiny a subjekty sa upozorňujú aj na možnosť podať žalobu voči nariadeniu Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 263 ods. 4 a 6 Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

Oznámenie určené osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/486/SZBP vykonávanom vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP a v nariadení Rady (EÚ) č. 753/2011 vykonávanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 543/2012 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Afganistane

(2012/C 186/02)

Nasledujúce informácie sú určené osobám, ktoré sa uvádzajú v prílohe k rozhodnutiu Rady 2011/486/SZBP vykonávanom vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/334/SZBP ⁽¹⁾ a v prílohe I k nariadeniu Rady (EÚ) č. 753/2011 vykonávanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 543/2012 ⁽²⁾ o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Afganistane.

Bezpečnostná rada Organizácie Spojených národov prijala rezolúciu 1988 (2011), ktorou sa ukladajú reštriktívne opatrenia voči osobám a subjektom označeným pred dňom prijatia tejto rezolúcie za členov Talibanu a voči iným osobám, skupinám, podnikom a subjektom s nimi spojeným, ktoré sa uvádzajú v časti A (Osoby spojené s Talibanom) a časti B (Subjekty a iné skupiny a podniky spojené s Talibanom) konsolidovaného zoznamu výboru zriadeného na základe rezolúcií 1267 (1999) a 1333 (2000), ako aj voči iným osobám, skupinám, podnikom a subjektom spojeným s Talibanom.

Výbor zriadený podľa bodu 30 rezolúcie Bezpečnostnej rady OSN č. 1988 (2011) 18. mája a 1. júna 2012 aktualizoval zoznam osôb, skupín, podnikov a subjektov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia.

Dotknuté osoby môžu kedykoľvek podať výboru OSN zriadenému podľa bodu 30 rezolúcie BR OSN 1988 (2011) žiadosť o opätovné posúdenie rozhodnutí zaradiť ich do zoznamu OSN spolu s podpornou dokumentáciou. Takéto žiadosti sa majú zaslať na túto adresu:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Viac informácií je k dispozícii na adrese: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

Rada Európskej únie v nadväznosti na rozhodnutie OSN stanovila, že osoby označené OSN by sa mali zaradiť do zoznamov osôb, skupín, podnikov a subjektov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí 2011/468/SZBP a nariadení (EÚ) č. 753/2011. Dôvody zaradenia dotknutých osôb do zoznamov sa uvádzajú v príslušných záznamoch v prílohe k rozhodnutiu Rady a v prílohe I k nariadeniu Rady.

Dotknuté osoby upozorňujeme na možnosť podať žiadosť na príslušné orgány relevantného členského štátu alebo štátov uvedené na internetových stránkach obsiahnutých v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 753/2011, s cieľom získať povolenie na použitie zmrazených finančných prostriedkov na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 5 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby môžu podať Rade žiadosť o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich do uvedených zoznamov spolu s podpornou dokumentáciou, pričom žiadosť zašlú na túto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
DG K — Coordination Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 165, 26.6.2012, s. 75.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 165, 26.6.2012, s. 15.

Dotknuté osoby sa tiež upozorňujú na možnosť napadnúť rozhodnutie Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 275 druhom odseku a v článku 263 štvrtom a šiestom odseku Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

Oznámenie určené osobám a subjektom, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí Rady 2011/782/SZBP, ktoré sa vykonáva vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP, a v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 544/2012, o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii

(2012/C 186/03)

Nasledujúce informácie sú určené osobám a subjektom, ktoré sa uvádzajú v prílohe I k rozhodnutiu Rady 2011/782/SZBP, ktoré sa vykonáva vykonávacím rozhodnutím Rady 2012/335/SZBP ⁽¹⁾, a v prílohe II k nariadeniu Rady (EÚ) č. 36/2012, ktoré sa vykonáva vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 544/2012 ⁽²⁾, o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii.

Rada Európskej únie rozhodla, že osoby a subjekty uvedené v predmetných prílohách by sa mali zaradiť do zoznamu osôb a subjektov, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v rozhodnutí 2011/782/SZBP a v nariadení (EÚ) č. 36/2012 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii. Dôvody označenia týchto osôb a subjektov sa uvádzajú v príslušných záznamoch v týchto prílohách.

Dotknuté osoby a subjekty sa upozorňujú na možnosť podať žiadosť príslušným orgánom relevantného členského štátu alebo štátov uvedeným na webových stránkach v prílohe III k nariadeniu (EÚ) č. 36/2012 s cieľom získať povolenie na použitie zmrazených finančných prostriedkov na základné potreby alebo osobitné platby (pozri článok 16 uvedeného nariadenia).

Dotknuté osoby a subjekty môžu spolu s podpornou dokumentáciou predložiť Rade žiadosť o opätovné posúdenie rozhodnutia zaradiť ich na uvedený zoznam, pričom žiadosť zašlú na túto adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C Coordination Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dotknuté osoby a subjekty sa tiež upozorňujú na možnosť napadnúť rozhodnutie Rady na Všeobecnom súde Európskej únie v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 275 druhom odseku a v článku 263 štvrtom a šiestom odseku Zmluvy o fungovaní Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 165, 26.6.2012, s. 80.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 165, 26.6.2012, s. 20.

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

25. júna 2012

(2012/C 186/04)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,2488	AUD	Austrálsky dolár	1,2480
JPY	Japonský jen	99,57	CAD	Kanadský dolár	1,2861
DKK	Dánska koruna	7,4335	HKD	Hongkongský dolár	9,6908
GBP	Britská libra	0,80285	NZD	Novozélandský dolár	1,5881
SEK	Švédská koruna	8,8165	SGD	Singapurský dolár	1,6023
CHF	Švajčiarsky frank	1,2008	KRW	Juhokórejský won	1 451,66
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	10,5618
NOK	Nórska koruna	7,4980	CNY	Čínsky juan	7,9465
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,5330
CZK	Česká koruna	25,813	IDR	Indonézska rupia	11 836,60
HUF	Maďarský forint	287,53	MYR	Malajzijský ringgit	3,9903
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	53,256
LVL	Lotyšský lats	0,6964	RUB	Ruský rubel'	41,4700
PLN	Poľský zlotý	4,2548	THB	Thajský baht	39,824
RON	Rumunský lei	4,4678	BRL	Brazílsky real	2,5932
TRY	Turecká líra	2,2703	MXN	Mexické peso	17,3833
			INR	Indická rupia	71,2000

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKA KOMISIA

Výzva na prekladanie ponúk v rámci spoločného programu ENIAC Joint Undertaking

(2012/C 186/05)

Európska komisia týmto informuje o výzve na predkladanie ponúk v rámci spoločného programu ENIAC Joint Undertaking.

