

Uradni list

Evropske unije

C 101



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 57

5. april 2014

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 101/01	Menjalni tečaji eura	1
2014/C 101/02	Imenovanje novega člana Komisijine skupine strokovnjakov zainteresiranih strani za javna naročila po odstopu sedanjega člana	2
2014/C 101/03	Smernice o regionalni državni pomoči za obdobje 2014–2020: sprejetje predlaganih ustreznih ukrepov iz člena 108(1) Pogodbe o delovanju Evropske unije s strani vseh držav članic	3

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2014/C 101/04	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	4
2014/C 101/05	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	5

SL

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2014/C 101/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business) — Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2014/C 101/07	Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	7
2014/C 101/08	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) XUredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	10
2014/C 101/09	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	15

Popravki

2014/C 101/10	Popravek Sklepa Komisije z dne 9. decembra 2013 o spremembi Sklepa 2010/206/EU o imenovanju članov skupine za strokovno svetovanje v zvezi z ekološko pridelavo in o pripravi seznama kandidatov (UL C 360, 10.12.2013)	20
---------------	---	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

4. aprila 2014

(2014/C 101/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,3700	CAD kanadski dolar	1,5100
JPY japonski jen	142,33	HKD hongkonški dolar	10,6280
DKK danska krona	7,4653	NZD novozelandski dolar	1,6025
GBP funt šterling	0,82670	SGD singapurski dolar	1,7326
SEK švedska krona	8,9598	KRW južnokorejski won	1 444,51
CHF švicarski frank	1,2235	ZAR južnoafriški rand	14,5524
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	8,5109
NOK norveška krona	8,2125	HRK hrvaška kuna	7,6385
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 510,85
CZK češka krona	27,429	MYR malezijski ringit	4,4939
HUF madžarski forint	306,68	PHP filipinski peso	61,579
LTL litovski litas	3,4528	RUB ruski rubelj	48,4650
PLN poljski zlot	4,1650	THB tajski bat	44,598
RON romunski leu	4,4559	BRL brazilski real	3,1074
TRY turška lira	2,9290	MXN mehiški peso	17,9586
AUD avstralski dolar	1,4810	INR indijska rupija	82,4700

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

Imenovanje novega člana Komisijine skupine strokovnjakov zainteresiranih strani za javna naročila po odstopu sedanjega člana

(2014/C 101/02)

V skladu s členom 4 sklepa Komisije z dne 3. septembra 2011 (UL C 291, 4.10.2011, str. 2) o ustanovitvi Komisijine skupine strokovnjakov zainteresiranih strani za javna naročila in z razpisom za zbiranje prijav, objavljenim v *Uradnem listu Evropske unije* (UL C 301, 17.10.2013, str. 12), je generalni direktor GD za notranji trg in storitve dne 5. marca 2014 imenoval naslednjega člana skupine strokovnjakov za preostalo obdobje 3-letnega mandata:

— BACIU Ioan

Osebni podatki so bili zbrani, obdelani in objavljeni v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 45/2001.

Smernice o regionalni državni pomoči za obdobje 2014–2020: sprejetje predlaganih ustreznih ukrepov iz člena 108(1) Pogodbe o delovanju Evropske unije s strani vseh držav članic

(2014/C 101/03)

V odstavku 191 Smernic o regionalni državni pomoči za obdobje 2014–2020 ⁽¹⁾ je Komisija predlagala državam članicam, da sprejmejo kot ustrezna ukrepa omejitev uporabe vseh obstoječih shem regionalne pomoči, ki niso predmet uredbe o skupinskih izjemah, in vseh kart regionalne pomoči na pomoč, ki naj bi bila odobrena do vključno 30. junija 2014, ter spremembo drugih obstoječih horizontalnih shem pomoči, ki zagotavljajo posebno obravnavo pomoči za projekte na območjih, ki prejemajo pomoč, da se zagotovi skladnost pomoči, ki naj bi bila odobrena po 30. juniju 2014, s karto regionalne pomoči, ki se uporablja na datum, ko je pomoč odobrena. Države članice so bile naprošene, da potrdijo svoje sprejetje predlaganih ustreznih ukrepov do 31. decembra 2013.

