

Úradný vestník

Európskej únie

C 418



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 59

12. novembra 2016

Obsah

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2016/C 418/01	Výmenný kurz eura	1
2016/C 418/02	Oznámenie Komisie o pokynoch Spoločenstva k správnej praxi	2

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

Európska komisia

2016/C 418/03	Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení	3
---------------	---	---

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2016/C 418/04	Predbežné oznámenie o koncentracii (Vec M.8264 – Michelin/Limagrain/Exotic Systems) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INÉ AKTY

Európska komisia

2016/C 418/05	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	5
---------------	---	---

Korigendá

2016/C 418/06	Korigendum k oznámeniu určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012 vykonávanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2016/1983 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii (Ú. v. EÚ C 398, 28.10.2016)	23
---------------	--	----

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

11. novembra 2016

(2016/C 418/01)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz
USD Americký dolár	1,0904	CAD Kanadský dolár	1,4711
JPY Japonský jen	115,96	HKD Hongkongský dolár	8,4593
DKK Dánska koruna	7,4423	NZD Novozélandský dolár	1,5163
GBP Britská libra	0,86133	SGD Singapurský dolár	1,5359
SEK Švédská koruna	9,8610	KRW Juhokórejský won	1 270,20
CHF Švajčiarsky frank	1,0732	ZAR Juhoafrický rand	15,5073
ISK Islandská koruna		CNY Čínsky juan	7,4198
NOK Nórska koruna	9,1148	HRK Chorvátska kuna	7,5130
BGN Bulharský lev	1,9558	IDR Indonézska rupia	14 616,81
CZK Česká koruna	27,054	MYR Malajzijský ringgit	4,7342
HUF Maďarský forint	309,25	PHP Filipínske peso	53,473
PLN Poľský zlotý	4,4081	RUB Ruský rubel'	71,4075
RON Rumunský lei	4,5160	THB Thajský baht	38,491
TRY Turecká líra	3,5471	BRL Brazílsky real	3,7208
AUD Austrálsky dolár	1,4338	MXN Mexické peso	22,7062
		INR Indická rupia	73,3295

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Oznámenie Komisie o pokynoch Spoločenstva k správnej praxi

(2016/C 418/02)

Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat ⁽¹⁾ sa v súlade s výsledkami vykonaného posúdenia dohodol na uverejnení názvov týchto pokynov Spoločenstva k správnej praxi a odkazov na ne podľa článku 22 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 z 12. januára 2003, ktorým sa stanovujú požiadavky na hygienu potravín ⁽²⁾:

Názov: Pokyny Spoločenstva k správnej praxi v odvetví priemyselnej výroby kŕmnych zmesí a premixov v EÚ pre zvieratá určené na výrobu potravín (*Community guide to good practice for the EU industrial compound feed and premixtures manufacturing sector for food-producing animals*)

Autor: FEFAC – Európske združenie výrobcov krmív

Odkaz: verzia 1.2, november 2014.

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

Názov: Európska príručka pre správnu prax pri priemyselnej výrobe bezpečných kŕmnych surovín (*European Guide to good practice for the industrial manufacture of safe feed materials*)

Autor:

- Starch Europe
- Odvetvie výroby rastlinných olejov a proteínových preparátov v EÚ (FEDIOL)
- Európska rada pre bionaftu (EBB)
- V spolupráci s Európskou bezpečnostnou certifikáciou zložiek krmív (EFISC)

Odkaz: verzia 3.1, november 2014.

Odvetvové referenčné dokumenty

- dodatok 3 verzia 3.1, november 2014, Výroba bezpečných kŕmnych surovín zo spracovania škrobu (*The manufacturing of safe feed materials from starch processing*)
- dodatok 4 verzia 3.1, november 2014, Výroba bezpečných kŕmnych surovín z drvenia olejnatých semien a rafinácie rastlinných olejov (*The manufacturing of safe feed materials from oilseed crushing and vegetable oil refining*)
- dodatok 5 verzia 1.1, november 2014, Výroba bezpečných kŕmnych surovín zo spracovania bionafty (*The manufacturing of safe feed materials from biodiesel processing*)

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

Názov: Európska príručka správnej hygienickej praxe pri zbere, skladovaní, obchodovaní a preprave obilnín, olejnin, bielkovinových plodín, ostatných rastlinných produktov a produktov z nich získaných (*European Guide to Good Hygiene Practices for the collection, storage, trading and transport of cereals, oilseeds, protein crops, other plant products and products derived thereof*)

Autor:

- Európske združenie obchodu s obilninami, ryžou, krmivami, olejninami, olivovým olejom, olejmi a tukmi a dodávateľmi pre poľnohospodárstvo (COCERAL)
- Európske poľnohospodárske družstvá (Cogeca)
- Európske združenie profesionálnych prístavných skladovateľov poľnohospodárskych veľkoobjemových komodít v Európskej únii (UNISTOCK)

Odkaz: verzia 2.2, júl 2015.

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

⁽¹⁾ Od roku 2014 Stály výbor pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 35, 8.2.2005, s. 1.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA SPOLOČNEJ OBCHODNEJ POLITIKY

EURÓPSKA KOMISIA

Oznámenie o uplynutí platnosti určitých antidumpingových opatrení

(2016/C 418/03)

V nadväznosti na uverejnenie oznámenia o blížiacom sa uplynutí platnosti⁽¹⁾ nebola predložená žiadna riadne odôvodnená žiadosť o revízne prešetrovanie. Komisia preto oznamuje, že čoskoro uplynie platnosť ďalej uvedeného antidumpingového opatrenia.

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 11 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/1036 z 8. júna 2016 o ochrane pred dumpingovými dovozmi z krajín, ktoré nie sú členmi Európskej únie⁽²⁾.

Výrobok	Krajina(-y) pôvodu alebo vývozu	Opatrenia	Odkaz	Dátum uplynutia platnosti ⁽¹⁾
Určité masné alkoholy a ich zmesi	India Indonézia Malajzia	Antidumpin-gové clo	Vykonávacie nariadenie Rady (EÚ) č. 1138/2011, ktorým sa ukladá konečné antidumpingové clo a s konečnou platnosťou vyberá dočasné clo uložené na dovoz určitých masných alkoholov a ich zmesí s pôvodom v Indii, Indonézii a Malajzii (Ú. v. EÚ L 293, 11.11.2011, s. 1).	12.11.2016

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

(¹) Ú. v. EÚ C 58, 13.2.2016, s. 8.

(²) Ú. v. EÚ L 176, 30.6.2016, s. 21.

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentracii**(Vec M.8264 – Michelin/Limagrain/Exotic Systems)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2016/C 418/04)

1. Komisii bolo 4. novembra 2016 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Compagnie Générale des Etablissements Michelin („CGEM“, Francúzsko) prostredníctvom svojej dcérskej spoločnosti Spika, ktorú má v úplnom vlastníctve, a skupina Limagrain Group („Limagrain“, Francúzsko) prostredníctvom svojej dcérskej spoločnosti Vilmorin & Cie získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Exotic Systems (Francúzsko) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- CGEM je holdingová spoločnosť skupiny Michelin Group. Michelin je francúzska skupina, ktorá vyrába pneumatiky pre osobné, dodávkové a nákladné vozidlá, poľnohospodárske a zemné stroje, motocykle, skútre, bicykle, lietadlá, vlaky metra a električky. Michelin pôsobí v odvetví výroby a distribúcie pneumatík prostredníctvom maloobchodu a online sietí.
- Limagrain je medzinárodná poľnohospodársko-priemyselná skupina, ktorá sa špecializuje na osivá, semená zeleniny a obilné výrobky. Vilmorin & Cie je spoločnosť kontrolovaná podnikom Limagrain a zodpovedná za vykonávanie výskumu, šľachtenie, výrobu a predaj osív výrobnému odvetviu.
- Exotic Systems je francúzska inžinierska konzultačná spoločnosť, ktorá sa špecializuje na navrhovanie a výrobu hybridných zariadení.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentracií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.8264 – Michelin/Limagrain/Exotic Systems na túto adresu:

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2016/C 418/05)

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

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

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

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“

EÚ č.: PDO-IT-02104 – 18.1.2016

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

Sídlo: Piazza V. Emanuele II, 3
35044 Montagnana (PD)
ITALIA

Tel. a fax +39 042982964
E-mail: info@prosciuttoveneto.it

Združenie *Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.* (združenie na ochranu CHOP „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“) je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☐ Opis výrobku
- ☐ Zemepisná oblasť
- ☒ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☐ Súvislosť
- ☒ Označovanie
- ☒ Iné [označovanie; balenie; kontrolný orgán]

4. Typ zmeny (zmien)

- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

5. Zmena (zmeny)

Balenie

Žiada sa zrušenie povinnosti vykonávať vykosenie, porciovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie výrobku v zemepisnej oblasti výroby.

