

Uradni list

Evropske unije

C 44



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 53

20. februar 2010

Obvestilo št.

Vsebina

Stran

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2010/C 44/01	Menjalni tečaji eura	1
2010/C 44/02	Sporočilo Komisije o postopku iz člena 1(4) Direktive Sveta 96/67/ES, o razveljavitvi in nadomestitvi Sporočila z dne 17. decembra 2009	2
2010/C 44/03	Obvestilo Komisije o datumu začetka uporabe protokolov o pravilih o poreklu, ki določajo diagonalno kumulacijo porekla, med Evropsko unijo, Albanijo, Bosno in Hercegovino, Črno goro, Hrvaško, Nekdanjo jugoslovansko republiko Makedonijo, Srbijo ter Turčijo	5

SL

Cena:
3 EUR

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Mnenja

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2010/C 44/04	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems) ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2010/C 44/05	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	8
2010/C 44/06	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	13
2010/C 44/07	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	18



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV IN TELES EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

19. februarja 2010

(2010/C 44/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,3519	AUD avstralski dolar	1,5171
JPY japonski jen	124,17	CAD kanadski dolar	1,4215
DKK danska krona	7,4429	HKD hongkonški dolar	10,4999
GBP funt šterling	0,87830	NZD novozelandski dolar	1,9477
SEK švedska krona	9,8460	SGD singapurski dolar	1,9125
CHF švicarski frank	1,4658	KRW južnokorejski won	1 568,07
ISK islandska krona		ZAR južnoafriški rand	10,4097
NOK norveška krona	8,1055	CNY kitajski juan	9,2375
BGN lev	1,9558	HRK hrvaška kuna	7,2900
CZK češka krona	25,765	IDR indonezijska rupija	12 620,45
EEK estonska krona	15,6466	MYR malezijski ringit	4,6147
HUF madžarski forint	271,30	PHP filipinski peso	62,550
LTL litovski litas	3,4528	RUB ruski rubelj	40,6330
LVL latvijski lats	0,7092	THB tajski bat	44,849
PLN poljski zlot	4,0043	BRL brazilski real	2,4557
RON romunski leu	4,1310	MXN mehiški peso	17,3990
TRY turška lira	2,0616	INR indijska rupija	62,6000

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Sporočilo Komisije o postopku iz člena 1(4) Direktive Sveta 96/67/ES, o razveljavitvi in nadomestitvi Sporočila z dne 17. decembra 2009 ⁽¹⁾

(2010/C 44/02)

V skladu z določbami člena 1(4) Direktive Sveta 96/67/ES z dne 15. oktobra 1996 o dostopu do trga storitev zemeljske oskrbe na letališčih Skupnosti ⁽²⁾ mora Komisija informativno objaviti seznam letališč, navedenih v Direktivi.

	Letališča, katerih letni promet je večji od 2 milijonov potnikov ali 50 000 ton tovora v letu 2008	Druga letališča, ki so odprta za komercialni promet v letu 2008
Avstrija	Wien	Salzburg, Linz, Graz, Innsbruck, Klagenfurt
Belgija	Brussels National, Charleroi–Brussels South, Liège, Oostend-Brugge	Antwerpen, Kortrijk–Wevelgem
Bolgarija	Sofia	Varna, Bourgas, Plovdiv, Gorna Oriahvitsa
Ciper	Larnaca	Paphos
Česka	Praha/Ruzyně	Brno/Tuřany, Karlovy Vary, Mnichovo Hradiště, Ostrava/Mošnov, Pardubice, Olomouc, Benešov, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové nad Labem, Frýdlant nad Ostraví, Havlíčkův Brod, Hodkovice nad Mohelkou, Holešov, Hořice, Hosín, Hranice, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Kladno, Kolín, Krnov, Křišanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Mariánské Lázně, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Moravská Třebová, Most, Nové Město nad Metují, Plasy, Podhořany, Polička, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Točná, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vlašim, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danska	Copenhagen Airport, Billund Airport, Aarhus Airport, Aalborg Airport, Esbjerg Airport and Bornholm Airport	Karup, Sønderborg
Estonija		Tallinn, Tartu, Pärnu, Kärđla, Kuressaare, Ruhnu, Kinhu, Viljandi, Ridali, Rapla, Narva
Finska	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Helsinki–Malmi, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi–Tornio, Kittilä, Kruunupyy, Kuopio, Kuusamo, Lappenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere–Pirkkala, Turku, Vaasa, Varkaus
Francija	Paris–CDG, Paris–Orly, Nice–Côte d'Azur, Lyon–Saint Exupéry, Marseille–Provence, Toulouse–Blagnac, Bâle–Mulhouse, Bordeaux–Mérignac, Nantes–Atlantique, Beauvais–Tille	Pointe-à-Pitre–Le Raizet, Strasbourg, Martinique Aimé Césaire (ex-Fort de France Lamentin), St. Denis Gillot, Montpellier–Méditerranée, Lille Lesquin, Ajaccio–Campo-Dell'oro, Chalons–Vatry, Biarritz–Anglet–Bayonne, Bastia Poretta, Brest–Bretagne, Pau Pyrénées, Toulon/Hyères, Clermont–Ferrand–Auvergne, Rennes St Jacques, Carcassonne, Grenoble St Geoirs, Tarbes–Lourdes–Pyrénées, Perpignan–Rivesaltes, Limoges, Cayenne Rochambeau, Figari Sud Corse, Metz Nancy Lorraine, Calvi Ste Catherine, Bergerac Roumanière, Chambéry/Aix Les Bains, Dzaoudzi Pamanzi, Nîmes/Arles Camargue, La Rochelle Ile De Re, Lorient–Lann–Bihoue, St Martin Grand Case, Dinard–Pleurtuit–St-Malo, St Barthelemy, Rodez Marcillac, Paris Le Bourget, Quimper–Cornouaille, St Pierre Pierrefonds, Caen Carpiquet, Poitiers–Biard–Futuroscope, Avignon Caumont, Tours–Val De Loire, Div. Alpes Maritime Hélistation, Deauville St Gatien, Annecy–Haute-Savoie, Le Havre Octeville, Lannion, Béziers–Agde–Vias, Rouen Vallée De Seine, St Pierre–Pointe Blanche, Maripasoula, Brive Laroche, Castres Mazamet,

⁽¹⁾ UL C 307, 17.12.2009, str. 3.

⁽²⁾ UL L 272, 25.10.1996, str. 36.