V skladu s členom 19(1) Uredbe Sveta (ES) št. 659/1999 z dne 22. marca 1999 o določitvi podrobnih pravil za uporabo člena 93 Pogodbe ES ⁽²⁾ je Komisija zabeležila izrecno in brezpogojno soglasje vseh držav članic glede ustreznih ukrepov.

⁽¹⁾ UL C 209, 23.7.2013, str. 1.

⁽²⁾ UL L 83, 27.3.1999, str. 1.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2014/C 101/04)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	17.3.2014
Trajanje	17.3.2014 do 30.6.2014
Država članica	Evropska unija (vse države članice)
Stalež ali skupina staležev	RED/N3M
Vrsta	Rdeči okun (<i>Sebastes spp</i>)
Cona	NAFO 3M
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	03/TQ43

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2014/C 101/05)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	18.3.2014
Trajanje	18.3.2014 – 31.12.2014
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	BUM/ATLANT
Vrsta	sinja jadrovnica (<i>Makaira nigricans</i>)
Območje	Atlantski ocean
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	04/TQ43

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 101/06)

1. Evropska komisija je 28. marca 2014 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾, s katero podjetje Lenovo Group Limited („Lenovo“, Hongkong) z nakupom sredstev pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad delom podjetja International Business Machines Corporation („IBM“, ZDA). Del podjetja IBM, katerega pridobitev predlaga Lenovo Group Limited, je poslovna dejavnost strežnikov x86 in s tem povezana omrežna strojna oprema.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Lenovo: razvoj, proizvodnja in trženje namiznih in prenosnih osebnih računalnikov, delovnih postaj, strežnikov, pomnilniških naprav in programske opreme za upravljanje,
- za IBM-ov x86 server business: razvoj, proizvodnja, trženje in servisiranje IBM-ovih strežnikov x86 in povezanih proizvodov.

3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij v okviru Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku, določenem v Obvestilu.

4. Evropska komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Evropska komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 Server Business lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (št. telefaksa: +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
1049 Bruxelles/Brussel
Belgique/België

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 101/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ“ (STAFIDA SOULTANINA KRITIS)****Št. ES: GR-PGI-0005-01058-16.11.2012****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης“ (Stafida Soultanina Kritis)

2. Država Članica ali Tretja Država

Grčija

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„Stafida Soultanina Kritis“ je suho grozdje (sultanine), proizvedeno izključno iz *Vitis vinifera* L.

Proizvod ima naslednje lastnosti:

— je zlate do rjave barve, sladkega okusa, njegova struktura pa je mehka, vendar mesnata.

— Vsebnost sladkorja: najmanj 75 %.

— Najvišja vsebnost vlage: 16 %.

Sultanine „Stafida Soultanina Kritis“ so razvrščene v naslednje kategorije:

— Št. 0: izbrane sultanine, velike, približno 170 grozdnih jagod/100 g (± 5 %), največ 2 % pecljev, največ 1 kos nepritrjenega peclja na zaboj z 12,5 kg, največ 2 kosa peclja, ki se držita sadeža, na zaboj s 14 kg, enotna zlata do jantarjeva barva, visoka stopnja čistosti, primerne za takojšnjo uporabo.