Očakávajú sa návrhy v rámci tejto výzvy: **ENIAC-2012-2**

Dokumentácia k výzve vrátane uzávierky a finančných prostriedkov je uvedená v znení výzvy, ktoré je dostupné na tejto webovej stránke:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o blížiacom sa uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2012/C 186/06)

1. Podľa článku 11 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 1225/2009 z 30. novembra 2009 ⁽¹⁾ o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskeho spoločenstva, Komisia oznamuje, že pokiaľ sa nezačne preskúmanie v súlade s nasledujúcim postupom, platnosť ďalej uvedených antidumpingových opatrení uplynie dňom stanoveným v tabuľke uvedenej ďalej v texte.

2. Postup

Výrobcovia z Únie môžu predložiť písomnú žiadosť o preskúmanie. Táto žiadosť musí obsahovať dostatočné dôkazy o tom, že uplynutie platnosti opatrení by pravdepodobne viedlo k pokračovaniu alebo opakovanému výskytu dumpingu a ujmy.

V prípade, že sa Komisia rozhodne preskúmať príslušné opatrenia, dostanú dovozcovia, vývozcovia, zástupcovia vyvážajúcej krajiny a výrobcovia z Únie príležitosť doplniť informácie, uvedené v žiadosti o preskúmanie, vyvrátiť ich alebo predložiť k nim pripomienky.

3. Lehota

Výrobcovia z Únie môžu na základe uvedených skutočností predložiť písomnú žiadosť o preskúmanie na adresu Európskej komisie: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 4/92, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾, a to kedykoľvek od dátumu uverejnenia tohto oznámenia, najneskôr však tri mesiace pred dátumom uvedeným v tabuľke.

4. Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1225/2009.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
ferosilícium	Čínska ľudová republika, Egypt, Kazachstan a Rusko	antidumpingové clo	nariadenie Rady (ES) č. 172/2008 (Ú. v. EÚ L 55, 28.2.2008, s. 6) naposledy zmenené a doplnené vykonávacím nariadením Rady (EÚ) č. 1297/2009 (Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2009, s. 1)	1.3.2013

⁽¹⁾ Platnosť opatrenia uplynie v deň uvedený v tomto stĺpci o polnoci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 22.12.2009, s. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii **(Vec COMP/M.6570 – UPS/TNT Express)**

(Text s významom pre EHP)

(2012/C 186/07)

1. Komisii bolo 15. júna 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik United Parcel Service Inc. („UPS“ Spojené štáty americké) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výlučnú kontrolu nad podnikom TNT Express N.V. („TNT“ Holandsko) prostredníctvom verejnej ponuky na prevzatie podniku podľa holandských právnych predpisov.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
 - UPS: celosvetový poskytovateľ špecializovaných prepravných a logistických služieb. Pôsobí v oblasti doručovania malých balíkov, leteckej nákladnej prepravy, zasielateľstva a zmluvnej logistiky,
 - TNT Express: pôsobí v celosvetovom logistickom sektore, poskytuje služby doručovania malých balíkov, leteckú a pozemnú prepravu zásielok, zasielateľstvo a zmluvnú logistiku.
3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách.
4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6570 – UPS/TNT Express na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)
Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní
(Text s významom pre EHP)
(2012/C 186/08)

1. Komisii bolo 19. júna 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Platinum Equity LLC („Platinum“, USA) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výhradnú kontrolu nad podnikom Caterpillar Logistics Services LLC („Caterpillar“, USA) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Platinum je súkromná investičná firma špecializovaná na získavanie a prevádzkovanie spoločností poskytujúcich služby a riešenia zákazníkom v širokej škále podnikateľských činností vrátane informačných technológií, telekomunikácií, dopravy a logistiky, kovospracujúcich služieb, výroby a distribúcie,
- CLS pôsobí v oblasti poskytovania zmluvnej logistiky,
- Caterpillar je hlavnou materskou spoločnosťou globálnej diverzifikovanej skupiny, ktorá okrem iného pôsobí v oblasti poskytovania strojového vybavenia, motorov a finančných produktov. Vyrába a predáva motory a strojové vybavenie pre rôzne oblasti použitia.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services na túto adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2012/C 186/09)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

ES č.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

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

- ☐ Názov výrobku
- ☐ Opis výrobku
- ☐ Zemepisná oblasť
- ☐ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☐ Spojenie
- ☒ Označovanie
- ☐ Vnútroštátne požiadavky
- ☐ Iné (uved'te)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- ☐ Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- ☒ Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- ☐ Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje žiadnu zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Spôsob výroby:

Spôsob výroby syra Kopanisti, ktorý sa v súčasnosti používa v organizovaných syrárnach, sa zdokonalil a mierne sa líši od domáceho spôsobu výroby v tom, že sa zjednodušila výroba, zlepšila sa kvalita, využívajú sa suroviny dostupné na jednotlivých ostrovoch a znížili sa náklady.

Skupina žiadateľov, ktorá vyrába syr Kopanisti vo svojich syrárnach, požaduje, aby sa uvedený spôsob výroby syra Kopanisti nasledovne zmenil a doplnil:

- a) po rozdelení sa syrenina vloží do vriec na cedenie, ktoré môžu byť vyrobené z textílie, ale aj z iných vhodných materiálov. Následne by sa zo syreniny mala vytlačiť tekutina. Používanie textilných vriec nie je jednoduché a ich čistenie na ďalšie použitie je prácne a časovo náročné. Umelé vrecia vyrobené z materiálu vhodného na použitie pri potravinách sú najmodernejšou technológiou;
- b) vo fáze miešania scedenej syreniny so soľou by sa malo prípadne umožniť prídanie čerstvého masla v maximálnom pomere 15 %, aby sa zlepšila konzistencia, chuť a aróma syra Kopanisti, čo je postup bežne používaný pri domácej výrobe syra vo výrobnej oblasti. Maslo sa vyrába zo smotany získanej odstredením mlieka vyrobeného v oblasti prefektúry Kyklady, ktoré sa používa aj na výrobu iných syrov v tejto oblasti. Mlieko pochádza od rovnakých zvierat, ktoré sa chovajú za rovnakých podmienok a krmia sa rovnakou stravou vo vymedzenej oblasti Kykladských ostrovov.

Podľa spotrebiteľov sa dobrý syr Kopanisti vyznačuje krémovou konzistenciou a pikantnou až mierne štiplavou/korenistou chuťou a príjemnou vôňou. Čerstvé maslo je ideálnou ingredienciou na dosiahnutie uvedených troch charakteristík syra Kopanisti a na výrazné zlepšenie jeho kvality, pretože zvyšuje jeho obsah tuku, prispieva ku krémovej konzistencii, zjemňuje jeho štiplavú/korenistú chuť a zlepšuje jeho arómu.

3.2. Označenie:

Aby boli spotrebiteľia dostatočne informovaní, na etikete syra sa musia povinne uviesť aj informácie o druhu mlieka alebo mliek použitých na výrobu syra Kopanisti a informácie o prípadnom pridaní masla.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

ES č.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Κοπανιστή“ (Kopanisti)

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Grécko

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:

Kopanisti je slaný syr s krémovou konzistenciou a pikantnou chuťou, ktorý sa tradične vyrába z kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, alebo zo zmesi týchto mliek.