Zrušenie tejto povinnosti viedlo k zmene týchto bodov častí B a C špecifikácie výrobku.

Bod B.5

Odsek:

„Balenie prebieha pod priamym dohľadom príslušného orgánu výlučne v typickej oblasti spracovania uvedenej v článku 4 jednotného textu.“

sa mení takto:

„Následné vykoshovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie sa môže vykonávať mimo oblasti uvedenej v bode C.1, ale musí prebiehať pod dohľadom kontrolného orgánu.“

Na základe zmeny tohto bodu sa povoľuje vykonávať vykoshovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, pričom sa súčasne zabezpečia požadované kontroly.

Dohľad, ktorý vykonáva oprávnený kontrolný orgán, je nutný preto, že počas krájania sa odstraňuje označenie CHOP.

Bod C.2

Odsek:

„V oblasti uvedenej v bode C.1 sa musia nachádzať výrobné závody a zariadenia na krájanie a balenie a musia v nej teda prebiehať všetky fázy spracovania stanovené v tejto špecifikácii.“

sa mení takto:

„V oblasti uvedenej v bode C.1 sa musia nachádzať výrobné závody a musia v nej teda prebiehať všetky fázy spracovania stanovené v tejto špecifikácii.“

Táto zmena je v súlade s ustanoveniami bodu B.5 a jej účelom je umožniť vykonávať vykoshovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti, pričom sa súčasne zabezpečia požadované kontroly.

Dôkaz o pôvode

V nadväznosti na odstránenie zemepisného obmedzenia balenia boli zmenené tieto odseky častí C a E špecifikácie výrobku s cieľom vymedziť pravidlá vykonávania kontrol balenia a výrobku a zabezpečiť riadnu identifikáciu a vysledovateľnosť výrobku.

Bod C 8.1

Odseky:

„Ak sa chcú chovatelia zapojiť do chránenej výroby, ako sa vymedzuje v jednotnom texte, musí ich najprv uznať a schváliť príslušný orgán (stanovený v jednotnom texte).“

Na tento účel predložia chovatelia osobitnú žiadosť príslušnému orgánu, ktorý po preskúmaní veci každému jednotlivému chovateľovi priradí alfanumerický identifikačný kód v súlade s pravidlami stanovenými smernicou oznámenou vnútroštátnemu kontrolnému orgánu a poskytne mu príslušné vopred očíslované a označené dokumenty potrebné na vydanie osvedčenia.“

sa menia takto:

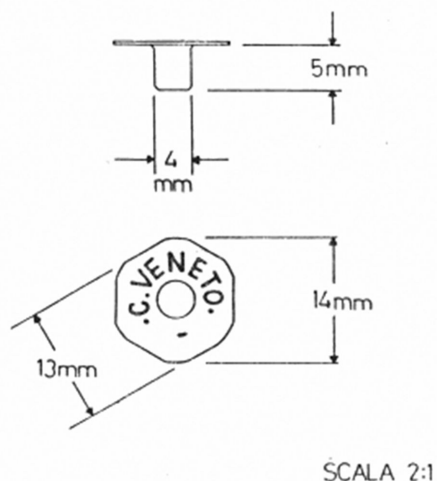
„Každá fáza výrobného procesu sa monitoruje a zaznamenávajú sa pri nej príslušné vstupy a výstupy. Týmto spôsobom, ako aj prostredníctvom registrov chovateľov, bitúnkov, rozrábkarní, prevádzok na zrenie a baliarní, ktoré vedie kontrolný orgán, vedenia záznamov o výrobe a balení a tiež prostredníctvom včasného oznámenia vyrobeného množstva kontrolnému orgánu je zabezpečená vysledovateľnosť výrobku. Všetky fyzické alebo právnické osoby zapísané v príslušných registroch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu, ako sa stanovuje v špecifikácii výrobku a v príslušnom pláne kontrol.“

Predchádzajúce ustanovenie sa v plnom rozsahu nahrádza novým ustanovením s cieľom zahrnúť všetky kategórie spracovania mäsa stanovené v príslušných predpisoch.

Bod E 1.3

Vkladá sa tento odsek:

„Plomba: pred solením výrobca skontroluje súlad každého čerstvého stehna s požiadavkami stanovenými v špecifikácii a označí stehno kovovou plombou, ktorá sa vyznačuje týmito charakteristikami:



Plomba má šesťuholníkový tvar a je na nej uvedený nápis 'C. VENETO', mesiac (rímskymi číslicami) a rok (arabskými číslicami) začiatku výrobného procesu.

Plomba je nevyhnutným prvkom na výpočet minimálneho obdobia zrenia a navyše zodpovedá dátumu výroby podľa platných vnútroštátnych právnych predpisov vzťahujúcich sa na zdravotný dohľad nad mäsovými výrobkami.

Plomba sa pripevňuje nástrojom, ktorý je na to určený, tak, aby ju nebolo možné odstrániť.“

V novom odseku, ktorý bol vložený, sa spresňuje identifikácia vyhovujúceho stehna plombou s uvedením opisu. Tento proces zabezpečuje identifikáciu iba tých stehien, ktoré sa považujú za vyhovujúce požiadavkám stanoveným v špecifikácii.

Bod E 1.9

Vkladá sa tento odsek:

„Značka zhody sa vzťahuje na vykosenú šunku a z nej získané kusy.

Šunka so značkou zhody určená na krájanie a spotrebiteľské balenie musí mať tieto vlastnosti:

- dĺžka zrenia minimálne 14 mesiacov,
- obsah vlhkosti maximálne 64 %,
- súlad s požiadavkami na umiestnenie značky, resp. splnenie technologických, kvalitatívnych a hygienicko-zdravotných požiadaviek.

Pod dohľadom kontrolného orgánu sa na obal umiestni nezmazateľná a neodstrániteľná značka.

Uvádzanie na trh.

Porciovanie, krájanie a balenie: šunka 'Prosciutto Veneto Berico-Euganeo' sa môže uvádzať na trh vcelku, ale aj vykosená a porciovaná na kusy rôzneho tvaru a rôznej hmotnosti. V takom prípade musí byť značka zhody uvedená v časti H viditeľne umiestnená na každom kuse.

Šunka 'Prosciutto Veneto Berico-Euganeo' sa môže predávať aj nakrájaná na plátky, pričom v takom prípade sa značka nezmazateľne a trvalo umiestni na obal.

Porciovanie, krájanie a balenie šunky 'Prosciutto Veneto Berico-Euganeo' podlieha kontrole, ktorej účelom je:

- zabezpečiť, že výrobok bol certifikovaný na použitie CHOP, a tým zabezpečiť výsledovateľnosť a dôkazu o pôvode v súlade s požiadavkami špecifikácie,

- overiť splnenie technických a kvalitatívnych požiadaviek stanovených v špecifikácii, neprítomnosť prípadných okolností, ktoré by bránili umiestneniu značky, a splnenie podmienok na zrenie a vodnú aktivitu,
- potvrdiť, že na obale sa nachádzajú len grafické zobrazenia, ktoré zodpovedajú platným predpisom a spĺňajú všetky požiadavky na použitie CHOP,
- overiť, že množstvo porciovaného výrobku baleného s použitím CHOP zodpovedá množstvu šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, ktoré je skutočne k dispozícii a konkrétne určené na takéto použitie.

Celé šunky, ktoré majú byť vykosené, sa musia odoslať na ďalšie spracovanie spolu s príslušným certifikátom vydaným výrobcom a príslušnou kvantifikáciou a opisom zodpovedajúcich identifikačných prvkov v súlade s kontrolným plánom CHOP, a konkrétne týchto údajov:

- a) dátum začatia spracovania (dátum plombovania);
- b) počet a hmotnosť;
- c) kód výrobcu.

Subjekt, ktorý vykonáva vykosťovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie na účely CHOP, je povinný sprístupniť dokumentáciu potrebnú na overenie súladu a primeranosti vykonaných činností v súlade s pokynmi, ktoré vydal kontrolný orgán. Okrem toho musí zakaždým kontrolnému orgánu na vlastné náklady oznámiť údaje o baliarni s cieľom umožniť kontroly a inšpekcie.“

V novom odseku sa stanovuje umiestnenie značky zhody aj na stehnách určených na vykosenie, krájanie a spotrebiteľské balenie a vymedzujú sa v ňom požiadavky na kvalitu šunky určenej na krájanie a spotrebiteľské balenie na účely umiestnenia značky.