	Letališča, katerih letni promet je večji od 2 milijonov potnikov ali 50 000 ton tovora v letu 2008	Druga letališča, ki so odprta za komercialni promet v letu 2008
		Aurillac Tronquières, Cannes Mandelieu, Dijon Bourgogne, Saint Nazaire Montoir, Port Grimaud, Le-Mans–Arnage, Lyon Bron, St Etienne Bouthéon, Cherbourg–Maupertus, Saint-Tropez/La Mole, Agen La Garenne, Angers/Marce, Le Puy-En-Velay–Loudes, Le-Touquet–Côte-D'opale, Ouessant, Miquelon, Saul, Courchevel, Colmar Houssen, Le Castellet, St Brieuc Armor, Chateauroux Deols, Dole Tavaux, Auxerre Branches, Nancy Essey, Angoulême, Valenciennes–Denain, Pontoise, Montbéliard Courcelle, Marie Galante, Troyes Barberey, Valence–Chabeuil, Charleville Mézières, Gap Tallard, Bourges, Orléans St Denis L'hôtel, Epinal Mirecourt, Cannes Quai du Large Hélistation, Amiens Glisy, Nevers–Fourchambault, Saint-Yan, Les Saintes/Terre De Haut, Laval Entrammes, Vannes Meucon, Vichy Charmeil, Morlaix Ploujean, Roanne Renaison, La Roche Sur Yon, Calais Dunkerque, Albi Le Sequestre, Moulins/Montbeugny, Châlon Champforgeuil, Cholet-Le-Pontreau, Ile-D'Yeu–Grand-Phare, Montluçon Guéret, Albert Bray, Beauvoir Côte de Lumière/Hélistation, Besançon–La-Vèze, Grenoble Le Versoud, Mâcon Charnay, St Georges de l'Oyapok (Guyane Française), Camopi, Cahors Lalbenque, Périgueux–Bassilac, Saumur–Saint-Florent, Saint-François, Ancenis, Basse–Terre–Baillif, Belle Ile, Aubenas Ardèche Méridionale, Desirade-Grande Anse, Isola 2000/Hélistation, Blois Le Breuil, Rochefort–Saint-Agnant, La Baule Escoublac
Nemčija	Berlin–Tegel, Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt–Main, Hahn, Hamburg, Hannover–Langenhagen, Köln–Bonn, München, Stuttgart, Leipzig–Halle, Nürnberg	Dresden, Münster–Osnabrück, Paderborn–Lippstadt, Karlsruhe–Baden-Baden, Weeze, Augsburg, Altenburg–Nobitz, Berlin–Tempelhof, Borkum, Braunschweig, Erfurt, Frankfurt–Hahn, Friedrichshafen, Heringsdorf, Hof–Plauen, Kassel–Calden, Kiel–Holtenau, Lübeck–Blankensee, Mannheim City, Memmingen, Mönchengladbach, Saarbrücken–Ennsheim, Rostock–Laage, Schwerin–Parchim, Siegerland, Westerland–Sylt, Zweibrücken
Grčija	Athens, Iraklio, Thessaloniki, Rodos, Corfu–Kerkyra, Kos, Chania	Zante, Alexandroupoulis, Aktio, Araxos, Kalamata, Kalymnos, Kastoria, Kavala, Kozani, Aghialos, Astypalaia, Chios, Ioannina, Ikaria, Karpathos, Kasos, Kastelorizo, Kefalonia, Kithira, Leros, Limnos, Mykonos, Milos, Mytilene, Naxos, Paros, Samos, Santorini, Syros, Sitia, Skiathos, Skyros
Madžarska	Budapest Ferihegy	Győr–Pér Repülőtér, Pécs–Pogány Repülőtér, Fly Balaton Repülőtér Sármellék, Airport Debrecen
Irska	Dublin, Shannon, Cork	Donegal Airport, Ireland West Airport Knock, Kerry Airport, Galway Airport, Sligo Airport and Waterford Airport
Italija	Roma–Fiumicino, Milano–Malpensa, Milano–Linate, Venezia Tessera, Bergamo, Catania Fontanarossa, Napoli Capodichino, Roma–Ciampino, Palermo, Bologna, Pisa San Giustio, Verona, Torino, Cagliari, Bari Palese	Firenze, Olbia Costa Smeralda, Treviso, Lamezia Terme, Alghero Fertilia, Genova Sestri, Albenga (*), Ancona Falconara (*), Aosta (*), Bolzano (*), Brescia (*), Brindisi (*), Crotone (*), Cuneo Levaldigi (*), Foggia Gino Lisa (*), Forli (*), Grosseto (*), Lampedusa (*), Marina di Campo (*), Pantelleria (*), Parma (*), Perugia Sant'Egidio (*), Pescara (*), Rimini (*), Reggio Calabria (*), Taranto Grottaglie (*), Tortoli (*), Trapani Birgi (*), Trieste Ronchi dei Legionari (*)
Latvija	Riga International	Liepaja, Ventspils
Litva	Vilnius	Palanga International Airport, Kaunas Airport, Siauliai Airport
Luksemburg	Luxembourg	—
Malta	Luqa–Malta	—
Nizozemska	Amsterdam–Schiphol, Maastricht–Aachen	Eindhoven, Groningen, Rotterdam
Poljska	Warszawa–Okecie, Kraków–Balice, Katowice–Pyrzowice	Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Wrocław–Strachowice, Poznań–Lavica, Łódź–Lublinek, Szczecin–Goleniów, Bydgoszcz, Rzeszów–Jasionka, Zielona Góra–Babimost, Szczytno–Szymany, Mielec
Portugalska	Lisboa, Faro, Porto, Madeira	Ponta Delgada, Porto Santo, Horta, Santa Maria, Graciosa, Pico, São Jorge, Flores, Corvo, Bragança, Vila Real, Cascale, Lajes