— Št. 1: izbrane sultanine, velike, približno 200 grozdnih jagod/100 g (± 5 %), največ 2 % pecljev, največ 1 kos nepritrjenega peclja na zaboj z 12,5 kg, največ 2 kosa peclja, ki se držita sadeža, na zaboj z 12,5 kg, enotna zlata do jantarjeva barva, visoka stopnja čistosti, primerne za takojšnjo uporabo.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- Št. 2: klasične sultanine, velikosti, ki ustreza približno 250 grozdnih jagod/100 g ($\pm 5\%$), največ 4 % pecljev, največ 2 kosa nepritrjenega peclja na zaboj z 12,5 kg, največ 2 kosa peclja, ki se držita sadeža, na zaboj z 12,5 kg, enotna jantarjeva do kostanjeva barva, primerne za takojšnjo uporabo ali uporabo v živilski industriji.
- Št. 4: klasične sultanine, velikosti, ki ustreza približno 290 grozdnih jagod/100 g ($\pm 5\%$), največ 4 % pecljev, največ 2 kosa nepritrjenega peclja na zaboj z 12,5 kg, največ 4 kosi peclja, ki se držijo sadeža, na zaboj z 12,5 kg, enotna kostanjeva do rjava barva, primerne za takojšnjo uporabo ali uporabo v živilski industriji.

3.3. Surovine (samo za predelane proizvode)

Grozdje sorte sultanina vrste *Vitis vinifera* L., ki se goji na Kreti, trgatev pa poteka od sredine avgusta do sredine septembra. Grozdje mora biti pridelano na Kreti, saj v tem vročem in suhem podnebju z veliko sonca raste grozdje, in nato sultanine, z višjo koncentracijo sladkorjev, ter da se sušenje lahko prične takoj po trgatvi in tako prepreči škoda, ki bi nastala, če bi se grozdne jagode ločile od grozda.

3.4. Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

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

Grozdje raste in se predeluje (v sultanine) znotraj opredeljenega geografskega območja. Predelava se mora začeti takoj po trgatvi, tako da ne nastane škoda na surovini (grozdje), kar pomeni, da se mora opraviti na opredeljenem geografskem območju.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7. Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Proizvod se bo proizvajal samo na Kreti.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1. Posebnosti geografskega območja

Kreta se nahaja na skrajnem jugu Evrope. Njena geografska lega, podnebje ter morfologija in kakovost tal so glavni dejavniki za razvoj vinogradništva na otoku. Posebne značilnosti geografskega območja so:

- Kretska prst je bogata s kalcijevem karbonatom.
- V obdobju cvetenja vinske trte je povprečna temperatura 20–21 °C, ki lahko naraste do 25 °C, medtem ko je v obdobju razvoja grozdnih jagod povprečna temperatura 24–29 °C, ki lahko doseže 34 °C.
- Relativna vlažnost je nizka in sega približno od 50 % do 73 %.
- 90 % dežja pade od oktobra do aprila. Obdobje z malo padavinami je dolgo in traja od 5 do 6 mesecev.
- Povprečno število ur sonca na dan je nad 7,5. Najbolj sončni meseci so junij, julij in avgust.

Pomemben je tudi človeški dejavnik: praksa namakanja grozolja v alkalni raztopini pred sušenjem v veliki meri določa značilno barvo končnega proizvoda.

5.2. Posebnosti proizvoda

Za sultanine „Stafida Soultanina Kritis“ je značilna zlata do rjava barva, visoka vsebnost sladkorja in nizka vsebnost vlage. Najnižja vsebnost sladkorja je 75 %, najvišja vsebnost vlage pa 16 %.

5.3. Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Sultanine „Stafida Soultanina Kritis“ so poseben proizvod, katerega značilnosti so povezane s prstjo in podnebnimi razmerami, ki prevladujejo na Kreti. Zahtevek za vpis v register kot zaščiten geografsko označbo je bil vložen zaradi kakovosti proizvoda (sladkost, stopnja vlažnosti).

Na rodovitni apnenčasti prsti, ki prevladuje na Kreti, rastline dobro uspevajo, hitro dozori in dajejo visokokakovostne sadeže, saj vsebujejo več sladkorja. Na koncentracijo sladkorja ugodno vpliva dejstvo, da je na med julijem in avgustom, ko grozdje zori, malo padavin in veliko sonca. Znano je, da se zaradi dežja v tem obdobju sladkor v grozdju redči, kar vpliva na njegovo kakovost.