Hlavnými charakteristikami syra Kopanisti sú:

- Maximálny obsah vlhkosti: 56 %
- Minimálny obsah tuku (v sušine): 43 %
- Konzistencia: mäkký syr s krémovou textúrou
- Kôrka: žiadna
- Textúra: mäkká, krémová
- Farba: žltkastá až hnedastá

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Kvalita syra Kopanisti je priamo podmienená druhom mlieka, z ktorého je vyrobený. Čím je mlieko bohatšie na pevné zložky, tým bude syr Kopanisti lepší. K produkcii mlieka tejto kvality prispievajú jednak plemená zvierat, ktoré sa tradične chovajú v oblasti prefektúry Kyklady, ako aj podnebné a zemepisné podmienky v tejto oblasti.

Mlieko použité na výrobu syra Kopanisti musí spĺňať tieto špecifikácie:

- musí pochádzať zo zemepisnej oblasti prefektúry Kyklady,
- musí to byť kravské, ovčie alebo kozie mlieko alebo zmes týchto mliek,
- musí pochádzať od tradične chovaných plemien oviec, kôz a kráv, ktoré sa prispôbili danej oblasti a sú kŕmené stravou, ktorá obvyčajne pozostáva z miestnej flóry,
- musí byť plnotučné,
- musí pochádzať z dojenia, ku ktorému došlo najskôr desať dní po vrhu,
- mlieko použité na výrobu syra nesmie byť koncentrované, ani obsahovať pridané sušené mlieko či koncentrované mlieko, mliečne proteíny, kazeináty, farbivá, konzervačné činidlá alebo antibiotické zložky,
- čerstvé maslo sa smie pridať v maximálnom množstve 15 % scedenej syreniny, z ktorej po dozretí bude syr Kopanisti. Maslo sa vyrába zo smotany získanej odstredením mlieka vyrobeného v oblasti prefektúry Kyklady, ktoré sa používa aj na výrobu iných syrov.

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

Stravovanie zvierat spočíva hlavne v pastve na pastvinách, ktoré majú síce nízku kapacitu pastvy, avšak mimoriadne bohatú flóru, ktorá je jedinečná vďaka veľkému počtu endemických rastlinných druhov.

Kykladské ostrovy sa vzhľadom na svoju zemepisnú polohu a podnebie vyznačujú jasne oddelenými ročnými obdobiami: obdobie dažďov (od októbra do apríla) a obdobie sucha (od mája do septembra).

Od mája do septembra dochádza k úplnému vysušeniu vegetácie. Počas tohto obdobia sa dobytok kŕmi hlavne sušenou domácou vegetáciou pochádzajúcou z miestnych pastvín, ako aj obilninami alebo strukovinami (vikou, ďatelinou, lucernou atď.) z vymedzenej oblasti. Avšak objem krmovín dopostovaných vo vymedzenej oblasti nie je dostačujúci a od mája do septembra (v čase obmedzenej produkcie mlieka) sa strava dobytku dopĺňa krmivom vyprodukovaným mimo vymedzenej oblasti až do výšky 40 % stravovacej dávky. Takéto krmivo zahŕňa obilné zrná s vysokým obsahom škrobu, vlákniny a seno.

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

Všetky fázy produkcie mlieka, spracovania mlieka a dozrievania konečného výrobku sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Na obale syra Kopanisti musia byť uvedené tieto informácie:

- „Κοπανιστή“ (Kopanisti),
- chránené označenie pôvodu (CHOP):
- syr,
- prípadne druh alebo druhy mlieka použité na výrobu syra a v prípade použitia masla aj informácia: „s prídavkom masla“,
- ak sa použilo surové (nepasterizované) mlieko, uvedie sa špeciálne označenie podľa vnútroštátnej legislatívy a právnych predpisov EÚ [Kapitola IV oddielu IX prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004],
- meno a sídlo výrobcu – baliaceho podniku,
- hmotnosť obsahu,
- dátum výroby,
- nasledujúce kontrolné údaje:
- prvé dve písmená označenia pôvodu: KO,
- sériové číslo obalu (napr. KO1650-20/12/94).

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť, v ktorej sa vyrába syr Kopanisti, je vymedzená administratívnymi hranicami regionálnej jednotky Kyklady v Grécku, ktorá pozostáva z 24 obývaných ostrovov a z viac ako 100 neobývaných ostrovov a skalnatých ostrovčekov a nachádza sa na juhu Egejského mora.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

a) Pôda

Oblasť, v ktorej sa syr Kopanisti vyrába, je tvorená súostrovím Kyklady pozostávajúcím z viac ako 124 obývaných i neobývaných ostrovov a skalnatých ostrovčekov s celkovou rozlohou 2 768 štvorcových kilometrov.

Skaly, z ktorých sú Kyklady zložené, vznikli vulkanickou erupciou a sú metamorfné. Pastviny pokrývajú viac ako 55 % celkového povrchu prefektúry Kyklady.

b) Podnebie

Kykladský región, kde sa ročné izotermy pohybujú od 18 °C do 19 °C, sa vyznačuje miernym až prímorským podnebím s nízkou úrovňou ročných zrážok. Región je zväčša relatívne suchý a je jedným z najveternejších regiónov Grécka. Letá sú pod vplyvom mletém chladné.

Priemerná ročná relatívna vlhkosť, priemerná ročná teplota, počet zrážkových dní a počet hodín slnečného svitu za rok v jednotlivých oblastiach prefektúry Kyklady, kde sa syr Kopanisti vyrába, sú nasledovné:

Meteorologická stanica	Priemerná ročná relatívna vlhkosť (%)	Priemerná ročná teplota (°C)	Počet zrážkových dní	Počet hodín slnečného svitu
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministerstvo obrany, 1978)

c) Flóra

Pre Kyklady je typická táto flóra:

- Endemické druhy: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Dilos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Vegetačný typ phrygana: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitatus*, *Globularia alypum* atď.
- Vegetácia kosodreviny: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* atď.
- Pobrežná flóra:
- Skalnaté pláže a slané lúky: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* atď.
- Pieskové pláže: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* atď. (Polunin, 1980).

Druhy a plemená zvierat produkujúcich mlieko a smotana požívaná na prípravu syra kopanisti

Geofyzikálne a podnebné podmienky typické pre Grécko boli podmieňujúcimi faktormi rozvoja chovu kôz a oviec. Jeho charakteristickými vlastnosťami sú prevládajúci systém extenzívneho chovu, podniky menšej veľkosti a vývoj odolných plemien oviec a kôz, ktoré sú schopné prispôbiť sa ťažkým podmienkam typickým pre Grécko, ale produkujú málo mlieka. Prispôbenie sa fyzikálnym podmienkam a využívanie pastvín s rozmanitou vegetáciou, ktorá je jedinečná vďaka veľkému počtu endemických rastlinných druhov, prispievajú k produkcii mlieka, ktoré má mimoriadne bohaté chemické zloženie a vynikajúce organoleptické vlastnosti. Kvalita mlieka, ako aj skúsenosti výrobcov syra umožňujú výrobu celého radu vynikajúcich syrov, pričom jedným z najznámejších je syr Kopanisti.