	Letališča, katerih letni promet je večji od 2 milijonov potnikov ali 50 000 ton tovora v letu 2008	Druge letališča, ki so odprta za komercialni promet v letu 2008
Romunija	Aeroportul International Henri Coanda–Bucuresti	Aeroportul International Bucuresti Baneasa–Aurel Vlaicu, Aeroportul International Timisoara -Traian Vuia, Aeroportul International Mihail Kogalniceanu–Constanta, Aeroportul Arad, Aeroportul Bacau, Aeroportul Baia Mare, Aeroportul Cluj-Napoca, Aeroportul Craiova, Aeroportul Iasi, Aeroportul Oradea, Aeroportul Satu Mare, Aeroportul Sibiu, Aeroportul Stefan cel Mare–Suceava, Aeroportul Targu Mures–Transilvania, Aeroportul Tulcea
Slovaška	Bratislava	Košice, Nitra, Piešťany, Poprad–Tatry, Prievidza, Sliač, Žilina
Slovenija		Letališče Jožeta Pučnika Ljubljana, Letališče Edvarda Rusjana Maribor, Letališče Portorož
Španija	Alicante, Barcelona, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Madrid, Málaga, Menorca, Palma de Mallorca, Sevilla, Tenerife Norte, Tenerife Sur, Valencia	Almeria, Asturias, Coruña (A), Granada, Jerez, Murcia/San Javier, La Palma, Reus, Santiago de Compostela, Vigo, Vitoria, Albacete, Badajoz, Burgos, Ceuta/Helipuerto, Córdoba, Madrid/Cuatro Vientos, Madrid/Torrejón, Gomera (La), Hierro (El), Huesca–Pirineos, León, Logroño, Melilla, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Valladolid, Zaragoza
Švedska	Göteborg–Landvetter, Stockholm–Arlanda, Stockholm/Skavsta	Stockholm/Bromma, Malmö–Sturup, Arvidsjaur, Arvika, Borlänge, Eskilstuna, Falköping, Gällivare/Vassare, Gävle, Göteborg/Säve, Hagfors, Halmstad, Helsingborg/Hammen, Hemavan Tärnaby, Hultsfred–Vimmerby, Jokkmokk, Jönköping, Kalmar, Karlsborg, Karlskoga, Karlstad, Kiruna, Kiruna/Luosajärvi, Kramfors–Sollefteå, Kristianstad, Lidköping, Linköping/Malmen, Linköping/Saab, Ljungbyhed, Luleå/Kallax, Lycksele, Mora/Siljan, Norrköping/Kungsängen, Oskarshamn, Pajala–Ylläs, Ronneby, Skellefteå, Skövde, Stockholm/Västerås, Storuman, Strömstad/Nälinge, Sundsvall–Härnösand, Sveg, Sätenäs, Söderhamn, Torsby/Fryklunda, Trollhättan–Vänesborg, Umeå, Uppsala, Vidsel, Vilhelmina, Visby, Växjö/Kronoberg, Åre–Östersund, Ängelholm, Örebro, Örnsköldsvik
Združeno kraljestvo	Heathrow, Gatwick, Stansted, Manchester, Luton, Birmingham, Edinburgh, Glasgow, Bristol, East Midlands International, Liverpool Belfast International, Newcastle, Aberdeen, London City, Leeds Bradford Prestwick, Belfast City	Cardiff Wales, Southampton, Bournemouth, Kent International, Barra, Benbecula, Blackpool, Cambridge, Campbeltown, City of Derry, Coventry, Doncaster Sheffield, Dundee, Durham Tees Valley, Exeter, Gloucestershire, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly, Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Penzance Heliport, Plymouth, Scatsa, Shoreham, Southend, Stornoway, Sumburgh, Tiree Wick

(*) Podatki Eurostata, ker države članice niso predložile podatkov. Letališča z manj kot 15 000 potniki morda niso navedena.

Obvestilo Komisije o datumu začetka uporabe protokolov o pravilih o poreklu, ki določajo diagonalno kumulacijo porekla, med Evropsko unijo, Albanijo, Bosno in Hercegovino, Črno goro, Hrvaško, Nekdanjo jugoslovansko republiko Makedonijo, Srbijo ⁽¹⁾ ter Turčijo

Za vzpostavitev diagonalne kumulacije porekla med Evropsko unijo, Albanijo, Bosno in Hercegovino, Črno goro, Hrvaško, Nekdanjo jugoslovansko republiko Makedonijo, Srbijo ter Turčijo se Evropska unija in zadevne države preko Evropske komisije medsebojno obvestijo o veljavnih pravilih o poreklu z drugimi državami.

Na podlagi prejetih obvestil zadevnih držav priložena razpredelnica vsebuje pregled protokolov o pravilih o poreklu, ki določajo diagonalno kumulacijo porekla, navaja pa tudi datum, s katerim se takšna kumulacija začne uporabljati. Ta razpredelnica nadomesti prejšnjo (UL C 323, 31.12.2009, str. 26).

Opozoriti je treba, da se kumulacija lahko uporablja samo, če so države končne izdelave in končnega namembnega kraja sklenile sporazume o prosti trgovini, ki vsebujejo enaka pravila glede porekla, z vsemi državami, ki sodelujejo pri pridobitvi statusa izdelka s poreklom, tj. z vsemi državami, iz katerih izhajajo uporabljeni materiali. Materiale, ki izhajajo iz države, ki ni sklenila sporazuma z državami končne izdelave ali končnega namembnega kraja, je treba obravnavati kot materiale brez porekla.

Opozoriti je treba tudi, da so materiali s poreklom iz Turčije, ki jih zajema carinska unija EU/Turčija, lahko vključeni kot materiali s poreklom za namen diagonalne kumulacije med Evropsko unijo in državami, ki sodelujejo v stabilizacijsko-pridružitvenem procesu in za katere velja protokol o poreklu.

Oznake ISO alfa 2 za države v razpredelnici so:

— Albanija	AL
— Bosna in Hercegovina	BA
— Hrvaška	HR
— Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija	MK (*)
— Črna gora	ME
— Srbija	RS
— Turčija	TR

⁽¹⁾ Albanija, Bosna in Hercegovina, Črna gora, Hrvaška, Nekdanja jugoslovanska republika Makedonija ter Srbija so države, ki sodelujejo v stabilizacijsko-pridružitvenem procesu.

(*) Oznaka ISO 3166. Začasna oznaka, ki nikakor vnaprej ne določa dokončne nomenklature za to državo, ki bo sporazumno določena po koncu pogajanj, ki trenutno potekajo v Združenih narodih.

**Datum začetka uporabe protokolov o pravilih o poreklu, ki določajo diagonalno kumulacijo, med
Evropsko unijo, Albanijo, Bosno in Hercegovino, Črno goro, Hrvaško, Nekdanjo jugoslovansko
republiko Makedonijo, Srbijo ter Turčijo**

	EU	AL	BA	HR	MK	ME	RS	TR
EU		1.1.2007	1.7.2008		1.1.2007	1.1.2008	8.12.2009	(¹)
AL	1.1.2007		22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007	26.7.2007	24.10.2007	
BA	1.7.2008	22.11.2007		22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	
HR		22.8.2007	22.11.2007		22.8.2007	22.8.2007	24.10.2007	
MK	1.1.2007	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007		26.7.2007	24.10.2007	1.7.2009
ME	1.1.2008	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007		24.10.2007	1.3.2010
RS	8.12.2009	24.10.2007	22.11.2007	24.10.2007	24.10.2007	24.10.2007		
TR	(¹)				1.7.2009	1.3.2010		

(¹) Datum začetka uporabe za blago, ki ga zajema carinska unija EU-Turčija, je 27. julij 2006.