Okrem toho sa v ňom vymedzujú postupy, ktoré subjekt, ktorý vykonáva vykosťovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie, musí dodržať na zabezpečenie dôkazu o pôvode výrobku.

Postup výroby

Bod C.6.4

Veta „Techniky chovu sú zamerané na chov ťažkých ošípaných, pričom pri sledovaní tohto cieľa treba dbať na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne a aby výsledné jatočné telá zodpovedali stredným kategóriám klasifikácie EHS“.

sa mení takto:

Veta „Techniky chovu sú zamerané na chov ťažkých ošípaných, pričom pri sledovaní tohto cieľa treba dbať na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne a aby výsledné jatočné telá zodpovedali stredným kategóriám klasifikácie EHS. ‚U‘, ‚R‘, ‚O‘ v kategórii ‚H‘ (ťažké) v stupnici Únie“.

Cieľom zmeny je zosúladiť špecifikáciu výrobku so stupnicou Únie na klasifikáciu jatočných tiel ošípaných uvedenou v prílohe IV časti B nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Označovanie

Bod H.2

V záujme lepšej prehľadnosti pre spotrebiteľov sa vkladá toto vyobrazenie značky zhody.



Bod H.4

Veta

„Plomba sa umiestni pred solením a len na čerstvé stehná z autorizovaných bitúnkov a vybavených opísanými pečatami.“

sa mení takto:

„Plomba sa umiestni pred solením a len na čerstvé stehná z autorizovaných bitúnkov vybavené opísanými pečatami (pozri bod E 1.3).“

Vložil sa odkaz na bod E 1.3 s cieľom zjednodušiť hľadanie loga plomby v špecifikácii výrobku.

Bod H.5

Odsek:

„Pravidlá označovania šunky Prosciutto Veneto Berico-Euganeo musia byť, samozrejme, v súlade s legislatívnym dekrétom Talianskej republiky č. 109 z 27.1.1992 (vykonávanie smerníc EHS týkajúcich sa označovania, prezentovania a reklamy potravinárskych výrobkov). V súlade s požiadavkami jednotného textu a tejto špecifikácie musí byť šunka ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ povinne označená týmito informáciami:

- a) v prípade celej šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ s kosťou:
 - názov ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, za ktorým nasleduje výraz ‚chránené označenie pôvodu‘,
 - sídlo výrobného podniku;
- b) v prípade vykostenej šunky Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, celej alebo porciovanej na kusy:
 - názov ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, za ktorým nasleduje výraz ‚chránené označenie pôvodu‘,
 - sídlo baliarne,
 - dátum výroby v prípade, že už nevidno plombu uvedenú v bode H.3.

Na šunku ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ nakrájanú na plátky sa okrem uvedených požiadaviek vzťahujú osobitné požiadavky na prezentáciu stanovené v usmerneniach kontrolného orgánu.“

sa mení takto:

„Pravidlá označovania šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ musia byť, samozrejme, v súlade s legislatívnym dekrétom Talianskej republiky č. 109 z 27. januára 1992 (vykonávanie smerníc EHS týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravinárskych výrobkov). V súlade s požiadavkami jednotného textu a tejto špecifikácie musí byť šunka ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ povinne označená týmito informáciami:

- a) Etiketa celej šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ s kosťou so značkou zhody musí spĺňať tieto požiadavky:
 - v hlavnom zornom poli musí byť uvedený názov ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, za ktorým nasleduje výraz ‚chránené označenie pôvodu‘,
 - v hlavnom zornom poli sa musí uviesť obchodné meno a/alebo ochranná známka výrobcu oznámená kontrolnému orgánu,
 - musí na nej byť uvedené sídlo výrobcu.
- b) Etiketa šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ balenej bez kosti, celej alebo porciovanej na kusy, so značkou zhody musí spĺňať tieto požiadavky:
 - v hlavnom zornom poli musí byť uvedený názov ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, za ktorým nasleduje výraz ‚chránené označenie pôvodu‘,
 - v hlavnom zornom poli sa musí uviesť obchodné meno a/alebo ochranná známka výrobcu oznámená kontrolnému orgánu,
 - musí na nej byť uvedené sídlo výrobcu,
 - sídlo baliarne a dátum výroby v prípade, že už nevidno plombu uvedenú v bode H.3.

V prípade, že je výrobok nakrájaný na plátky a spotrebiteľsky zabalený, musí byť obal (tácky a/alebo iné obaly) vyrobený z priehľadného materiálu a musí byť vhodný na uchovávanie výrobku. Nemožno používať obaly z materiálov, ktoré by mohli, hoci nepriamo, zmeniť fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti výrobku.

Etikety na obaloch musia byť umiestnené v ľavom hornom rohu hlavného povrchu (prednej strany) obalu a musia sa na nich uvádzať tieto údaje:

- značka CHOP s vyobrazením leva svätého Marka, pod ktorým sa uvedie výraz ‚VENETO‘,
- logo Spoločenstva CHOP,
- názov ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘,
- text ‚chránené označenie pôvodu v zmysle zákona č. 628/81 a nariadením (ES) č. 1107/96‘,
- text ‚certifikované kontrolným orgánom povereným Ministerstvom poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky‘.

Každé balenie krájaného výrobku musí mať na vnútornej strane technickej etikety a/alebo obchodnej etikety v pravom dolnom rohu tieto údaje:

- obchodné meno výrobcu (spracovateľského podniku) alebo baliarne, ktorá výrobok krájala,
- sídlo výrobného podniku a/alebo baliarne,
- v prípade balenia alebo uvádzania na trh výrobcom je takisto potrebné uviesť aj príslušný identifikačný kód skutočného výrobcu,
- v prípade, že balenie prebieha na inom mieste ako u výrobcu, je potrebné uviesť sídlo baliarne.

Pri troch uvedených subjektoch (výrobca, výrobca uvádzajúci výrobok na trh, baliareň a/alebo obchodník) sa môže sa uviesť len jeden názov bez uvedenia ďalších odkazov na iné subjekty.

Pod identifikačným kódom sa rozumie identifikačné číslo pridelené spracovateľskému podniku kontrolným orgánom v čase jeho zaradenia do registrov uvedených v bode C.8.1.

Obchodné meno výrobcu možno prípadne len uviesť výrazom ‚výrobca‘ alebo ‚výrobca a baliareň‘ (v taliančine alebo inom jazyku). V opačnom prípade musí baliareň, ktorá nie je zároveň výrobcom, vždy uviesť identifikačný kód výrobcu spolu so sídlom výrobného podniku a pred vlastným obchodným menom uviesť výraz ‚baliareň‘ (v taliančine alebo inom jazyku).

Požiadavky uvedené v písmene a) vzťahujúce sa na etiketu celej šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ s kosťou boli doplnené o ustanovenie týkajúce sa uvedenia značky zhody a odkazu na výrobcu.

Požiadavky uvedené v písmene b) vzťahujúce sa na etiketu vykostenej šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, celej alebo porciovanaj na kusy, boli doplnené o ustanovenie týkajúce sa uvedenia značky zhody a odkazu (identifikačného čísla) na výrobcu.“

V prípade krájaného a spotrebiteľsky baleného výrobku sa vkladá odsek týkajúci sa noriem balenia a označovania.

Tieto zmeny sú nevyhnutné, aby sa zabezpečilo, že výrobok vo svojich rôznych formách (celá šunka s kosťou, vykostená šunka, celá/porciovaná na kusy, nakrájaná plátky a spotrebiteľsky zabalená) je riadne označený a spotrebiteľ ho vie ľahko rozoznať.

Balenie

Bod H.6

Za výraz

„— sa v žiadnom prípade nemôže použiť v spojení s prívlastkami ako ‚classico‘ (klasický), ‚autentico‘ (pôvodná), ‚extra‘ (extra), ‚super‘ (super) a inými prívlastkami, označeniami a tvrdeniami pridanými k predajnému názvu, ktoré tu nie sú uvedené, s výnimkou označenia ‚disossato‘ (vykostená) a ‚affettato‘ (krájaná), pokiaľ sa to nevyžaduje v iných právnych ustanoveniach;“

sa vkladá tento odsek:

„— pri balení a prezentácii výrobku sa zakazuje používanie opisných výrokov, ktoré nie sú uvedené v špecifikácii výrobku, pokiaľ sa to nevyžaduje v iných právnych ustanoveniach“.