Väčšina oviec chovaných v Grécku, a najmä na Kykladách, má rovnakú genetickú výbavu, ale ich charakteristické vlastnosti sa líšia v závislosti od konkrétnych podmienok oblasti, v ktorej sú chované. Zvieratá sú malé a dobre prispôbené ťažkým geofyzikálnym a podnebným podmienkam v Grécku. Produkujú síce malé množstvo mlieka (80 až 120 kg ročne), ale mlieko má vynikajúcu kvalitu. Súvisí to predovšetkým so spôsobom, akým sa zvieratá chovajú, a s rozmanitosťou flóry na gréckom vidieku. Väčšina oviec v Grécku patrí do plemena Zackel (*Ovis Aries* L.). Okrem miestnych plemien oviec sa tu vyskytujú aj cudzie plemená a krížence týchto cudzích plemien s miestnymi plemenami, ale ich mlieko má chudobnejšie zloženie (Hatziminaoglou & Co., 1985).

Pokiaľ ide o kozy, väčšina populácie (približne 80 %) pozostáva z miestnych plemien a približne 14 % predstavujú šľachtené zvieratá, ktoré boli krížené s rozličnými cudzími plemenami, zatiaľ čo približne zvyšných 6 % patrí do plemena Zaanen. Kozy domáceho pôvodu majú rôzne sfarbenie a nesú znaky nešľachtených zvierat, ako sú malý vzrast, nízka početnosť vrhu, nízka produkcia mlieka a vysoká odolnosť. Ročná produkcia mlieka sa pohybuje od 50 do 100 kg mlieka na zviera v horských oblastiach a od 120 kg do 150 kg na zviera v nížinách. V horských, polohorských a ostrovných oblastiach sa chov kôz takmer výlučne zakladá na voľnej pastve. V nížinách, kde sa chovajú šľachtené alebo cudzie plemená, prevláda domáci alebo polodomáci chov (Hatziminaoglou & Co., 1985).

Pokiaľ ide o kravy, prevláda plemeno Holstein-Friesian, plemeno Swiss a miestne plemeno Kea pochádzajúce z prefektúry Kyklady (Poľnohospodársky ústav Kyklád, 1993).

5.2. Špecifickosť výroby:

Hlavnými charakteristikami syra Kopanisti sú jeho vysoký obsah soli, ostrosť, štiplavá/korenistá chuť, krémová konzistencia a bohatá aróma.

Za svoju ostrú a štipľavú/korenistú chuť vďaka rýchlej a extenzívnej proteolýze a lipolýze počas dozrievania. Dozrievanie syra prebieha jedinečným spôsobom. Scedená a osolená syrová hmota, či už obohatená alebo neobohatená o čerstvé surové maslo, sa vloží do nádob so širokým hrdlom a prenesie sa na chladné miesto s relatívne vysokou vlhkosťou, kde sa ponechá bez akéhokoľvek zásahu, až kým na jeho povrchu nevytvorí bohatá mikrobiálna flóra. Keď k nemu dôjde, syrová hmota sa zamiesi, tak aby sa mikrobiálna flóra rovnomerne zapracovala do celého syra. Po ukončení miesenia sa syr opäť vloží do nádob so širokým hrdlom. Tento postup sa počas zrenia zopakuje dva až štyri razy, čo obvyčajne trvá 30 až 40 dní.

Aby sa dozrievanie mohlo urýchliť a do istej miery aj kontrolovať, čerstvo scedená a kyslá syrenina sa zvykne pomiešať so starým syrom Kopanisti dobrej kvality, ktorý sa nazýva „materským“ syrom a môže predstavovať maximálne 10 % syreniny.

Bohatá mikrobiálna flóra, ktorá sa získa postupmi uplatňovanými vo fáze zrenia, dodá syru mikrobiálne enzýmy, ktoré spustia rýchlu a rozsiahlu proteolýzu a lipolýzu, ktoré následne spôsobujú rýchle dozrievanie, pikantnú chuť a bohatú arómu syra Kopanisti.

Krémová konzistencia syra Kopanisti je výsledkom pôsobenia enzýmov mikrobiálnej flóry, ktorá sa rozvíja vo fáze zrenia, ako aj vyššieho obsahu vlhkosti v syre, takže syr Kopanisti sa zaraďuje do kategórie mäkkých syrov. Jeho konzistencia je dokonca ešte krémovjšia, keď sa počas výrobného procesu pridáva čerstvé maslo. Tento postup, konkrétne zamiešanie čerstvého masla do syreniny, bol a stále je bežným postupom pri domácej výrobe syra Kopanisti, a to minimálne na ostrove Tinos.

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

Kľúčové prvky fyzickej súvislosti medzi kvalitou a charakteristickými vlastnosťami syra Kopanisti na jednej strane a zemepisnou oblasťou na strane druhej možno zhrnúť v týchto bodoch:

- Bohatá chuť syra Kopanisti súvisí s mimoriadne bohatým chemickým zložením použitého mlieka produkovaného miestnymi plemenami zvierat, ktoré sa vyznačujú nízkou dojivosťou (80 až 120 kg mlieka ročne), vysokou odolnosťou a dobrým prispôbením sa ťažkým geofyzikálnym a podnebným podmienkam Kyklád (nízka úroveň zrážok, dlhé hodiny slnečného svitu, silné vetry atď.).
- Výrazne odlišná aróma syra Kopanisti súvisí okrem iného s bohatým výskytom endemických a aromatických rastlín na prírodných pastvinách vo vymedzenej oblasti, ktoré skúsení chovatelia dobytky používajú na kŕmenie zvierat.
- Syr vďaka za svoju ostrú a štipľavú/korenistú chuť rýchlej a extenzívnej proteolýze a lipolýze, ktoré sú počas dozrievania vyvolané bohatou mikrobiálnou flórou.
- Kvalita výrobku sa udržiava tak, že sa do čerstvej syreniny zamieša starý syr Kopanisti dobrej kvality v maximálnom pomere 10 %.
- Spôsob výroby syra Kopanisti sa po celé roky vyvíjal vďaka dlhodobej skúsenosti výrobcov, pričom maximálne zhodnocuje suroviny, ako aj podnebné podmienky Kykladských ostrovov. Scedovanie syreniny, až kým sa nedosiahne primeraná vlhkosť, ako aj následné miešanie scedenej syreniny so soľou, až kým sa soľ rovnomerne nerozloží a syrová hmota nedosiahne homogénnu konzistenciu, zohrávajú dôležitú úlohu, pretože vytvárajú podmienky na riadený mikrobiálny rast. Hojná mikrobiálna flóra, ktorá sa prirodzene rozvíja na povrchu syra, sa rovnomerne zamieša do celej syrovej masy prostredníctvom rôznych operácií vykonávaných vo fáze zrenia. V syrenine sa tak vytvorí mikrobiálne enzýmy, ktoré spôsobujú rýchlu a extenzívnu proteolýzu a lipolýzu a prispievajú k rýchlemu zreniu, pikantnej chuti, krémovej konzistencii a bohatej aróme syra Kopanisti.