V

(Mnenja)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems)****(Besedilo velja za EGP)**

(2010/C 44/04)

1. Komisija je 12. februarja 2010 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Gestamp Automoción, S.L. („Gestamp“, Španija) (v lasti podjetja Spanish Group Corporación Gestamp, S.L.) z nakupom sredstev in delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe Sveta ES o združitvah nadzor nad deli poslovne enote za sisteme tečajev za avtomobilska vrata ter poslovne enote za nadzor podjetja Edscha AG („Edscha“, Nemčija).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za podjetje Gestamp: dobava kovinskih delov, kot so sistemi za nadzor za avtomobilsko industrijo ter predelava jekla,
 - za podjetje Edscha: dobava sistemov tečajev za vrata in nadzor za avtomobilsko industrijo.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena transakcija lahko spadala v področje uporabe Uredbe ES o združitvah. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo svoje morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems lahko pošljete Komisiji po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 44/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„SZEGEDI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY“ ALI „SZEGEDI PAPRIKA“****ES št.: HU-PDO-0005-0395-21.10.2004****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: FVM – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Naslov: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Faks +36 13014808
E-naslov: zobore@fvm.hu

2. Vlagatelj:

Naziv: Szegedi Fűszerpaprika Konzorcium
Naslov: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 62558390
Faks +36 62405120
E-naslov: szokol@rubinpaprika.hu
Sestava: proizvajalci/predeleovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.8 – Začimbe

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

4.1 Ime:

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“

4.2 Opis:

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ je mleta paprika, proizvedena z mletjem plodov paprike (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.), ki se goji iz državno priznanih sort semen.

Za „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ se kot surovine lahko uporabljajo samo naslednje sorte: Bíbor, Bolero, Délbáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (pekoča), Szegedi 57-13 (nepekoča), Szegedi 178 (pekoča), Szegedi 179 (pekoča), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.

Organoleptične lastnosti:

Organoleptične lastnosti „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ so naslednje:

- fizikalne lastnosti: enotna, homogena, z ustrezno finostjo mletja, to je niti grobo niti neenakomerno mleta,
- barva: od živo ognjeno rdeče do svetlejše rdeče,
- vonj: močan, pikanten in spominja na pečeno zelenjavo,
- okus: značilno sladek, spominja na zrelo in pečeno muškatno bučo in svežo vrtno zelenjavo, dolgotrajen, prijetno pikanten in ne oster, to je vsebnost kapsaicina ne presega 100 mg/kg.

Poleg zgoraj navedenega pri pekočih sortah prevladuje pekoči okus. Kako pekoča je paprika, je odvisno od vsebnosti kapsaicina. Če je ta od 100 do 200 mg/kg, bo mleta paprika zmerno pekoča; če presega 200 mg/kg, bo pekoča.

Fizikalne in kemijske lastnosti:

- velikost delcev: finost mletja paprike mora biti taka, da lahko mleta paprika popolnoma prehaja skozi sito z mrežo z odprtini premera 0,5 mm,
- analitske lastnosti:

Skupna vsebnost pigmentov ob pakiranju na suho snov, minimalno, g/kg (*)	3,9
ali vrednost barve ASTA ob pakiranju, minimalno (*)	120
Dopustno zmanjšanje skupne vsebnosti pigmentov na mesec, minimalno, vrednost barve ASTA (**)	5
Najvišja vsebnost vlage, % (m/m)	11,0
Vsebnost peska v suhi snovi, največ, % (m/m)	0,5

(*) Vsebnost pigmentov je lahko višja glede na potrebe kupca. Dejansko vsebnost pigmentov serije je treba navesti na potrdilu o kakovosti, ki spremlja pošiljko.

(**) Za mleto papriko se lahko določi rok uporabnosti (uporabno najmanj do) največ 12 mesecev.

- Mleta paprika ne sme vsebovati aditivov za živila. Postopek kondicioniranja vključuje dodatek pitne vode.

4.3 Geografsko območje:

Kot surovina za „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ z zaščiteno označbo porekla se lahko uporabi surova paprika, pridelana znotraj upravne meje naslednjih krajev v regiji gojenja paprike Szeged: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanak, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pustaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatmár, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zombó; Battonya, Békéssámsón, Csanádaltó, Csanádpáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gáboros, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbányhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybányhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végyháza; Csőlyospálos.

Proizvodnja in pakiranje se morata izvajati na istem geografskem območju.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Sledljivost proizvoda je zagotovljena z dokumenti, ki se sestavijo ob registraciji proizvajalcev in predelovalcev, med proizvodnjo in predelavo, z roki uporabnosti, navedenimi na embalaži, številkami LOT in oštevilčenimi oznakami, ki jih izda konzorcij.

Skladnost s pravili spremljajo regionalni uradi Uprave za kmetijstvo.

4.5 Metoda pridobivanja:

V prvi fazi proizvodnje se pripravi proizvodno območje. Nato se odvisno od izbrane metode proizvodnje posejejo semena ali posadijo sadike. Če se uporabijo sadike, se vzgojijo med koncem februarja in začetkom aprila. Posadijo se maja bodisi ročno bodisi z mehanskimi stroji za sajenje. Če se uporabljajo semena, se posejejo zgodaj aprila.

Proizvodni postopek vključuje naslednje postopke nege rastlin, ki prispevajo k optimalnemu razvoju paprike: zalivanje, gnojenje in zaščito rastlin.

Paprika se pobira v več obdobjih, odvisno od zrelosti plodov.

V idealnih razmerah se pobrani plodi dva tedna skladiščijo za pozorevanje (v dobro prezračenih prostorih) v skladu z metodami, ki jih določajo tehnične zmožnosti proizvajalcev.

Nato se naknadno zorjeni plodovi pripravijo za sušenje. Plodovi se izberejo, operejo in narežejo. Ti postopki ključno vplivajo na kakovost končnega proizvoda.

Paprika se lahko suši v majhnih vrečah, obešenih pod napuščem, v sušilnicah ali na tekočih trakovih za sušenje. Ob koncu sušenja bo vsebnost vode v plodovih paprike padla s približno 80 % pod 10 %.

Posušena paprika se najprej naseklja in nato zmelje, tako da gre skozi tesno nastavljen par mlinskih kamnov. Pomen mletja z mlinskimi kamni je v dejstvu, da se paprika pri prehodu skozi mlinska kamna segreje. S segretjem in mletjem se sprostijo olje v semenih in pigmenti, topni v maščobah, v koži, ki nato prekrijejo zrnca rastline, s čimer mleta paprika dobi enakomerno barvo.