Tieto požiadavky na označovanie zaručujú väčšiu ochranu konečného spotrebiteľa, pretože bránia predávajúcim alebo konečným baliarňam uvádzať na obale alebo na iných súvisiacich materiáloch priložených k výrobku klamlivé a neregulované informácie.

Kontrolný orgán

Časť G

Body G.2, G.4, G.6 boli odstránené a body G.1, G.3 a G.5 boli preformulované. Táto zmena umožňuje zosúladiť špecifikáciu výrobku s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 týkajúcimi sa kontrol. Zmenou sa odstraňujú odkazy na združenie *Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P* ako príslušný kontrolný orgán a objasňuje sa, že „príslušný orgán“ a/alebo „kontrolný orgán“ je subjekt, ktorý bude kontrolovať dodržiavanie špecifikácie výrobku, ako sa stanovuje v článku 37 nariadenia (EÚ) 1151/2012. Preto tieto odseky časti G:

„G.1

V článku 39 jednotného textu (ktorý, ako už bolo uvedené, nahradí zákon č. 628 zo 4. novembra 1981) sa stanovuje, že dohľad nad uplatňovaním a jeho kontrolu vykonávalo Ministerstvo priemyslu, obchodu a remesiel v spolupráci s Ministerstvom poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (ministerstvo je v súčasnosti nahradené Ministerstvom pre koordináciu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky) a Ministerstvom zdravotníctva, ktoré na tento účel využívajú príslušný orgán.

V tom istom právnom predpise sa stanovuje, že za príslušný orgán môže byť menované dobrovoľné združenie výrobcov, ktoré spĺňa tieto požiadavky:

- riadi sa štatútom, ktorý schválili uvedené ministerstvá,
- jeho členskú základňu tvorí minimálne 50 % výrobcov, ktorí za uplynulé tri roky predstavovali minimálne 50 % chránenej výroby,
- prostredníctvom svojho fungovania, organizovania a finančných prostriedkov, ktoré má k dispozícii, zaisťuje efektívne a nezávislé plnenie inštitucionálnych činností,
- predsedu dozornej rady menuje minister priemyslu, obchodu a remesiel,
- riadi ho predstavenstvo pozostávajúce z jedného člena, ktorého spoločne vymenovali obchodné, priemyselné, remeselné a poľnohospodárske komory miest Padova, Vicenza a Verona, a troch členov, ktorých vymenovali najreprezentatívnejšie profesionálne poľnohospodárske organizácie na vnútroštátnej úrovni,
- má medziodvetvovú komisiu zloženú zo zástupcov chovateľov, bitúnkov a výrobcov, ktorá orgánom združenia poskytuje poradenstvo a konzultácie v súvislosti so všetkými oblasťami, ktoré sú v právomoci príslušného orgánu.

O vymenovanie za príslušný orgán musí požiadať dobrovoľné združenie, ktoré musí preukázať splnenie stanovených požiadaviek.

Osobitné pravidlá týkajúce sa niektorých kontrolných postupov príslušného orgánu, prípadného rozpustenia jeho predstavenstva a zrušenia poverenia sa stanovujú v článkoch 45 a 46 jednotného textu.

G.2

Personál poverený dohľadom môže vykonávať kontroly, viesť vyšetrovanie a požadovať predloženie akýchkoľvek dokladov, ktoré považuje za nevyhnutné, ako aj robiť si z nich kópie na účely odhaľovania správnych priestupkov a trestných činov; má voľný prístup do priestorov chovateľov, bitúnkov a výrobcov, ako aj dodávateľov materiálu, tovaru a služieb, ktorí vstupujú do cyklu chránenej výroby, a všeobecne do všetkých priestoroch, kde sa akýmkoľvek spôsobom šunka vyrába alebo distribuuje na spotrebu, alebo predáva.

Úlohy v oblasti dohľadu, ktorými bolo združenie poverené, vykonávajú inšpektori, ktorých štatút uznala súdna polícia v súlade s článkom 57 trestného poriadku po tom, ako im prefekt mesta Padova udelil štatút pracovníkov bezpečnostnej služby podľa článkov 133 a 138 nariadenia č. 773 z 18. júna 1931 a súvisiacich právnych predpisov.

Príslušný orgán vydá komplexný služobný poriadok pre pracovníkov dohľadu a pracovníkov podieľajúcich sa na činnostiach stanovených v jednotnom texte.

Ukončením pracovného pomeru zaniká štatút pracovníkov bezpečnostnej služby uznaný súdnou políciou.

Pracovníci zodpovední za vykonávanie úloh dohľadu musia mať identifikačný doklad vydaný príslušným orgánom alebo iným orgánom verejnej správy, ktorý musia predložiť vždy, keď vykonávajú kontrolu.

Keď rôzne vnútroštátne orgány dohľadu iné ako príslušný orgán zistia porušenie zákona, okamžite zašlú príslušnému orgánu na účely ďalšieho postupu správu s dôkazmi o tvrdeniach.

G.3

Po vykonaní a potvrdení všetkých postupov dohľadu a kontroly v oblastiach uvedených v časti C tejto špecifikácie príslušný orgán prostredníctvom svojich zástupcov zavedie kontrolný systém, aby zabezpečil dodržiavanie povinností uložených všetkým subjektom podieľajúcim sa na chránenej výrobe v súlade s právnymi predpismi a platnými špecifikáciami, ktorý je rozdelený takto:

G.3.1

- Počas fázy spracovania môžu zástupcovia príslušného orgánu vykonávať kontroly a inšpekcie, či už s cieľom preveriť a skontrolovať mäso, zabezpečiť správnosť vedenia registrov a všetkej dokumentácie, alebo potvrdiť, že spôsob spracovania zodpovedá požiadavkám tejto špecifikácie a jednotného textu.
- V prípade sporu alebo v prípade vyšetrovania, ktorého výsledky nie sú okamžité, zabezpečia zástupcovia príslušného orgánu osobitnú identifikáciu výrobku.
- Úradný veterinárny lekár zodpovedný za zdravotný dohľad príslušnému orgánu na jeho žiadosť sprístupní všetky oficiálne záznamy, ktoré sa považujú za potrebné na kontrolu správnosti postupov a súlad s požiadavkami stanovenými v tejto špecifikácii a jednotnom texte.

G.3.2

- Pri každom vstupe čerstvých stehien určených na prípravu šunky 'Prosciutto Veneto Berico-Euganeo' do uzna-nej prevádzky zástupca príslušného orgánu preverí sprievodné zdravotné záznamy, ktoré sú stanovené v článku 12 ods. 4, a skontroluje:
 - a) chov a bitúnok pôvodu, prípadne rozrábkareň a dátum odoslania do spracovateľského závodu;
 - b) počet čerstvých stehien s pečatami uvedenými v článkoch 8 a 12 jednotného textu;
 - c) absenciu postupov spracovania iných ako chladenie.
- Výrobca, ktorý chce na čerstvé stehno umiestniť plombu, musí podať žiadosť príslušnému orgánu, ktorý prostredníctvom svojich zástupcov skontroluje správnosť všetkých postupov.
- Plombu umiestňuje výrobca pred solením tak, aby zostala trvalo viditeľná.
- Na plombe sa uvedie mesiac a rok začatia spracovania; tento dátum zodpovedá dátumu výroby podľa platných právnych predpisov v oblasti zdravotného dohľadu nad mäsom.
- Zástupca príslušného orgánu zakáže umiestnenie plomby:
 - a) na stehná, ktoré sa považujú za nevhodné na chránenú výrobu;
 - b) na stehná, ku ktorým nie je priložená predpísaná sprievodná dokumentácia alebo ktoré nemajú pečate stanovené v článkoch 8 a 12 jednotného textu;
 - c) na stehná z ošípaných, ktoré boli porazené pred menej ako 24 hodinami alebo viac ako 120 hodinami.
- Ak sa okolnosti brániace umiestneniu plomby zistia až po umiestnení plomby, zástupca príslušného orgánu plombu odstráni a túto skutočnosť uvedie do správy.
- Výrobca môže do správy uviesť svoje prípadné dôvody, prečo nesúhlasí s konaním zástupcov príslušného orgánu, a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.