Kopanisti je veľmi dobre známy tradičný syr, ktorý bol vytvorený a vyvinutý v Grécku, a najmä na ostrovoch prefektúry Kyklady. Na ostrovoch Kyklady sa nepretržite vyrábal po dlhé roky.

Zmienky o výrobe syra v Grécku siahajú až do antických čias. Antickí Gréci považovali syr za posvätné jedlo, pretože Zeus bol kŕmený mliekom kozy Amalthey. Podľa gréckej mytológie bolo umenie výroby syrov vzácnym darom, ktorý bohovia Olympu darovali smrteľníkom. Podľa dcéry Salmónea a Alkidiké, ktorá sa volala Tyro, „... vzniklo grécke slovo na označenie syra („tyri“), pretože jej telo bolo také biele a jemné ...“ (Diodorus Siculus). Vo svojom diele Odysea (I, 218 – 250) Homér opisuje, ako Kyklop Polifémus vyrába syr (Sideris, 1982).

Markakis Zalonis, lekár a filozof z Tinosu, vo svojej knihe „Cesta na Tinos – jeden z ostrovov gréckeho súostrovia“, ktorá bola vydaná vo francúzštine v Paríži v roku 1809 a jej grécky preklad bol opätovne vydaný v roku 1998 asociáciou „Priatelja z Krokosu na ostrove Tinos“, píše v kapitole o „výrobkoch z Tinosu“: „... na Tinos sa vyrába ... Vyrábajú sa tu mäkké syry a veľmi málo oleja...“ a ďalej v kapitole o „stravovaní obyvateľov Tinosu“, píše: „... potraviny, z ktorých pozostávajú tri hlavné jedlá obyvateľov Tinosu, sú hlavne mäsové výrobky. K tomu treba pridať vajcia, čerstvý syr, mäkký syr, ktorý je silnejší a pikantnejší ako zrelý Roquefort alebo Géromé, a slaný syr z Peloponézu ...“ Na tomto mieste M. Zalonis jasne odkazuje na syr Kopanisti z Tinosu a považuje ho za silnejší a pikantnejší ako zrelý syr Roquefort!

Počas olympijských hier v rokoch 1859 a 1870 sa udeľovali ceny rôznym vystaveným produktom. V kategórii syrových výrobkov sa udelila cena syru Kopanisti zo Syrosu.

Liambeis (1899) odkazujúc na výrobnú metódu syra Kopanisti uvádza: „... syr má ostrú a korenistú chuť a pre tieto charakteristické vlastnosti sa považuje za výnimočné jedlo ... predáva sa za dosť vysokú cenu ako luxusný tovar“.

Rozsiahly opis syra Kopanisti nachádzame aj v dielach autorov Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) a Zigouris (1952, 1956).

A nakoniec, B. K. Veinoglou a E. Anifantakis opisujú syr Kopanisti v kapitole nazvanej „osobitný spôsob výroby syra“ v univerzitných skriptách „Mliekarské technológie – druhý zväzok“, vydavateľstvo Karamberopoulos (1980). Uvádzajú, že „... najznámejšie druhy syra Kopanisti sú Kopanisti z Mykonosu a Kopanisti z Tinosu ...“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>

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

(2012/C 186/10)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„KALAMATA“ (KALAMATA)

ES č.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

CHZO () CHOP (X)

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

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Zemepisná oblasť
- ☐ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Spojenie
- ☐ Označovanie
- ☐ Vnútroštátne požiadavky
- ☐ Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- ☐ Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- ☒ Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument, ani zhrnutie
- ☐ Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- ☐ Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Opis výrobku:

Táto žiadosť opisuje vyrobený olivový olej podrobnejšie ako pôvodná dokumentácia k zápisu. Prijali sa prísnejšie normy kvality, aby sa označenie používalo len v prípade toho najkvalitnejšieho oleja z oblasti.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť produkcie olivového oleja s CHOP „Καλαμάτα – Kalamata“ zahŕňa kraj Messinia definovaný administratívnymi hranicami, ktorý je regionálnym útvarom regiónu Peloponéz, a ktorý zahŕňa všetky oblasti, kde sa pestujú olivovníky a vyrába sa olivový olej s označením „Kalamata“. Treba zdôrazniť, že odrody pestovaných olivovníkov, pestovateľské postupy, postupy pri spracovaní olív, história výroby olivového oleja a jej spojenie s ľudovými zvykmi a obyčajami, ako aj pôdno-klimatické podmienky, sú rovnaké vo všetkých oblastiach Messinie, kde sa pestuje olivovník. Preto sa extra panenský olivový olej, ktorý sa vyrába v zvyšnej časti Messinie, mimo bývalého okresu Kalamata, nelíši od olivového oleja s CHOP „Καλαμάτα – Kalamata“ ani prírodnými, ani chemickými a ani organoleptickým vlastnosťami.

Z organoleptických analýz vzoriek extra panenského olivového oleja z regiónu Messinia, ktoré sa vykonali v chemickom laboratóriu ministerstva pre rozvoj – generálny sekretariát pre spotrebu, akreditovanom Radou pre pestovateľov olív, vyplynulo, že olivové oleje pochádzajúce z celého regiónu Messinia sú z organoleptického hľadiska rovnaké. V skupine olivových olejov z existujúcej oblasti s CHOP má medián ovocnosti Mf hodnotu 3,4 a medián defektoru Md hodnotu 0. V skupine olivových olejov zo zvyšnej časti Messinie má medián ovocnosti Mf hodnotu 3,9 a medián defektoru Md hodnotu 0. V skupine olivových olejov z existujúcej oblasti s CHOP má medián horkosti Mb hodnotu 2,37 a medián pikantnosti Mp hodnotu 3,33. V skupine olivových olejov zo zvyšnej časti kraja Messinia má medián horkosti Mb hodnotu 2,51 a medián pikantnosti Mp hodnotu 3,21.