Zadnja faza mletja z mlinskimi kamni je postopek kondicioniranja, pri katerem se vsebnost vlage v mleti papriki z intenzivnim mešanjem in dodatkom pitne vode poveča za 1,5–3 %. Kondicioniranje ima pomembno vlogo pri razvoju vidnih lastnosti mlete paprike, saj je postopek optimalen za zagotavljanje – z vsebnostjo vode od 8 % do 11 % –, da bioaktivne sestavine mlete paprike ščitijo naravne pigmente.

Ob koncu postopka mletja se paprika preseje skozi sito z mrežo z odprtini premera $\leq 0,5$ mm in zapakira z uporabo metod in materialov, ki so v skladu s predpisi o varnosti živil.

Zgoraj opisano pozorevanje, mletje in kondicioniranje bistveno določajo kakovost proizvoda, ki se lahko zagotovi samo s takojšnjim pakiranjem, da se preprečijo spremembe v vsebnosti vode, določene v postopku kondicioniranja. Zapletenost teh postopkov zahteva strokovno znanje, ki je na voljo samo na navedenem geografskem območju. Zato je treba v prizadevanju, da se zagotovi ne samo poreklo, ampak tudi kakovost proizvoda, vsako fazo v proizvodnji „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ – to je gojenje in predelavo surovine ter pakiranje – opraviti na geografskem območju, določenem v točki 4.3.

4.6 Povezava:

Prvi pisni viri o povezavi med papriko in mestom Szeged izvirajo iz leta 1748. Paprika je bila sprva okrasna rastlina in zdravilno zelišče in je šele pozneje postala glavna začimba v madžarski kuhinji. Medtem ko je bila proizvodnja do sredine 19. stoletja omejena na zadovoljevanje potreb gospodinjstev, je konec stoletja predelava paprike dosegla industrijske razsežnosti in trgovina se je močno povečala. Proizvodnja paprike se je v tej regiji začela v spodnjem Szegedu; prebivalci tega dela mesta so papriko pridelovali na črnih peščenih tleh poplavne ravnice reke Tise. Od preloma stoletja pa do 30. let prejšnjega stoletja se je območje nasadov paprike povečalo z 2 000 na 5 000 madžarskih akrov. Po 1. svetovni vojni je „Szegedi paprika“ – ki je bila do takrat na voljo samo v lekarnah – nadaljevala pot iz Avstrije in zaslovela v Nemčiji, kmalu pa se je začel izvoz v ZDA. Leta 1934 je bilo območje Szegeda razglašeno za omejeno območje in mleta paprika, proizvedena zunaj tega območja, se ni smela prodajati kot „Szegedi paprika“. Do tedaj je večina družin iz Szegeda, ki so proizvajale papriko, papriko gojilo že tri ali štiri generacije, in na območju je bilo od deset do dvajset mlinov.

Mleta paprika se proizvaja iz sort paprike s podolgovatim, povešenim plodom, ki se gojijo na območju Szegeda. Zaradi stoletja starih tradicij gojenja rastline so se sorte, ki so ohranile te genetske lastnosti, izjemno dobro prilagodile tlu in podnebju regije. Mleti proizvod – po pozorevanju, selekciji, spiranju in pazljivem sušenju surovih plodov paprike – se je proizvajal z mletjem z mlinskimi kamni, ki so zagotavljali najboljšo kakovost. Po mletju so papriko čez noč razporedili v hladni shrambi, s čimer so omogočili, da je absorbirala pravo količino vode iz vsebnosti vlage v zraku. Postopek kondicioniranja s sodobno tehnologijo temelji na tej fazi tradicionalne kmečke predelave paprike.

Izjemne lastnosti proizvoda izvirajo ne samo iz stotin let negovanja, strokovnega znanja in tradicionalnih tehnik predelave, opisanih zgoraj, ampak tudi iz kmetijskih in podnebnih razmer v regiji. Aluvialna in močvirnata tla, ki so dobro odcedna in imajo visok delež humusa, so nastala na holocenskih rečnih območjih v regiji Szeged, na naravnih poplavnih ravninah rek Körös, Maros in Tisa. Reka Tisa je na območje prinesla naplavine puhlice in blata, reka Maros pesek in reka Körös fin pesek. Gojenje opisanih sort paprike so omogočila tla, ki se hitro segrejejo, ne pokajo in so brez soli, z dobrim odvajanjem zraka in vode, ki so se razvila na edinstvenih naplavinah teh rek.

Število sončnih ur v regiji Szeged je približno 2 000 na leto, zaradi česar je to ena do najtoplejših regij na Madžarskem. Paprika tu ne bo nikoli zorela enako kot v južnih državah, ki pridelujejo papriko (ki imajo za primerjavo 3 000 ur sonca na leto). Zato plodovi „Szegedi paprika“ ob pravilu vsebujejo ostanek sladkorja. Značilno sladek okus mlete paprike izhaja iz kondenzacijske reakcije med delom tega sladkorja in vsebnostjo beljakovin v plodu, karamelizacije sladkorja, ki jo povzroči postopek sušenja in mletja, in olja v semenih.

Temperatura za papriko v sezoni gojenja mora biti vsaj 3 000 °C. Povprečna najvišja temperatura v regiji Szeged je približno 3 400 °C, kar zagotavlja, da paprika, ki se goji v tej regiji, dozori do sijoče rdeče barve. Obenem značilna barva mlete paprike izhaja iz pozorevanja, ki nastopi pred sušenjem po tradicionalnem postopku proizvodnje paprike. Ta postopek je povezan tudi s podnebnimi lastnostmi regije, ker se bodo ob koncu razmeroma kratkega obdobja gojenja samo pri delu pridelka razvile lastnosti, genetsko zapisane v teh sortah. Pozorevanje paprike poudari še druge značilnosti, ki prispevajo k dobri kakovosti. Pri pozorevanju naravna izsušitev (izguba vode) povzroči upad ravni sladkorja, vendar nikoli v obsegu, ki bi spremenil značilen okus proizvoda. Obenem se skupna vsebnost

pigmentov poveča za od 30 % do 50 %, skupaj s količino rdečih pigmentov. Vsebnost pigmentov pri naknadno zorjeni mleti papriki je višja in stabilnejša kot vsebnost pri papriki, ki se takoj posuši in zmelje.

Madžarski patentni urad je označbo porekla registriral 27. novembra 1998 (registracijska št.: 3), mednarodni urad Svetovne organizacije za intelektualno lastnino pa ga je v skladu z Lizbonsko pogodbo 6. maja 1969 vpisal v mednarodni register označb porekla (registracijska št.: 502).

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Naslov: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 4563010
Faks —
E-naslov: oevi@oai.hu

4.8 Označevanje:

Poleg zahtev, določenih v zakonodaji, morata biti na embalaži proizvoda navedena zaščitena označba porekla „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ali „Szegedi paprika“ ali njena okrajšava in (po vpisu v register Skupnosti) logotip Skupnosti.