G.3.3

- Po ukončení postupov uvedených v článkoch 19 a 41 jednotného textu sa za každý kus odoslaný na chránenú výrobu vypracuje osobitná správa, v ktorej sa uvedú tieto informácie:
 - a) odkaz na sprievodný doklad o zdraví zvierat;
 - b) dátum solenia;
 - c) počet a celková hmotnosť čerstvých stehien, na ktoré sa umiestnila plomba;
 - d) počet a celková hmotnosť stehien, ktoré sa nepovažovali za vhodné alebo boli sporné;
 - e) počet a celková hmotnosť stehien, na ktoré sa neumiestnila plomba, ktoré zostali v závode alebo ktoré sa majú vrátiť na bitúnok alebo odoslať do iného závodu.
- Umiestnenie plomby sa musí osobitne za každý kus uviesť v príslušnom registri.
- Správa sa vyhotoví v dvoch kópiách, z ktorých jednu si ponechá spracovateľský závod a druhú príslušný orgán.
- Výrobca môže do správy uviesť svoje prípadné dôvody, prečo nesúhlasí s konaním zástupcov príslušného orgánu, a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.
- Ak sa v dôsledku novej kontroly preukáže, že sporné stehná sú vhodné na chránenú výrobu, dátumom príslušného postupu je dátum sporu; sporné stehná sa po identifikácii príslušným orgánom, ktorý ich zverí výrobcovi v spracovateľskom závode, starostlivo uchovávajú, aby sa zabránilo manipulácii s nimi.
- Príslušný orgán môže pristúpiť k identifikácii stehien, ktoré sa považujú za nevhodné a ktoré nie sú predmetom sporu vo všetkých prípadoch, keď to považuje za nevyhnutné, a to prostredníctvom použitia osobitných označení uvedených v správe.

G.3.4

- V prítomnosti zástupcov kontrolného orgánu sa na stehno umiestni značka po tom, ako overia splnenie týchto požiadaviek:
 - a) dodržanie minimálnej predpísanej lehoty na zrenie po preskúmaní registrov, dokumentácie a plomby, ako aj vypočítanie mesiaca umiestnenia plomby;
 - b) súlad postupov spracovania;
 - c) existencia vlastností výrobku požadovaných v tejto špecifikácii a v jednotnom texte;
 - d) dodržanie analytických parametrov.
- Zástupcovia najskôr prepichnú dostatočný počet šuniek, aby sa presvedčili o ich kvalite; v prípade potreby môžu vykonať inšpekciu výrobku otvorením maximálne piatich šuniek z tisícich alebo zlomku z tisícich šuniek; tieto šunky zostávajú u výrobcu.
- Organoleptické vlastnosti sa hodnotia ako celok, pričom kompenzovať možno len veľmi mierne nedostatky.
- Značka sa umiestni, a to aj na niekoľkých miestach, na kožu šunky tak, aby zostala viditeľná až do úplného použitia výrobku.
- Príslušný orgán uchováva súbor nástrojov na umiestnenie značky; všetky nástroje sú označené identifikačným číslom výrobcu a príslušný orgán ich zveruje svojim zástupcom na účely umiestnenia značky na šunku, ktoré môže vykonať aj výrobca.
- Nástroje na umiestnenie značky môžu mať aj osobitné identifikačné prvky, ktorými ich príslušný orgán označí pri dokončovaní kontrolných postupov.

G.3.5

- Zástupca príslušného orgánu pri každom umiestnení značky vypracuje správu, v ktorej uvedie:
 - a) počet šuniek predložených na umiestnenie ochrannej známky;
 - b) dátum začiatku spracovania;
 - c) odkaz na identifikáciu výrobku uvedenú v príslušnom registri;
 - d) celkový počet šuniek, na ktoré sa umiestnila značka, a dátum súvisiacich postupov;
 - e) počet šuniek, ktoré sa nepovažovali za vhodné na chránenú výrobu;
 - f) počet sporných šuniek.
- Sporné šunky sa starostlivo uchovávajú a prípadne sa označia identifikačnými prvkami, aby sa zabránilo ich nahradeniu, a teda aj manipulácii s nimi, príslušným orgánom, ktorý ich zverí výrobcovi.
- Výrobca, ktorý dostane kópiu správy, do nej môže uviesť svoje pripomienky a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.
- Zo šuniek, ktoré sú nevhodné na chránenú výrobu, sa odstráni plomba; plombu odstráni výrobca v prítomnosti zástupcu príslušného orgánu.
- Umiestnenie značky alebo odstránenie plomby je potrebné zaznamenať do registra uvedeného v článku 18 jednotného textu.

G.3.6

- Zástupcovia príslušného orgánu pristúpia k odstráneniu značky, ak sa pri kontrolách zistí, že bola značka umiestnená na nevhodné alebo nevyhovujúce šunky.
- Vykonané postupy sa zaznamenávajú do správy, v ktorej sa uvedú identifikačné údaje šuniek, z ktorých sa odstránila značka.
- Výrobca, ktorý dostane kópiu správy, do nej môže uviesť svoje pripomienky a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.

G.4

V bode G.1 sa uvádza, že na účely dohľadu a kontrol zodpovedné ministerstvá využívajú príslušný orgán zložený z dobrovoľného združenia, ktoré spĺňa stanovené požiadavky. Podľa platných vnútroštátnych právnych predpisov sa za takýto príslušný orgán považuje združenie *Consorzio del prosciutto Veneto Berico-Euganeo*, ktoré bolo poverené ministerskou vyhláškou zo 6. apríla 1990 vydanou na základe zákona č. 628/81. Vyhláška je priložená k tejto špecifikácii v prílohe č. 12/G.

Združenie v súčasnosti vykonáva funkcie príslušného orgánu, a to aj v zmysle ustanovení jednotného textu, a preukázalo splnenie zákonných štrukturálnych, organizačných požiadaviek a požiadaviek na zastupovanie. Konkrétne:

- riadi sa štatútom priloženým k tejto špecifikácii v prílohe č. 14/G,
- jeho členskú základňu tvorí 100 % výrobcov (pozri prílohu č. 15/G z pridružených spoločností), ktorí za uplynulé tri roky predstavovali 100 % chránenej výroby,
- prostredníctvom svojho fungovania, organizovania a finančných prostriedkov, ktoré má k dispozícii, zaisťuje efektívne a nezávislé plnenie inštitucionálnych činností kontroly a dohľadu (pozri prílohu č. 16/G),
- požiadalo Ministerstvo priemyslu, obchodu a remesiel o vymenovanie predsedu dozornej rady.

G.5

Vzhľadom na uvedené skutočnosti sa na účely tejto špecifikácie a článku 4 ods. 2 písm. g) nariadenia (EHS) č. 2081/92 príslušným orgánom a/alebo oprávneným kontrolným orgánom rozumie:

Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

Sídlo: Piazza Vittorio Emanuele II, 3 – 35044 Montagnana (Padova)

Združenie bolo založené dobrovoľne v roku 1971 na účely ochrany, rozlišovania, zaručenia a propagácie dlho vyrábanej a oceňovanej šunky, a to aj v mene členov združenia, ktorá si však vyžaduje primeranú podporu s cieľom chrániť výrobcov aj spotrebiteľov pred zneužívaním a nezrovnalosťami.

Na túto naliehavú potrebu kedysi reagoval aj región Benátsko, keď 15. marca 1979 schválil návrh štátneho zákona, ktorý bol následne postúpený parlamentu, ktorý ho prijal a uverejnil 4. novembra 1981 (pozri prílohu č. 22/G).

Ciele činnosti združenia sa uvádzajú v štatúte, platných predpisoch a jednotnom texte: uznala a potvrdila to Talianska republika, ktorá uvedenou ministerskou vyhláškou zo 6. apríla 1990 zverila úlohy dohľadu a kontroly príslušnému orgánu.

V nadväznosti na toto opatrenie samotné združenie, hoci si zachovalo svoj súkromný charakter, prevzalo verejnú funkciu pod dohľadom Ministerstva priemyslu, obchodu a remesiel, ktoré ho vykonáva spoločne s Ministerstvom zdravotníctva a Ministerstvom pre koordináciu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky.

G.6

Jednotlivé opatrenia uvedené v tejto špecifikácii sú vo všeobecnosti navrhnuté tak, aby sa nimi zabezpečilo, aby výrobca, ktorý dodržiava nariadenie (EHS) č. 2081/92, mal prístup k systému kontroly. Náklady na kontroly uvedené v tejto špecifikácii znášajú výrobcovia v súlade s podmienkami stanovenými v článkoch 14 a 40 jednotného textu.