Z chemických analýz, ktoré sa v rokoch 2000 až 2010 vykonali v chemickom laboratóriu ministerstva pre rozvoj, generálneho sekretariátu pre spotrebu, vyplynulo, že olivový olej „Kalamata“, vyrábaný v celom regióne Messinia má rovnaké vlastnosti, čoho dôkazom je nižšie uvedená tabuľka:

	Priemerná hodnota v predmetnej zemepisnej oblasti	Priemerná hodnota v zvyšnej časti regiónu Messinia
Kyslosť	0,49	0,49
Peroxidové číslo	8,35	8,05
K ₂₇₀	0,14	0,13
K ₂₃₂	1,73	1,53
Steroly celkom	1 310	1 267
Kyselina palmitová (%)	11,82	11,75
Kyselina palmitolejová (%)	0,86	0,86
Kyselina stearová (%)	2,78	2,61
Kyselina olejová (%)	75,63	76,79
Kyselina linolová (%)	7,07	6,1

Na základe vyššie uvedeného je nevyhnutné definovať novú zemepisnú oblasť, stále v prísnom súlade so špecifikáciou tejto žiadosti.

3.3. Spôsob výroby:

Pokiaľ ide o spôsob výroby, doplnilo sa používanie mechanických prostriedkov (stroje na ráňanie plodov) pri zbere olív, tam kde to terén dovoľuje. Používanie strojov na ráňanie prináša niekoľko výhod, ktorých cieľom je zlepšovanie kvality zbieraných olív a, samozrejme, vyrábaného oleja.

Presnejšie, používanie strojov na ráňanie plodov prináša v porovnaní s ručným ráňaním tieto výsledky:

- znižovanie nákladov a doby potrebných na zber, vďaka čomu sa v čase určenom na zber získavajú neznehodnotené olivy,
- zvyšovanie produktivity olivovníkov vďaka okamžitému zberu olív a rezaniu stromov,
- ukázkový zber zabráňujúci poškodeniu vetiev a plodov.

Okrem toho, norma stanovuje, že teplota počas spracovania olív v mlyne, konkrétne pri miesení olivovej hmoty, nesmie prekročiť 27 °C, aby sa zabezpečila kvalita olivového oleja a zachovali jeho prchavé vlastnosti, farba a antioxidačný charakter.

Takto je možné na etiketách štandardizovaných olivových olejov uvádzať nepovinné označenie „Extrakcia za studena“, ktoré je uvedené v normách pre obchodovanie s olivovým olejom definovaných v nariadení (ES) č. 1019/2002.

3.4. Spojenie:

Olivový olej „Kalamata“ je priamo spojený s históriou, tradíciou a kultúrou celého regiónu Messinia a tvorí hlavnú zimnú činnosť obyvateľstva. Pestovanie olivovníkov a výroba olivového oleja v regióne Messinia siahajú do dávnych dôb, čoho dôkazom sú historické zdroje a pravidelný archeologický výskum. Olivový olej je a vždy bol hlavný hospodársky a sociálny parameter rozvoja a prosperity obyvateľstva.

Jednotné pôdno-klimatické podmienky bývalého okresu Kalamata sú typické pre celý región Messinia: svahovitý a pahorkatý terén, mierne ročné zrážky (približne 750 – 800 mm), mierne zimy, dlhé a teplé letá, intenzívne slnečné žiarenie, stredná intenzita vetrov a pahorkatý reliéf (podporujúci správne osvetlenie a prevzdušnenie olivových hájov), ľahké vápencové pôdy s neutrálnym až zásaditým pH a dostatočná koncentrácia fosforu, draslíka, bóru atď. Zemepisná oblasť je jednotná, aj pokiaľ ide o zvolené pestovateľské postupy a postupy pri spracovaní olív. Olivový olej, ktorý sa vyrába v celom regióne Messinia a olej z bývalého okresu Kalamata majú rovnaké špecifické kvalitatívne vlastnosti: výraznejšia farba, príjemná, prirodzene zreteľná chuť bohatá na aromatické látky, relatívne nižšia kyslosť ako povolená horná hranica, špecifický profil mastných kyselín, stredne ovocná chuť s mierne horkou a mierne až stredne pikantnou arómou zeleného ovocia.

Medzi faktory, ktoré určujú osobitné vlastnosti suroviny prenášajúce sa na vyrábaný olivový olej „Kalamata“ patria:

- kombinácia prvkov vynikajúceho podnebia regiónu (dlhá doba slnečného svitu, vynikajúca úroveň zrážok atď.),
- mierne zimy a dlhé, teplé a suché letá,
- vetry strednej intenzity a pahorkatý terén regiónu súbežne s kalichovým rezom stromov, ktorý využívajú pestovatelia. Pahorkatý terén regiónu Messinia nie vždy umožňuje mechanický zber plodov a mechanizáciu pestovania a v takom prípade sa na olivovníkoch uplatňujú tradičné pestovateľské postupy (rez, kyprenie, zber),
- ľahké vápencové pôdy s neutrálnym až zásaditým pH,
- dostatočná koncentrácia fosforu, horčíka, mangánu, bóru atď.,

- vďaka malým parcelám môžu pestovatelia olív z regiónu Messinia venovať dostatok starostlivosti svojim stromom a vyrábať kvalitný olivový olej, ktorý im vydrží celý rok,
- starostlivý proces zberu olív v príslušnej fáze zrelosti a vynikajúce podmienky na ich spracovanie. Existencia homogénnej zemepisnej oblasti s jedinečným mikropodnebím medzi Taygetos a Iónskym morom, vďaka ktorej má všetok olivový olej „Kalamata“ z regiónu Messinia jednotné vlastnosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„KALAMATA“ (KALAMATA)

ES č.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

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

Grécko

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

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

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

Extra panenský olivový olej, získavaný z olív odrôd „Koronéiki“ a „Mastoidis“. Olivový olej s CHOP „Kalamata“ sa vyrába predovšetkým z olív odrody „Koronéiki“ a maximálne z 5 % olív odrody „Mastoidis“. Má tieto vlastnosti:

Celkový obsah kyselín vyjadrený v gramoch kyseliny olejovej neprekračuje 0,50 g na 100 g oleja.

Konštanty pre ukazovatele prítomnosti rôznych druhov oxidovaných látok v olivovom oleji musia byť pri balení olivového oleja takéto:

 K_{232} : najviac 2,20 K_{270} : najviac 0,20Peroxidové číslo: $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$ Steroly celkom: $> 1\,100 \text{ mg/kg}$

Obsah mastných kyselín (%):

Kyselina olejová: 70 – 80

Kyselina linolová: 4,0 – 11,0

Kyselina stearová: 2,0 – 4,0

Kyselina palmitolejová: 0,6 – 1,2

Kyselina palmitová: 10,0 – 15,0

Organoleptické vlastnosti:

Opis	Medián
Ovocnosť	3 – 5
Horkosť	2 – 3
Pikantnosť	2 – 4
Defektor	0

Olivový olej s CHOP „Kalamata“ má stredne ovocnú chuť, mierne horkú a mierne až stredne pikantnú arómu zeleného ovocia.

Farba: zelená až zelenožltá.