Člani konzorcija morajo na vsako enoto dodati oštevilčeno oznako, ki jo izda konzorcij. Izdajatelj mora voditi evidenco oštevilčenih oznak.

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 44/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„OLIVE DE NIMES“

ES št.: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Olive de Nîmes“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

„Olive de Nîmes“ je cela oljka čiste zelene barve, brez peclja, izključno sorte Picholine. Ni ne počena ne zarezana.

Razgrenjena je z maceriranjem v alkalni raztopini pepelike ali sode, katere gostota ne presega 1 032. Namaka se do delne razgrenitve, nato se alkalna raztopina nadomesti s pitno vodo za spiranje. Potem se oljke hranijo v slanici iz morske soli.

Ta oljka je značilno hrustljava in sočna; v ustih ima tipično aromo masla in lešnika ter slan okus.

Najmanjša velikost oljk je največ 34 plodov na 100 gramov.

Serie morajo biti barvno in velikostno homogene.

3.3 Surovine:

Se ne uporablja.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Se ne uporablja.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vse postopke za pridobivanje surovine ter proizvodnjo in pakiranje oljk je treba izvajati znotraj geografskega območja.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

Oljke za končno potrošnjo so pakirane v največ 8-kilogramski embalaži (odcejena neto teža).

Proizvod je občutljiv, zato ga je treba pakirati na območju pridelave. Oljka je namreč občutljiv plod, ki ga je treba čim manj prelagati. Občutljiva je na udarce (hitro pustijo sledove) in temperaturne razlike, ki lahko nastopijo med prevozom.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

S tem ukrepom je lažje ohraniti njen videz in jo zaščititi. Ukrep omogoča tudi zagotavljanje boljše sledljivosti.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Poleg obveznih navedb, ki so določene v zakonodaji o označevanju in predstavljanju živil, etikete za olive z registrirano označbo porekla „Olive de Nîmes“ vsebujejo še:

- ime označbe „Olive de Nîmes“,
- navedbo „appellation d'origine contrôlée“ ali „AOC“. Kadar je na etiketi ločeno od naslova navedeno ime kmetijskega gospodarstva ali blagovne znamke, se ime porekla ponovi med besedama „appellation“ in „contrôlée“.

Ti podatki se nahajajo v istem vidnem polju in na isti etiketi.

Napisani so z vidnimi, čitljivimi, nezbrisljivimi in dovolj velikimi črkami, da izstopajo s podlage, na katero so natisnjeni, zato da se jasno ločijo od vseh drugih napisanih podatkov in slik.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje pridelave „Olive de Nîmes“ pokriva območje pridelave oljk v departmaju Gard in vzhodnem delu departmaja Hérault ter izključuje pokrajini Causses in Camargue ter goro Cévenole.

Njegove naravne meje so reka Rona na vzhodu in pokrajina Camargue na jugu. Na severu je meja klimatska, ujema se z mejo nasadov kulture Picholine; na severovzhodu sledi meji departmaja Gard (masivi neobdelane zemlje na nadmorski višini več kot 300 metrov). Na zahodu gre meja preko doline Vidourle in teče po črti Ganges, Pic St Loup, reka Lez, kar ustreza liniji z gozdovi poraslih grebenov.

Za območje pridelave je značilna pokrajina s hribčki in griči, katerih nadmorska višina je na splošno nižja od 350 metrov. Tla večinoma sestavljajo terciarna molasa, kredni in lapornati apnenci ter naplavine. Podnebje je sredozemsko, piha mistral.

Območje pridelave vključuje 223 občin, od tega 183 v departmaju Gard in 40 v departmaju Hérault.

Departma Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouce; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Maussargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chartes;

Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevieille.

Delno vključene občine: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Departma Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Naravno okolje

Za območje pridelave je značilna pokrajina s hribčki in griči, katerih nadmorska višina je na splošno nižja od 350 metrov. Tla večinoma sestavljajo terciarna molasa, kredni in lapornati apnenci ter naplavine. Podnebje je sredozemsko z izrazito poletno sušo in močnim jesenskim dežjem. Območje je izpostavljeno vetrovom, zlasti mistralu, ki piha s severa, zime so lahko zelo ostre.

Zgodovina

Prisotnost oljk že od antike je dokaz tesne povezave nimske regije z gojenjem oljčnih dreves.

Proizvodnja oljčnega olja je zelo stara v tej regiji, rednejše pridelovanje in uživanje zelenih namiznih oljk pa sta mlajši, izvirata iz 18. stoletja. Razvoj te pridelave je namreč omogočila metoda za razgrenitev, ki sta jo izpopolnila brata Piccolini; z mešanico lesnega pepela (hrasta in oljčnih dreves) in apnice sta dobila alkalno raztopino za razgrenitev zelenih oljk. Ta metoda se je razširila med vsemi oljkarji, zlasti v Nimesu. Zato so se vse zelene oljke, razgrenjene „na Piccolinijev način“, imenoval Picholines.

Domneva se, da so vrsto oljčnega drevesa, nastalo s selekcijo sorte Plant de Collias iz občine Collias z geografskega območja označbe, nato poimenovali Picholine po metodi za razgrenitev „na Piccolinijev način“, ki se je takrat uporabljala; to je bila selekcija dreves z najlepšimi in najbolj čvrstimi plodovi, primernimi za to prakso.

V drugi polovici 19. stoletja so kemiki izpopolnili lug, kar je olajšalo razgrenjevanje večjih količin oljk in spodbudilo nastanek „industrijskih“ predelovalnic.

Vendar je 19. stoletje zaznamoval upad pridelave oljk, ki sta jo izrinjala trta in uvoz drugih maščob. Upad se je nadaljeval do druge svetovne vojne, ko se je po petletnem konfliktu ponovno zbudilo zanimanje za proizvodnjo oljčnega olja, povezano s pomanjkanjem uvoženih olj in maščob.

Še leta 1945 je bilo blizu Nimesa 22 predelovalnic oljk, v katerih so predelali 2 000 ton oljk Picholine, številne so bile tudi tržnice oljk.

Huda pozeba leta 1956 je zdesetkala oljčne nasade na območju Nimesa.

Okus ploda in botanične lastnosti drevesa so prispevale k temu, da se je sorta Picholine razširila zunaj območja izvora, zlasti po pozebi leta 1956, ko je bila ta sorta razglašena za nacionalni interes in so jo povsod sadili.