Systém kontroly, jeho formálne a technické postupy, spôsob kontroly a odhaľovanie nevhodnosti, priestupkov a trestných činov sú upravené v príslušných predpisoch jednotného textu a technických usmerneniach vydaných príslušným orgánom a oznámených vnútroštátnemu kontrolnému orgánu. Tento rámec potvrdzuje aj uplatňovanie tejto špecifikácie.“

sa menia takto:

„G.1

Kontrolu súladu výrobku so špecifikáciou vykonáva kontrolný orgán v súlade s ustanoveniami hlavy V kapitoly I nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012.

G.2

Po vykonaní a potvrdení všetkých postupov kontroly v oblastiach uvedených v časti C tejto špecifikácie príslušný orgán prostredníctvom svojich zástupcov zavedie kontrolný systém, aby zabezpečil dodržiavanie povinností uložených všetkým subjektom podieľajúcim sa na okruhu chránenej výroby v súlade s právnymi predpismi a platnými špecifikáciami, ktorý je rozdelený takto:

G.2.1

- Počas fázy spracovania môžu zástupcovia príslušného orgánu vykonávať kontroly a inšpekcie, či už s cieľom preveriť a skontrolovať mäso, zabezpečiť správnosť vedenia registrov a všetkej dokumentácie, alebo potvrdiť, že spôsob spracovania zodpovedá požiadavkám tejto špecifikácie a jednotného textu.
- V prípade sporu alebo v prípade vyšetrovania, ktorého výsledky nie sú okamžité, zabezpečia zástupcovia príslušného orgánu osobitnú identifikáciu výrobku.
- Úradný veterinárny lekár zodpovedný za zdravotný dohľad príslušnému orgánu na jeho žiadosť sprístupní všetky oficiálne záznamy, ktoré sa považujú za potrebné na kontrolu správnosti postupov a súlad s požiadavkami stanovenými v tejto špecifikácii a jednotnom texte.

G.2.2

- Pri každom vstupe čerstvých stehien určených na prípravu šunky ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ do uznannej prevádzky zástupca príslušného orgánu preverí sprievodné zdravotné záznamy, ktoré sú stanovené v článku 12 ods. 4, a skontroluje:

- a) chov a bitúnok pôvodu, prípadne rozrábkareň a dátum odoslania do spracovateľského závodu;

- b) počet čerstvých stehien s pečatami uvedenými v článkoch 8 a 12 jednotného textu;
- c) absenciu postupov spracovania iných ako chladenie.
- Výrobca, ktorý chce na čerstvé stehno umiestniť plombu, musí podať žiadosť príslušnému orgánu, ktorý prostredníctvom svojich zástupcov skontroluje správnosť všetkých postupov.
- Plombu umiestňuje výrobca pred solením tak, aby zostala trvalo viditeľná.
- Na plombe sa uvedie mesiac a rok začatia spracovania; tento dátum zodpovedá dátumu výroby podľa platných právnych predpisov v oblasti zdravotného dohľadu nad mäsom.
- Zástupca príslušného orgánu zakáže umiestnenie plomby:
 - a) na stehná, ktoré sa považujú za nevhodné na chránenú výrobu;
 - b) na stehná, ku ktorým nie je priložená predpísaná sprievodná dokumentácia alebo ktoré nemajú pečate stanovené v článkoch 8 a 12 jednotného textu;
 - c) na stehná z ošipáných, ktoré boli porazené pred menej ako 24 hodinami alebo viac ako 120 hodinami.
- Ak sa okolnosti brániace umiestneniu plomby zistia až po umiestnení plomby, zástupca príslušného orgánu plombu odstráni a túto skutočnosť uvedie do správy.
- Výrobca môže do správy uviesť svoje prípadné dôvody, prečo nesúhlasí s konaním zástupcov príslušného orgánu, a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.

G.2.3

- Po ukončení postupov uvedených v článkoch 19 a 41 jednotného textu sa za každý kus odoslaný na chránenú výrobu vypracuje osobitná správa, v ktorej sa uvedú tieto informácie:
 - a) odkaz na sprievodný doklad o zdraví zvierat;
 - b) dátum solenia;
 - c) počet a celková hmotnosť čerstvých stehien, na ktoré sa umiestnila plomba;
 - d) počet a celková hmotnosť stehien, ktoré sa nepovažovali za vhodné alebo boli sporné;
 - e) počet a celková hmotnosť stehien, na ktoré sa neumiestnila plomba, ktoré zostali v závode alebo ktoré sa majú vrátiť na bitúnok alebo odoslať do iného závodu.
- Umiestnenie plomby sa musí osobitne za každý kus uviesť v príslušnom registri.
- Správa sa vyhotoví v dvoch kópiách, z ktorých jednu si ponechá spracovateľský závod a druhú príslušný orgán.
- Výrobca môže do správy uviesť svoje prípadné dôvody, prečo nesúhlasí s konaním zástupcov príslušného orgánu, a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.
- Ak sa v dôsledku novej kontroly preukáže, že sporné stehná sú vhodné na chránenú výrobu, dátumom príslušného postupu je dátum sporu; sporné stehná sa po identifikácii príslušným orgánom, ktorý ich zverí výrobcovi v spracovateľskom závode, starostlivo uchovávajú, aby sa zabránilo manipulácii s nimi.
- Príslušný orgán môže pristúpiť k identifikácii stehien, ktoré sa považujú za nevhodné a ktoré nie sú predmetom sporu vo všetkých prípadoch, keď to považuje za nevyhnutné, a to prostredníctvom použitia osobitných označení uvedených v správe.

G.2.4

- V prítomnosti zástupcov kontrolného orgánu sa na stehno umiestni značka po tom, ako overia splnenie týchto požiadaviek:
 - a) dodržanie minimálnej predpísanej lehoty na zrenie po preskúmaní registrov, dokumentácie a plomby, ako aj vypočítanie mesiaca umiestnenia plomby;
 - b) súlad postupov spracovania;
 - c) existencia vlastností výrobku požadovaných v tejto špecifikácii a v jednotnom texte;
 - d) dodržanie analytických parametrov.
- Zástupcovia najskôr prepichnú dostatočný počet šuniek, aby sa presvedčili o ich kvalite; v prípade potreby môžu vykonať inšpekciu výrobku otvorením maximálne piatich šuniek z tisícich alebo zlomku z tisícich šuniek; tieto šunky zostávajú u výrobcu.
- Organoleptické vlastnosti sa hodnotia ako celok, pričom kompenzovať možno len veľmi mierne nedostatky.
- Značka sa umiestni, a to aj na niekoľkých miestach, na kožu šunky tak, aby zostala viditeľná až do úplného použitia výrobku.
- Príslušný orgán uchováva súbor nástrojov na umiestnenie značky; všetky nástroje sú označené identifikačným číslom výrobcu a príslušný orgán ich zveruje svojim zástupcom na účely umiestnenia značky na šunku, ktoré môže vykonať aj výrobca.
- Nástroje na umiestnenie značky môžu mať aj osobitné identifikačné prvky, ktorými ich príslušný orgán označí pri dokončovaní kontrolných postupov.

G.2.5

- Zástupca príslušného orgánu pri každom umiestnení značky vypracuje správu, v ktorej uvedie:
 - a) počet šuniek predložených na umiestnenie ochrannej známky;
 - b) dátum začiatku spracovania;
 - c) odkaz na identifikáciu výrobku uvedenú v príslušnom registri;
 - d) celkový počet šuniek, na ktoré sa umiestnila značka, a dátum súvisiacich postupov;
 - e) počet šuniek, ktoré sa nepovažovali za vhodné na chránenú výrobu;
 - f) počet sporných šuniek.
- Sporné šunky sa starostlivo uchovávajú a prípadne sa označia identifikačnými prvkami, aby sa zabránilo ich nahradeniu, a teda aj manipulácii s nimi, príslušným orgánom, ktorý ich zverí výrobcovi.
- Výrobca, ktorý dostane kópiu správy, do nej môže uviesť svoje pripomienky a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.
- Zo šuniek, ktoré sú nevhodné na chránenú výrobu, sa odstráni plomba; plombu odstráni výrobca v prítomnosti zástupcu príslušného orgánu.
- Umiestnenie značky alebo odstránenie plomby je potrebné zaznamenať do registra uvedeného v článku 18 jednotného textu.

G.2.6

- Zástupcovia príslušného orgánu pristúpia k odstráneniu značky, ak sa pri kontrolách zistí, že bola značka umiestnená na nevhodné alebo nevyhovujúce šunky.
- Vykonané postupy sa zaznamenávajú do správy, v ktorej sa uvedú identifikačné údaje šuniek, z ktorých sa odstránila značka.