Proizvod je od zlate do rjave barve, kar je posledica sorte grozdja (sultanina), ki ima belo meso, ter vročega in suhega podnebja ter veliko sonca, ki prevladujejo, ko iz grozdja nastajajo sultanine. Grozdje potemni zaradi encimov, ki niso aktivni ob povečanju vsebnosti sladkorja. Zaradi visokih temperatur in suhih razmer ter prakse namakanja grozdov v alkalni raztopini pred sušenjem pride do hitre izgube vode in hkratnega povečanja sladkorjev, zato se temnenje ustavi, sultanine pa pridobijo svojo značilno barvo.

Nizka relativna vlažnost v poletnih mesecih (ki povprečno ne presega 65 %) zavira razvoj gliv na grozdju, zaradi česar je končni izdelek brez ohratoksinov in drugih mikotoksinov. Pogoji vlažnosti so prav tako ugodni, zlasti med cvetenjem (60–70 %), s čimer je zagotovljen dober pridelek.

Ta določena sorta je postala gospodarsko pomembna za Kreto po letu 1922 s prihodom beguncev iz Male Azije, ki so s seboj prinesli izkušnje pri njenem gojenju. Postopoma je nadomestila sorto *Tachtas*, ki se je do takrat uporabljala za proizvodnjo suhega grozdja na Kreti. Kmalu po prihodu beguncev in širitvi gojenja sorte sultanina se je pričela proizvodnja sultanin. Zgodovinski podatki potrjujejo, da so bile sultane Stafida Soultanina kakovosten kretske proizvod že od medvojnega obdobja, na 12. in 16. mednarodnem sejmu v Solunu leta 1937 oziroma leta 1951 so dobile dve priznanji za kakovost, kar priča o izredni kakovosti in slovesu proizvoda. Zaradi obsežnega širjenja vinogradništva je bilo leta 1941 vzpostavljeno združenje združenih organizacij proizvajalcev sultanin (Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας (ΚΣΟΣ)). Razlogi za hitro širjenje gojenja sultanin so predvsem dobre prodajne cene proizvodov pred in kmalu po drugi svetovni vojni, izvrstne pedoklimatske razmere, ki so naklonjene vinogradništvu, odlična kakovost proizvoda in dejstvo, da je država podpirala cene v 60. letih prejšnjega stoletja.

Sklic na objavo specifikacije

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_stafidaskritis151013.pdf

⁽³⁾ Glej opombo 2.

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) XUredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 101/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾

„JAMÓN DE SERÓN“

Št. ES: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Jamón de Serón“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

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

Proizvod je opredeljen kot sušeni pršut iz svinjskega stegna (samic in kastriranih samcev) naslednjih pasem ali njihovih križancev: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain in Chato Murciano. Stegna se naravno sušijo in zorijo. So zaokrožene oblike z ohranjeno nogico, s kožo ali brez; v slednjem primeru se koža odstrani z rezom v obliki črke „V“. Pri razrezu je pršut rdeče barve in sijoč, mišično tkivo pa je deloma prepojeno z maščobo. Meso je rahlo sladko, ne preslano in srednje do intenzivne arome. Slanina ima mastno konsistenco, je svetleča, belo-rumenkaste barve, sladkega okusa in intenzivne arome.

Trži se pod dvema kategorijama:

Pršut kategorije „S-XVI“ ima najmanj 7 kg, obdobje predelave pa presega 16 mesecev.

Pršut kategorije „S-XX“ ima najmanj 8 kg, obdobje predelave pa presega 20 mesecev.

Za obe kategoriji mora obdobje naravnega sušenja in zorenja v okoljskih pogojih Seróna trajati najmanj 12 mesecev.