Kljub temu je departma Gard na prvem mestu po pridelavi zelene oljke Picholine (23 % nacionalne pridelave). To je nedvomno povezano s tem, da je sorta Picholine zaradi odpornosti popolnoma prilagojena na pedoklimatske razmere v regiji pridelave s poreklom. V nîmski kotlini, ki je zibelka sorte Picholine, so oljčna drevesa Picholine v večini, medtem ko na vznožju Cévenol rastejo druge lokalne sorte. V Colliasu in bližnjih vaseh rastejo oljčna drevesa Picholine, stara več kot 200 let.

5.2 Posebnost proizvoda:

Oljke „Olive de Nîmes“ se tradicionalno predelujejo v zibelki sorte Picholine. Pripravljene so po veljavni tradicionalni metodi „nepopolna mlečna fermentacija“: cele oljke se macerirajo v alkalni raztopini pepelike ali sode, katere gostota ne presega 1 032.

Namakajo se do delne razgrenitve, nato se alkalna raztopina nadomesti s pitno vodo za spiranje.

Oljke so v vodi najmanj šestintrideset ur in se najmanj štirikrat sperejo.

Nato se hranijo v slanici iz morske soli, katere gostota je največ 1 060. Za nižanje pH vrednosti slanice na vrednost 4,7 sta dovoljeni citronska in mlečna kislina.

Ta način proizvodnje daje oljki „Olive de Nîmes“ hrustljivo teksturo ter tipično aromo masla in lešnika.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Dolga zgodovina gojenja oljk v departmaju Gard je omogočila prenos praktičnega znanja o oskrbi oljčnega nasada in pridelavi oljk.

Sorta Picholine je nekoliko odporna proti zimskemu mrazu in njeni trdno priraščeni plodovi kljubujejo močnim jesenskim vetrovom. Poleg tega se je med proizvajalci povečalo zanimanje za to sorto, ker jo je mogoče uporabljati tako za proizvodnjo olja kot za pridelavo namiznih oljk.

Zaradi omejitev naravnega okolja je za oskrbovanje nasada značilno:

- tradicionalno se gojijo nizka drevesa, da je zgodnje obiranje namiznih oljk lažje in so drevesa odpornejša proti vetru,
- ureditev zemljišč, namenjenih gojenju oljčnih dreves, je vplivala tudi na obliko pokrajine; najdemo številne terase, tradicionalno imenovane „faïsse“ ali „banquaou“, katerih zidci zadržujejo tanko plast zemlje na prestrmih pobočjih.

Tradicionalno obiranje je potekalo od septembra (za namizne oljke) do decembra (za olje) in zagotavljalo delo za številno delovno silo, ki je, kot pravi lokalni izraz, „allait oliver“ (šla oljkarit).

Obiranje je večinoma ročno. Sorta Picholine, katere plodovi se dobro držijo peclja, namreč ni primerna za strojno obiranje, ki bi lahko poškodovalo oljke.

Po drugi strani pa konfiguracija tradicionalnih oljčnih nasadov (majhna površina, zidci, pogosto slaba dostopnost) ni primerna za mehanizacijo.

Oljke so pripravljene po veljavni tradicionalni metodi delne ali „nepopolne mlečne fermentacije“, to pomeni, da se postopek prekine, preden raztopina doseže koščico.

Ta fermentacija je na tem območju tradicionalna, da se ohranijo barva, posebni okus in hrustljivost ploda brez grenkega okusa.

V tej proizvodnji je bilo veliko vzponov in padcev. Vendar se je oljka „Olive de Nîmes“ zaradi ujemanja sorte z zemljo, navezanosti ljudi na ta prvotni proizvod in praktičnega znanja lokalnih oljkarjev ohranila ter med proizvajalci in potrošniki postala celo bolj cenjena.

Sklic na objavo specifikacije:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 44/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„龙口粉丝“ (LONGKOU FEN SI)

ES št.: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„龙口粉丝“ (Longkou Fen Si)

2. Država članica ali tretja država:

Ljudska republika Kitajska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 2.7: Testenine

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

Longkou Fen Si je kot nit tanek suh škrobni proizvod, izdelan iz zelenega fižola in graha.

Po videzu je Longkou Fen Si bel in prosojen; vsak posamezen kos je iste debeline (ni podvojitev ali zlomljenih kosov); je mehek in prožen; je pristnega okusa in nima nenavadnega vonja ter s prostim očesom ni opaznih nečistoč. Najznačilnejša lastnost je odpornost na temperature vretja brez želatiniiranja. Tudi po enournem vretju se kosi med seboj ne sprimejo drug z drugim in ne želatinirajo ali se ne razlomijo ali je razlomov le malo.

Za Longkou Fen Si je značilna visoka vsebnost škroba, tj. preko 75 %, vsebnost vode je nižja od 15 %, premer niti je manj kot 0,7 mm in delež zlomljenih rezancev (vermicelli) je manj kot 10 %, če se kuhajo v vodi 45 minut, vsebnost pepela pa je manj kot 0,5 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Rezanci Longkou Fen Si so izdelani iz zelenega fižola ali graha.

Glede kraja izvora surovin ni omejitev. Uporabijo se lahko tudi uvožene surovine.

Pri pridelavi zelenega fižola in graha se ne sme uporabljati gnojil ali kemikalij. Zaželeno so surovine, pridelane v istem letu. Najdaljše obdobje shranjevanja surovin ne sme presežati enega leta; drugi pogoji pa so:

- uporaba debelega, nezlomljenega semena,
- manj kot 1 % nečistoč ali semen druge barve,

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

in

— vsebnost vlage nižja kot 13,5 %.

Voda mora biti iz vodnih virov v geografskem območju.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Namakanje zelenega fižola ali graha, obarjanje in ločevanje škrobne mase, gnetenje mase, precejanje in sušenje (na soncu ali vročem zraku) mora potekati v določenem geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:*

Posušeni rezanci Longkou Fen Si so pakirani glede na zahteve potrošnikov.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Označevanje proizvoda Longkou Fen Si mora vsebovati naslednje podatke: ime proizvoda, ime in naslov proizvajalca, blagovno znamko, specifikacijo embalaže, datum proizvodnje in rok uporabe, sestavine ter serijsko številko.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja:**

Območje je na severu polotoka Šandung ter zajema mesta Lungkov, Džaojuan, Penglaj, Laijang in Laidžov na upravnem območju mesta Jantaj v provinci Šandung na Kitajskem. Čez območje tečeta Rumena reka in reka Džje.

5. **Povezava z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnost geografskega območja:*

Čez geografsko območje tečeta Rumena reka in reka Džje, kakovost vode pa je dobra. Regija je značilno topla celinska monsunska regija s polvlažnim podnebjem. Ima štiri letne čase, zmeren veter, primerne temperature, nizko vlažnost zraka, dolge dneve in edinstven mikrobn sistem.