- Výrobca, ktorý dostane kópiu správy, do nej môže uviesť svoje pripomienky a v lehote troch dní požiadať o novú technickú kontrolu za účasti experimentálnej stanice pre odvetvie konzervovania potravinárskych výrobkov v Parme, pričom môže menovať svojho vlastného poradcu.

G.3

Vzhľadom na uvedené skutočnosti sa na účely tejto špecifikácie a platných právnych predpisov príslušným orgánom a/alebo kontrolným orgánom rozumie:

I'Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Rodeano 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine), Tel. +39 432940349, Fax +39 432943357, e-mail: info@ineq.it“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“

EÚ č.: PDO-IT-02104 – 18. 1. 2016

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda: 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

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

Šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ je zrejúca surová šunka, ktorá má prirodzený tvar pololisovaného stehna. Je zbavená nožičky, svalová časť je zreteľná od hlavice stehennej kosti (orech) obmedzená na maximálne šesť centimetrov (krátky odrez). Hmotnosť celej šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa pohybuje medzi 8 a 11 kg; minimálna hmotnosť stehien určených na vykosenie nesmie byť menej ako 7 kg. Mäso je ružové, mierne prúžkované s úplne bielymi tukovými časťami; má charakteristickú jemnú a sladkú vôňu. Viazanie sa vykonáva pomocou povrázku, ktorý prechádza otvorom v hornej časti stehna. Odhalená časť chudého mäsa je zakončená ochrannou vrstvou na báze obilnej múky, sadla alebo masti a soli s možnosťou prídania korenia alebo obdobných prísad. Použitie konzervačných látok a farbív nie je povolené.

Po skončení procesu dozrievania má šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

- vlhkosť: 58 % až 64 %
- chlorid sodný (sol): 4 % až 6,8 %
- index štiepenia bielkovín: 24 % až 31 %

Šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa môže uvádzať na trh celá s kosťou, vykosená, porciovaná a spotrebiteľsky balená po kusoch rôznej hmotnosti a tvaru alebo krájaná plátky; na všetkých formách výrobku sa nachádza značka zhody.

Šunky určené na krájanie a spotrebiteľské balenie musia zrieť najmenej 14 mesiacov a ich obsah vlhkosti nesmie prekročiť 64 %.

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

Krmivo (potraviny) povolené na chov ošápaných pochádza prevažne z týchto regiónov: Benátsko, Lombardsko, Emilia-Romagna, Umbria a Lazio. Dávky a spôsob kŕmenia závisia od fázy podávania so zreteľom na vek a hmotnosť zvierat. V prvej fáze (do hmotnosti 80 kilogramov), musí sušina predstavovať: z obilnín najmenej 45 % celkového množstva sušiny, z kukuričnej siláže do 10 %; z cmaru do 6 litrov na zviera, z lipidov s vyššou teplotou topenia do 36 °C do 2 %, z rybacej múčky a proteínových lyzátov do 1 % celkového množstva sušiny v jednej dávke.

V druhej fáze (výkrm) nesmie byť prítomnosť sušiny z obilnín nižšia ako 55 % z celkového množstva; ostatné krmivá, ich maximálne hodnoty a kŕmne dávky sú presne vymedzené v špecifikácii výrobku.

Obilné krmivo by sa malo podľa možnosti podávať v tekutej forme (pomyje alebo kaša) a tradične so srvátkou. Na zabezpečenie kvalitného vonkajšieho tuku v krmive môže sušina obsahovať max. 2 % kyseliny linolovej.

Vstupný materiál

Živé zvieratá: šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa vyrába výhradne z ošípaných narodených, chovaných a porazených na území týchto regiónov: Benátsko, Lombardsko, Emilia-Romagna, Umbria a Lazio.

Na názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa vzťahuje výnimka podľa článku 5 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktorá je platná od roku 1996 (článok 2 ods. 4 nariadenia 2081/92).

Prípustné sú len čistokrvné zvieratá základných tradičných plemien Large White a Landrace alebo zvieratá pochádzajúce z týchto plemien, vyšľachtených podľa talianskej plemennej knihy. Prípustné sú aj zvieratá pochádzajúce z plemena Duroc vyšľachteného podľa talianskej plemennej knihy.

Okrem toho sú prípustné zvieratá iných plemien, krížencov a hybridov, za podmienky, že pochádzajú z výberu alebo kríženia, ktorých ciele sú zlučiteľné s cieľmi talianskej plemennej knihy pre chov ťažkých ošípaných.

Tradične nie je prípustné mäso ošípaných, ktoré sú nositeľmi protikladných znakov, najmä pokiaľ ide o ich citlivosť na stres (PSS), ktoré možno v súčasnosti objektívne zistiť na zvieratách (prehliadkou *post mortem*) a na dozretých šunkách.

Každopádne sú vylúčené zvieratá, ktorých stehná nespĺňajú stanovené požiadavky, a čistokrvné zvieratá plemien Landrace belga, Hampshire, Pietrain, Duroc a Spot Poland.

Nesmie sa používať mäso kancov a prasníc.

Využívané genetické druhy musia dosiahnuť vysokú hmotnosť a vysokú úžitkovosť; priemerná hmotnosť (živá hmotnosť) na kus musí byť 160 kg $\pm$ 10 %.

Techniky chovu sú zamerané na chov ťažkých ošípaných, pričom sa dbá na to, aby zvieratá zo dňa na deň priberali len mierne. Jatočné telá musia zodpovedať stredným triedam klasifikácie EÚ: „U“, „R“, „O“ v kategórii „H“ (ťažké) v stupnici Únie.

V čase porážky musia byť ošípané vo výbornom zdravotnom stave a nesmú byť mladšie ako deväť mesiacov.

Čerstvé stehná: stehná ošípaných používaných na prípravu šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ musia byť zbavené nožičky a nesmú vážiť menej ako 10 kg (podľa možnosti by mali vážiť medzi 10 a 15 kg); mali by mať vrstvu tuku, ktorá vo vonkajšej časti (meraná zvisle od hlavy stehennej kosti vrátane kože) nesmie byť tenšia ako 20 mm, aby sa zabezpečila mäkkosť výrobku počas zrenia.

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

Všetky fázy spracovania a výroby výrobku s CHOP „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa musia vykonávať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

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

Vykostovanie, krájanie a spotrebiteľské balenie sa môžu vykonávať aj mimo oblasti výroby uvedenej v bode 4.

Na účely výsledovateľnosti výrobku a záruky pre spotrebiteľov sa formy výrobku, ktoré sa z celej šunky so značkou na koži získajú vykosením a porciovaním na kusy, ako aj výrobok, ktorý sa predáva už nakrájaný, musia (keďže nemajú značku), uvádzať na trh balené vo vhodných potravinových nádobách alebo obaloch, na ktorých je názov a logo výrobku s CHOP.

Obaly (tácky a/alebo iné obaly) nakrájaného a spotrebiteľsky baleného výrobku musia byť vyrobené z priehľadného materiálu a musia byť vhodné na uchovávanie výrobku a navrhnuté tak, aby nemenili, a to ani nepriamo, fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti výrobku.

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

Šunka „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ je označená touto značkou trvalo umiestnenou na koži:



Etiketa celej šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ s kosťou so značkou zhody musí spĺňať tieto požiadavky:

- v hlavnom zornom poli musí byť uvedený názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, za ktorým nasleduje výraz „chránené označenie pôvodu“,
- v hlavnom zornom poli sa musí uviesť obchodné meno a/alebo ochranná známka výrobcu oznámená kontrolnému orgánu,
- musí na nej byť uvedené sídlo výrobcu.

Etiketa šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ balenej bez kosti, celej alebo porciovej na kusy, so značkou zhody musí spĺňať tieto požiadavky:

- v hlavnom zornom poli musí byť uvedený názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, za ktorým nasleduje výraz „chránené označenie pôvodu“,
- v hlavnom zornom poli sa musí uviesť obchodné meno a/alebo ochranná známka výrobcu oznámená kontrolnému orgánu,
- musí na nej byť uvedené sídlo výrobcu,
- sídlo baliarne a dátum výroby sa uvedie v prípade, že už nevidno plombu, ktorú výrobca umiestnil pred solením.

V prípade krájaného a spotrebiteľsky baleného výrobku musia byť etikety na obaloch umiestnené v ľavom hornom rohu hlavného povrchu (prednej strany) obalu a musia sa na nich uvádzať tieto údaje:

- značka CHOP s vyobrazením leva svätého Marka, pod ktorým sa uvedie výraz „VENETO“,
- logo Spoločenstva CHOP,
- názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“,
- výraz „chránené označenie pôvodu“,
- text „certifikované kontrolným orgánom povereným Ministerstvom poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky“.