Vsebnost soli: največ 5 % (natrijev klorid) v sveži ali naravni snovi, kar se analizira na vzorcu iz prečnega dela pršuta, ki se vzame 4 cm od glave stegenice in je brez kože. V celotnem postopku mora pršut izgubiti najmanj 35 % teže; v nasprotnem primeru se najkrajše predpisano obdobje konzerviranja podaljša vsaj za dva meseca. Pršuti, katerim se koža pred začetkom predelave odstrani z rezom v obliki črke „V“, izgubijo 3 dodatne odstotke teže.

Proizvod se lahko trži zapakiran, brez kosti ali narezan na rezine, če se zagotovita njegova kakovost in sledljivost.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Stegna. Stegna se pridobivajo od naslednjih pasem ali križancev med njimi: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain in Chato Murciano.

Za pršut kategorije S-XVI je najmanjša teža neizkravljenih stegen 11,00kg (vključno s kožo), za pršut kategorije S-XX pa 12,50 kg (vključno s kožo). Stegna se pridobijo tako od kastriranih samcev kot od samic.

Debelina slanine pri pršutu s kožo meri 2,5 cm, pri pršutu z rezom v obliki črke „V“ pa 2 cm. Slanina mora biti prisotna na preseku med golenico in nartnico, da „tvori enakostranični trikotnik“.

Mast. Uporablja se mast istega prašiča, da se ohrani kakovost proizvoda med predelavo in primeren videz.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze postopka predelave pršuta Jamón de Serón, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju, so naslednje (po kronološkem vrstnem redu):

1. sprejem stegen;
2. prva izkravitev;
3. soljenje;
4. izpiranje;
5. druga izkravitev;
6. presoljevanje;
7. naravno sušenje in zorenje;
8. mazanje z mastjo in dokončno zorenje.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Končni proizvod z ZGO, zapakiran ali ne, je opremljen z etiketo ali posebnim znakom.

Na etiketah in komercialni embalaži zaščitenega pršuta je obvezna dobro vidna navedba Zaščitenega geografskega označba „Jamón de Serón“. Na etiketah mora biti edinstvena zaporedna številka, katere izključni namen je zagotavljanje sledljivosti zaščitenega proizvoda.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Jamón de Serón“ se predeluje izključno na območju občine Serón, ki se razteza na 167 km².

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava proizvoda z območjem predelave je vezana tako na vpliv posebnih značilnosti okolja na proizvod kot na njegov sloves.

5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Porečje Almanzore, v kateri se nahaja občina Serón, je z večinoma puščavskim in stepskim podnebjem verjetno najbolj suho porečje v Evropi.

Serón leži na območju povodja Almanzore (v pokrajini Almería) na južnem delu vzhodne obalne regije Pirenejskega polotoka (Levante), ki je polpuščavska regija jugovzhodne Španije. Kazalnik sušnosti na tem območju dosega vrednosti med 0,2 in 0,5. Za območje je poleg tega značilna močna osončenost s povprečno 3000 sončnih ur na leto in nizka količina padavin, ki povprečno znaša manj kot 400 mm na leto. To sušno podnebje je posledica lege na jugovzhodu Španije, kjer relief Subbetijskega gorovja vzhodne Andaluzije zadržuje območja nizkega pritiska z Atlantika, ki ob prečkanju Pirenejskega polotoka z zahoda proti vzhodu prinašajo deževje.

Stepske značilnosti podnebja Seróna pa so posledica njegove posebne lege v dolini reke Almanzora, v zgornjem delu doline na severni strani gorovja Sierra de los Filabres, med 800 in 900 metri nadmorske višine. Za to območje je značilno naravno okolje s sredozemsko vegetacijo sredogorij in posebna mikroklima, za katero je značilen suh zrak z nizko relativno vlažnostjo (povprečna relativna vlažnost je poleti 55 % in pozimi 70 %), nizke povprečne temperature pozimi (4,6–5,5 °C), a redke zmrzali, ter sveža poletja s povprečno temperaturo pod 23 °C. Za to območje so ponavadi značilne velike temperaturne razlike znotraj posameznega letnega časa in med različnimi letnimi časi (18–19 °C). Za naravno sušenje in zorenje mesnih proizvodov so zelo pomembni tudi stalni blagi in suhi severovzhodni vetrovi skozi vse leto, ki pihajo s hitrostjo med 5 in 7 m/s, ter visoka raven osončenosti (3000 ur/leto).