5.2 *Posebnost proizvoda:*

Značilnost rezancev Longkou Fen Si je visoka vsebnost škroba, izjemna voljnost in malo nečistoč. Delež zlomljenih rezancev Longkou Fen Si, ko so se v vreli vodi kuhali 45 minut, je manjši od 10 %.

5.3 *Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):*

Naravni dejavniki

Kakovost vode. Nadziranje kakovosti škroba je v proizvodnem procesu zelo pomembno. Osnovna metoda za proizvodnjo škroba je naslednja: po zmečkanju namočenega zelenega fižola ali graha v kašo, odstraniti ostanke luščin, škrob se zgosti zaradi delovanja bakterije *Streptococcus lactis*, nato se škrob ekstrahira s sušenjem. Ta tehnika je znana kot fermentacija v kisli tekočini za namakanje. Pri tem postopku ima bakterija *Streptococcus lactis* bistveno vlogo, medtem ko je kakovost vode ključna za njeno rast in razmnoževanje. Voda, ki je brez umazanij in vonja, svežega, ne grenkega okusa ter bogata z minerali, se običajno imenuje sladka voda. Kovinski delci in anorganske soli v sladki vodi pomembno vplivajo na rast in razmnoževanje ugodnih mikroorganizmov in encimov, ki jih proizvajajo. To pa vpliva na zgoščevanje in zadrževanje škroba ter njegovo kakovost. Onesnažena voda ali voda s previsoko ali prenizko vrednostjo pH ali prevelikim številom klorovih ali sulfatnih ionov bo zavirala rast in razmnoževanje mikroorganizmov ter lahko povzroči, da mikroorganizmi proizvajajo klusterin in tako izgubijo svojo zmožnost zgoščevanja škroba. Kakovost vode zato pomembno vpliva na količino proizvedenega škroba in kakovost rezancev Longkou Fen Si. Pravijo, da je proizvodnja kitajskih rezancev kot pridobivanje srebra iz vode. Isti proizvajalec lahko z istimi tehnikami proizvode

visokokakovostne kitajske rezance na območju proizvodnje rezancev Longkou Fen Si, ne bo pa mogel pridobiti rezancev podobne kakovosti na drugih območjih, na nekaterih območjih sploh ne bo mogel ekstrahirati škroba. To jasno dokazuje vpliv kakovosti vode na rezance Longkou Fen Si. V regiji Jantaj je veliko gora in hribov. Voda v rekah na območju izvira v gorah. Voda ni onesnažena, ima vrednost pH med 6,9 in 7,4 ter nizko vsebnost kloridnih in sulfatnih ionov. Ta voda je primerna za ekstrakcijo škroba iz zelenega fižola in graha z metodo fermentacije v kisli tekočini za namakanje, kar prispeva k visoki vsebnosti škroba v rezancih Longkou Fen Si.

Podnebje in geografsko okolje. Drug ključni dejavnik za kakovost rezancev Longkou Fen Si je sušenje. Proizvodnja rezancev Longkou Fen Si se lahko razdeli na dve obdobji: pomlad in jesen. Pomladanska proizvodnja poteka od spomladanskega enakonočja do poletnega solsticija, jesenska proizvodnja pa traja od „bele rose“ do „obilnega sneženja“, skupaj šest mesecev. Kitajski rezanci, ki se proizvajajo v obdobju od „začetka deževja“ do začetka poletja in od jesenskega enakonočja do začetka zime, so najboljši. V drugih obdobjih je proizvodnja rezancev slabše kakovosti kot spomladi in jeseni. Razlog za to je predvsem prenizka zimska temperatura, tako da se bakterija *Streptococcus lactis* pri fermentaciji težko razmnožuje. Kitajski rezanci, ki se sušijo prepočasi ali pa celo zmrznejo, so slabše kakovosti, medtem ko je poleti temperatura previsoka in je zato pri fermentaciji težko nadzirati kontaminacijo z drugimi bakterijami. Druge probleme predstavljajo razmere, ko je preveč dežja, premalo vetra ali premočna sončna svetloba. Vsi ti dejavniki skupaj so vzrok za slabšo kakovost kitajskih rezancev. Temperatura na območju proizvodnje rezancev Longkou Fen Si je ugodna za razmnoževanje bakterije *Streptococcus lactis*. Sušenje pospešujeta tudi ustrezna moč vetra in vlažnost.

Tehnološke izboljšave, npr. sušenje z vročim zrakom, postopoma izpodrivajo tradicionalni postopek sušenja na soncu. To je prilagojen postopek, ki posnema osnovne pogoje sušenja na soncu. Trenutno se pri proizvodnji rezancev Longkou Fen Si uporablja sušenje na soncu in sušenje z vročim zrakom.

Človeški dejavniki

Že v obdobju dinastije Severni Wej so prebivalci Džaojuana obvladali tehnike proizvodnje škroba in v obdobju dinastije Sung začeli proizvajati običajne kitajske rezance.

V 19. stoletju so bile v sedanji vasi Bejlidžuang v kraju Džangšing v mestu Džaojuan ustanovljene delavnice, v katerih so proizvajali kitajske rezance iz zelenega fižola. To so najstarejše delavnice za proizvodnjo kitajskih rezancev, ki so se ohranile do danes.

Leta 1860 je bila v Hongkongu ustanovljena trgovina s kitajskimi rezanci Hungtaj za prodajo kitajskih rezancev, ki so se proizvajali v Džaojuanu in odpremljali iz Lungkova. Pismenke za „Longkou tanki rezanci“ so bile napisane na zunanji embalaži, tako da je proizvod od takrat poznan po imenu Longkou Fen Si.

Vlada dinastije Čing je leta 1862 ustanovila vzhodno carinsko upravo v pokrajini Jantaj z izpostavo v Lungkovu, ki je močno spodbujala transport in prodajo rezancev Longkou Fen Si. Pristanišče Lungkov je bilo za zunanjo trgovino odprto januarja 1914. Vedno več ljudi iz Džaojuana je odpiralo trgovine s kitajskimi rezanci v Lungkovu, kar je spodbudilo izvoz rezancev Longkou Fen Si. Zato tanki rezanci Longkou Fen Si zdaj slovijo doma in v tujini.

Oddelki za zunanjo trgovino v provinci Šandung zaradi dolgega slovesa tankih rezancev Longkou Fen Si to ime uporabljajo za spodbujanje izvozne trgovine.

Sklic na objavo specifikacije:

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Cena naročnine 2010 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 100 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	770 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	300 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Format CD-ROM bo leta 2010 nadomeščen s formatom DVD.

Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletišče <http://europa.eu>



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SL