Každé balenie krájaného výrobku musí mať na vnútornej strane technickej etikety a/alebo obchodnej etikety v pravom dolnom rohu tieto údaje:

- obchodné meno výrobcu (spracovateľského podniku) alebo baliarne, ktorá výrobok krájala,
- sídlo výrobného podniku a/alebo baliarne,
- v prípade balenia alebo uvádzania na trh uznaným výrobcom je takisto potrebné uviesť aj príslušný identifikačný kód skutočného výrobcu,
- v prípade, že balenie prebieha na inom mieste ako u uznaného výrobcu, je potrebné uviesť sídlo baliarne.

Pri troch uvedených subjektoch (výrobca, výrobca uvádzajúci výrobok na trh, baliareň a/alebo obchodník) sa môže sa uviesť len jeden názov bez uvedenia ďalších odkazov na iné subjekty.

Obchodné meno výrobcu možno prípadne len uviesť výrazom „výrobca“ alebo „výrobca a baliareň“ (v taliančine alebo inom jazyku).

Baliareň, ktorá nie je zároveň výrobcom, musí vždy uviesť identifikačný kód výrobcu spolu so sídlom výrobného podniku a pred vlastným obchodným menom uviesť výraz „baliareň“ (v taliančine alebo inom jazyku). Názov „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ sa v žiadnom prípade nemôže použiť v spojení s prívlastkami ako „classico“ (klasický), „autentico“ (pôvodná), „extra“ (extra), „super“ (super) a inými prívlastkami, označeniami a tvrdeniami pridanými k predajnému názvu, ktoré tu nie sú uvedené, s výnimkou označenia „disossato“ (vykostená) a „affettato“ (krájaná). Pri balení a prezentácii výrobku sa zakazuje používanie opisných výrokov, ktoré nie sú uvedené v špecifikácii výrobku, pokiaľ sa to nevyžaduje v iných právnych ustanoveniach.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ je obmedzená na tieto obce: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino, ktoré sa nachádzajú v údolí Pádu a na úpätí pohorí Colli Berici a Colli Euganei v provinciách Padova, Vicenza a Verona v regióne Benátsko v Taliansku.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Šunka „Prosciutto Veneto Berico Euganeo“ vďačí za svoj vznik historickému, spoločenskému, ľudskému, hospodárskemu rozvoju poľnohospodárstva v údolí Pádu, ktorého povodie je tradičnou oblasťou chovu a porážky ošípaných, ako aj v typickej kopcovitej oblasti spracovania, výroby a zrenia šunky „Prosciutto Veneto Berico Euganeo“, ktorá je vďaka svojej polohe medzi pohoriami Monti Berici a Colli Euganei a svojim osobitným environmentálnym a mikroklimatickým podmienkam považovaná za „oblasť mimoriadneho prírodného záujmu“.

Oblasť pôvodu ošípaných, od chovu po porážku, umožnila vývoj chovu ošípaných pôvodne spojeného s využívaním dubových lesov a kŕmením na báze žaluďov pri čiastočne voľnom chove v nížine a vrchoch; už viac ako 50 rokov je spojený aj s výrobou mlieka a mliečnych výrobkov a pestovaním obilnín typických pre Pádsku nížinu a regióny, ktoré sú súčasťou tejto makrozóny.

Vďaka tomuto systému chovu v kombinácii s použitím plemien a genetických druhov ošípaných vhodných na značný nárast hmotnosti sa rozvinul chov typickej „ťažkej ošípanej“, ktorý sa skĺbil s tradičnými a rôznorodými technikami spracovania a konzervovania mäsa v rôznych oblastiach.

Know-how spracovania zrejúcej surovej šunky odjakživa patril k historickej kultúre regiónu Benátsko s keltsko-longopardskou tradíciou Pádskej nížiny. Vznikol tak postupný a prirodzený výroby z dávnych čias, ktorý sa sústreďuje len do niekoľkých prevažne kopcovitých oblastí, ktoré sú na to vhodné vzhľadom na osobitné environmentálne podmienky.

Know-how výrobcov v oblasti osobitného spracovania stehien, ktoré sa aj v súčasnosti vykonáva prevažne ručne (postupy izolácie, chladenia, orezávania, solenia, čiastočného lisovania, odležania, umývania, sušenia a zrenia), je zamerané na spracovanie, balenie a ochranu rôznych častí stehna, či už chudých alebo tukových, s cieľom zabezpečiť čo najlepšie skladovanie a zrenie mäsa počas dlhého zrenia.

Tieto tradičné metódy spracovania, ktoré majú pôvod v rôznych spoločenských a kultúrnych prostrediach, spolu s klimatickými a environmentálnymi faktormi typickými pre jednotlivé horské oblasti nachádzajúce sa uprostred alebo na hraniciach Pádskej nížiny sa podpísali pod osobitný charakter, ktorým sa vyznačujú jednotlivé zrejúce šunky s označením pôvodu pochádzajúce z Pádskej nížiny.

Klimatické a environmentálne podmienky, ktoré charakterizujú benátsku oblasť medzi pohoriami Monti Berici a Colli Euganei (toto pohorie bolo v roku 1989 vyhlásené za park „Parco Regional dei Colli Euganei“) takisto historicky ovplyvnili charakter šunky „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ a určujú dobu a techniky prirodzeného zrenia, ktoré sa dodnes používajú vo výrobnom procese tohto výrobku. Mikrooblasť výroby šunky „Prosciutto Veneto Berico Euganeo“ sa nachádza uprostred južnej časti regiónu Veneto na území pätnástich obcí s rozlohou len 355,63 km². Oblasť medzi pohoriami Monti Berici a Colli Euganei sa nachádza len pár desiatok kilometrov od Benátskych Álp a jazera Lago di Garda a len 45 – 50 km od Benátskeho zálivu, a teda aj od Jadranského mora.

Typickú oblasť výroby teda tvorí oblasť Benátskych Álp, oblasť prechodu medzi pohoriami a nížinou, ako aj nížina; charakteristiky hornatého reliéfu ovplyvňujú miestne veterné aj klimatické podmienky.

Výsledná klimatická rovnováha je teda ideálna na dozrievanie šunky. Podnebie vymedzenej oblasti prechádza od podhorského do prímorského v závislosti od nadmorskej výšky a je ovplyvňované východným a severným prúdením vetra vrátane tzv. „föhn“ – teplého vetra, ktorý veje zo severu, prúdi na nížinu a jeho účinok, hoci slabý, cítiť až v Benátkach. Vzhľadom na chýbajúci reliéf prúdi vánok vejúci od Jadranského mora počas dňa stredom nížiny až do predalpskej zóny. Aj on zabezpečuje trvalé mierne vetranie typické pre oblasti so zdravým prostredím vhodné najmä na dozrievanie mäsových výrobkov z ošipáných. Všetky tieto podmienky teda vplyvajú na trvalú a pôvodnú mikroklimu, ktorá sa obmedzuje na príslušnú zemepisnú oblasť, a zabezpečujú tak špecifické, mierne vlhké prostredie, ktoré sa všeobecne považuje za ideálne na dozrievanie šunky a podpisuje sa pod charakteristické prvky ovplyvnené vôňou vegetácie rastúcej na pahorkoch (napríklad olivovníka), ktoré prispievajú k typickým aromatickým vlastnostiam výrobku.

Región Benátsko preto vyhlásil zónu pohorí Monti Berici a Colli Euganei za „oblasti mimoriadneho prírodného záujmu“. To potvrdzuje aj prijatie regionálneho zákona č. 38 z 10. októbra 1989 o založení parku „Parco Regionale dei Colli Euganei“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na zápis CHOP „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 258 z 5. novembra 2015.

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

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknutí na „Prodotti DOP e IGP“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na „Prodotti DOP, IGP e STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.

KORIGENDÁ

Korigendum k oznámeniu určené dotknutým osobám, na ktoré sa vzťahujú reštriktívne opatrenia ustanovené v nariadení Rady (EÚ) č. 36/2012 vykonávanom vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2016/1983 o reštriktívnych opatreniach s ohľadom na situáciu v Sýrii

(Úradný vestník Európskej únie C 398 z 28. októbra 2016)

(2016/C 418/06)

Na obálke, v obsahu a na strane 5:

namiesto: „... vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2016/1983...”

má byť: „... vykonávacím nariadením Rady (EÚ) 2016/1893...”