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, produkcia a lisovanie s cieľom vyrábať extra panenský olivový olej s CHOP „Kalamata“ sa musia uskutočňovať výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti produkcie uvedenej v bode 4. Výroba olivového oleja a jeho prvé skladovanie sa uskutočňujú v skladoch nachádzajúcich sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktoré spĺňajú všetky vnútroštátne predpisy a predpisy Únie pre výrobu potravín, a ktoré majú nerezové strojné vybavenie a nerezové tanky na skladovanie olivového oleja.

Zber, preprava a skladovanie olív

Olivy sa na väčšine miest zbierajú ráňaním, ručne alebo hrebeňom, ako aj mechanickými prostriedkami (stroje na ráňanie) v čase, keď sa plody menia zo zelených na žltozelené a až kým nie sú približne na 50 % čiernasté, od konca októbra a po dobu asi štyroch až šiestich týždňov v závislosti od klimatických podmienok a vždy s využitím sietí natiahnutých pod olivovníkmi. Zrelé olivy spadnuté na zem sa v žiadnom prípade nezberajú na spracovanie v mlynoch.

Olivy sa prepravujú do mlynov v pevných perforovaných plastových nádobách alebo vo vreciach vyrábaných výlučne z prírodných materiálov, s kapacitou 30 až 50 kg. Doprava do mlynov a lisovanie sa vykonávajú do 24 hodín a za čo najlepších možných podmienok skladovania plodov (skladovanie chránené pred svetlom, na paletách umožňujúcich cirkulovanie vzduchu a zabráňujúcich priamemu kontaktu so zemou), aby sa predišlo ich znehodnoteniu. Olivy sa musia uchovávať na chladnom mieste až do lisovania. Čas potrebný na výrobu extra panenského oleja s CHOP „Kalamata“ nesmie prekročiť 24 hodín od zberu olív až po produkciu samotného oleja. Zakazuje sa skladovať olivy v olivových hájoch, kde sú vystavené rôznym prírodným a mikrobiologickým rizikám.

Spracovanie olív

Olivy sa spracúvajú v klasických mlynoch alebo odstredivkách, ktoré pri miesení a ostatných fázach spracovania zaručujú teploty olivovej hmoty do 27 °C. V mlyne sa plody oddeľujú od listov a vetvičiek, umývajú sa a privádzajú do drviča. Nasleduje miesenie olivovej hmoty počas 20 až 30 minút a extrakcia oleja lisovaním alebo odstredovaním a pridáva sa malé množstvo vody, ak olivy neobsahujú dostatočné množstvo rastlinných tekutín.

Mlyny sa musia nachádzať v regióne Messina.

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

Olivový olej s CHOP „Kalamata“ sa povinne skladuje v nerezových tankoch umiestnených vo vhodných skladovacích priestoroch pri maximálnej teplote 24 °C. Prvé skladovanie môže prebiehať v samotných mlynoch, kde sa olej vyrába.

Preprava olivového oleja medzi mlynmi a skladovacími priestormi baliarní sa vykonáva výlučne v dôkladne vyčistených špeciálnych nerezových tankoch.

Olivový olej sa môže baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti a aj mimo nej za predpokladu, že existuje spoľahlivý systém sledovania a olivový olej sa riadne označuje.

V prípade veľkoobchodného predaja je dovolené prepravovať olivový olej v nerezových tankoch, ktoré sa ihneď po naplnení zapečatia, riadne sa označia a spĺňajú požiadavky pre spoľahlivý systém sledovania. Pokiaľ ide o obaly pre maloobchodný predaj, povoľuje sa používať obaly s maximálnou kapacitou päť litrov, ktoré vyhovujú normám stanoveným v gréckych právnych predpisoch a právnych predpisoch EÚ.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Etiketa výrobku obsahuje kód zložený z písmen a z číslíc udávajúcich poradové číslo etikety a posledné dve číslice roku výroby, ktoré sa uvádzajú takto:

KA/poradové číslo etikety/posledné dve číslice roku výroby.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Olivový olej „Kalamata“ sa vyrába v administratívne vymedzenom regionálnom útvare kraja Messinia v regióne Peloponéz, ktorý na severe ohraničuje rieka Néda a pohorie Arkádia, na východe vrch Taygetos, na juhu záliv Messinia a na západe Iónske more.

Olivovníky sa pestujú na ploche zhruba stotisíc hektárov.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Vymedzená zemepisná oblasť sa nachádza na juhozápadnom okraji Peloponézu a má rozlohu 2 991 km². Vo východnej časti Messinie dominuje pohorie Taygetos tvoriace prirodzenú hranicu s krajskou jednotkou Lakónia. Taygetos sa tiahne do vzdialenosti 115 km a siaha do výšky 2 400 m, čím vytvára mikropodnebie regiónu. Najrozsiahlejšou a najúrodnejšou je nížina Messinie, za ktorou nasledujú menšie nížiny Kiparissia, Gargaliana, Pylos, Methoni, Koroni, Longa a Petalidi.

Podnebie a pôda vymedzenej zemepisnej oblasti majú priaznivé vlastnosti pre pestovanie olivovníkov, takže zásahy počas pestovania sa obmedzujú na úplne nevyhnutné zásahy pre normálny vývoj olivovníkov. Mikropodnebie regiónu sa vyznačuje miernym stredomorským (xerothermným – miernym) až subtropickým podnebím. Zimy sú mierne a letá dlhé a teplé. Studené obdobie trvá od novembra do apríla a teplé od mája do októbra. Priemerné ročné zrážky dosahujú úroveň približne 750 – 800 mm/rok a najviac zrážok spadne v zime (približne 330 mm dažďa). Za zimou nasleduje jeseň s približne 250 mm, jar so 146 mm a nakoniec leto s približne 23 mm dažďa. Najsuchším mesiacom je júl (5,2 mm) a najdaždivejší november (138,2 mm).

Priemerná ročná relatívna vlhkosť dosahuje 67,7 %, z toho najsuchším mesiacom je júl (58 %) a najvlhkejším november (74 %).

Pokiaľ ide o priemernú mesačnú teplotu počas roka, minimálne teploty 10 °C majú mesiace december a január a maximálne 28 °C júl a august. Regiónu sa dostáva viac ako 3 000 hodín slnečného svitu ročne.

Mikropodnebie je so zreteľom na uvedené údaje ideálne na pestovanie olív. Absencia náhlych zmien teploty a objem, ako aj primerané rozdelenie zrážok zodpovedajú optimálnym podmienkam, ktoré vyžaduje ročný cyklus olivovníka.

Pôda je piesčito hlinitá s neutrálnym až zásaditým pH. Pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti sú situované v prevažujúcom pahorkatom reliéfe. Sú relatívne priepustné, zaisťujú dobrú filtráciu a umožňujú vode a pôdnym roztokom cirkulovať, takže vodu nezadržiavajú a nevytvárajú trhliny. Obsah fosforu, bóru, mangánu a horčíka v pôde je dostačujúci. V prípade dusíka a draslíka možno konštatovať mierny nedostatok a preto je potrebné pridávanie anorganických hnojív. Z mechanického hľadiska sa pôdy dajú zaradiť medzi ľahké až stredne ťažké. Olivovníky sa nachádzajú najmä vo svahovitom pahorkatom teréne, ktorý zaisťuje dobré prevzdušnenie stromov a produkciu kvalitných plodov.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Olivový olej „Kalamata“ sa získava z vynikajúcich odrôd „Koronéiki“ a „Mastoidis“ a celá produkcia sa zatrieďuje do kategórie extra panenského olivového oleja, pretože má relatívne nízku kyslosť vzhľadom na povolené maximum a aj ďalšie parametre, ako množstvo peroxidov a koeficient extinkcie K_{232} , dosahujú nižšie hodnoty, ako stanovuje nariadenie Európskej únie. Veľmi špecifický je profil mastných kyselín, ktorý je pre olivový olej s chráneným označením pôvodu „Kalamata“ typický. Konkrétne obsah kyseliny olejovej je veľmi vysoký, zatiaľ čo obsahy kyseliny linolovej, sterovej, palmitovej a palmitolejovej sú veľmi presné a majú veľmi špecifický pomer, čím sa tento olej líši od ostatných olivových olejov. Tento špecifický profil mastných kyselín v kombinácii so stredne ovocnou chuťou a mierne horkou pikantnou arómou zeleného ovocia dodáva olivovému oleju s CHOP „Kalamata“ jeho špecifický a jedinečný charakter.

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

Historická súvislosť

História pestovania olív vo vymedzenej zemepisnej oblasti siaha do dávnych dôb. Dôkazom sú archeologické objavy a zachované písomné svedectvá, ktoré potvrdzujú, že olivový olej bol súčasťou výživy, základom vône a súčasťou umenia. Výkopy v Nestorovom paláci v regióne Chora odkryli 1 200 hlinených tabuliek s lineárnym písmom B, ktoré poskytujú cenné informácie o úlohe olivovníka a jeho vplyve na obyvateľov v XIV – XIII storočí pred našim letopočtom.

V okolí mesta Karpofora boli objavené olivové jadrá z roku 1900 pred našim letopočtom. Metóda peľového diagramu založená na rádiocronológii pomohla vyhodnotiť pestovanie olív v okolí mesta Pylos. Zistilo sa, že olivy sa pestovali už od roku 1100 pred našim letopočtom a išlo najmä o olivovník európsky.

Odroda „Koronéiki“ sa zrodila v kraji Messinia, o čom svedčí jej názov, ktorý prezrádza, že pochádza z Koroni, malého pobrežného mestečka na juhovýchode vymedzenej zemepisnej oblasti.

Obchodovanie s olivovým olejom prebiehalo v prístavoch Methoni a Navarin (súčasný mesto Pylos). Grécki obchodníci svoj náklad dopĺňali olivovým olejom z okolia mesta Kiparissia.

Olivovníky pestované na verejných pôdach pochádzali z tureckého vlastníctva odovzdaného benátskym dobyvateľom a prenajatým pestovateľom. Na uspokojenie dopytu sa olivový olej vozil aj z regiónov mimo mesta Koróni, ale aj z Magne a vo všeobecnosti z celého regiónu Messinia.

Prírodná súvislosť

Medzi faktory, ktoré určujú osobitné vlastnosti suroviny prenášajúce sa na olivový olej „Kalamata“ patria:

- kombinácia prvkov výnimočného podnebia v regióne: dlhé trvanie slnečného svitu, vynikajúca úroveň zrážok (približne 750 – 800 mm), mierne zimy a dlhé, teplé a suché letá,
- vetry strednej intenzity a pahorkatý terén regiónu v kombinácii s kalichovým rezom (3 – 4 kmene na jeden strom a odstránenie časti koruny znútra), na ktorý pestovatelia upravujú stromy, podporujú správne osvetlenie a prevzdušnenie olivovníkov, zaisťujú správne dozrievanie olív a určujú osobitné vlastnosti vyrábaného olivového oleja. Vďaka týmto prvkom je získavaný olej bohatý na pigmenty, má výraznú farbu a príjemnú chuť. Pahorkatý terén regiónu Messinia nie vždy umožňuje mechanický zber plodov a mechanizáciu pestovania a v takom prípade sa na olivovníkoch uplatňujú tradičné pestovateľské postupy (rez, kyprenie, zber),
- ľahké vápencové pôdy s neutrálnym až zásaditým pH. Vápencová pôda svojim vplyvom na olivovník bráni ďalšiemu vstrebávaniu železa rastlinami a oveľa lepšie zadržiava vodu, vďaka čomu si olivovníky pestované na takomto type pôd udržia v čase sucha viac vlhkosti. Za organoleptickými vlastnosťami olivového oleja s CHOP „Kalamata“ stoja do značnej miery aromatické látky, ktoré sa vytvárajú vďaka špecifickým vlastnostiam pôdy (ľahké vápencové pôdy) a zníženému vstrebávaniu vody stromami, čo je dané slabými zrážkami v čase dozrievania olív a obmedzeným zavlažovaním olivovníkov určených na produkciu olivového oleja vo vymedzenej zemepisnej oblasti,
- dostatočná koncentrácia fosforu, horčíka, mangánu, bóru atď. Najmä prítomnosť mangánu (katalyzátor mnohých enzymatických a biochemických procesov, ktorý zohráva kľúčovú úlohu aj pri tvorbe chlorofylu) a horčíka (prvok zohrávajúci kľúčovú úlohu pri vytváraní molekúl chlorofylu) má primárny vplyv, keďže olivový olej má typickú žltozelenú farbu a je bohatý na aromatické látky,
- skúsenosti pestovateľov pri výbere vhodného obdobia zberu olív. Výsledkom použitia nezrelých olív je olej intenzívnej zelenej farby so sklonom k horkej chuti, ktorý je chudobný na aromatické látky. A naopak, výsledkom zberu olív po dosiahnutí prirodzenej zrelosti je znížený obsah aromatických zložiek, zvýšená kyslosť a zmena farby,
- výborné podmienky na spracovanie plodov umožňujú produkciu extra panenského olivového oleja so stredne ovocnou, mierne horkou a mierne až stredne pikantnou arómou a s vysokým podielom celkového obsahu sterolov. Miesenie olivovej hmoty sa vykonáva v krátkom časovom úseku pri teplotách do 27 °C a s využitím malého množstva vody, aby sa zabránilo absorpcii okolitého vzduchu, oxidácii a strate aromatických zložiek, takže výsledkom je olivový olej vysokej kvality, ktorý je odolný voči oxidácii,
- vďaka malým parcelám môžu pestovatelia olív z regiónu Messinia venovať dostatok starostlivosti svojim stromom a vyrábať kvalitný olivový olej.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf

Predplatné na rok 2012 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 310 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	840 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	200 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 na základe žiadosti rôzne prílohy k úradnému vestníku. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznamov 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 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