Kombinacija vseh teh naravnih dejavnikov ustvarja zelo primerne podnebne razmere za postopek naravnega sušenja in zorenja pršuta iz Seróna.

Človeški dejavniki

Velikost in velika vsebnost maščobe, ki sta značilni za tradicionalni pršut „Jamón de Serón“, sta posledica postopkov izbire in domače reje, določenih v odlokih sveta občine Serón o reji in zakolu prašičev, ki segajo v 16. stoletje in so se ohranili do 20. stoletja. Zaradi izbora velikih prašičjih pasem in več kot enoletne reje prašičev pred zakolom na kmetiji so bila stegna tradicionalno velika, z debelo plastjo slanine ter veliko medmišične maščobe. Tradicionalna praksa predelave pršuta z debelo slanino se je ohranila do danes v vseh serónskih sušilnicah, kjer za proizvodnjo pristnega pršuta „Jamón de Serón“ izbirajo surovine z navedenimi značilnostmi.

5.2 Posebnosti proizvoda

Posebne značilnosti pršuta Jamón de Serón, ki so vezane na postopek predelave, so naslednje:

- Pršut je tradicionalno velik in z veliko slanine, obdobje konzerviranja je dolgo, traja več kot 16 oziroma 20 mesecev, odvisno od teže svežih stegen, od tega je najmanj 12 mesecev namenjenih naravnemu sušenju in zorenju v okoljskih pogojih Seróna.
- Za pršut je značilen sladek okus in nizka vsebnost soli ter intenzivna aroma. Mišično tkivo je deloma prepojeno z maščobo, zaradi česar se med postopkom naravnega sušenja in zorenja razvijejo značilne arome. To posebno značilnost proizvoda izdelovalci pršuta iz Seróna imenujejo „jamón caliente“.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Vzročna povezanost z geografskim območjem temelji na posebnih značilnostih proizvoda, sloves proizvoda pa to povezanost še krepi.

Vzročna povezanost posebnih značilnosti proizvoda z geografskim območjem

Velik pršut z veliko slanine ter dolgim obdobjem konzerviranja

Značilnosti tradicionalnega pršuta iz Seróna, ki je velik in z veliko slanine, so posledica načina domače reje in zakola prašičev ter postopka konzerviranja pršuta, ki ga prebivalci Seróna uporabljajo že od 16. stoletja.

Zaradi velikosti kosov in debeline slanine mora biti obdobje konzerviranja dolgo, in sicer več kot 16 mesecev, pri težjih kosih pa celo do 20 mesecev, da se začetna teža stegna v skladu z zahtevami zmanjša vsaj za 35 %. To dolgo obdobje konzerviranja zagotavlja, da se pršut najmanj 12 mesecev naravno suši in zori v okoljskih pogojih Seróna, tako da postopek zajame vse letne čase in vsa nihanja temperature (od povprečne decembrske temperature 4,6 °C do povprečne julijske temperature 23 °C) in vlage (55-odstotna relativna vlažnost poleti in 70-odstotna pozimi), kar omogoča topljenje slanine, s katero se prepoji mišično tkivo, ter biokemijsko združevanje mastnega in pustega dela, ki je bistvenega pomena za razvoj posebne arome pršuta „Jamón de Serón“.

Ta značilnost pršuta, ki je posledica prepletanja naravnih in človeških dejavnikov, vpliva na različne posebne fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti: pršut sladkega okusa z nizko vsebnostjo soli in intenzivno aromo.

Pršut sladkega okusa z nizko vsebnostjo soli

Tradicionalni postopek soljenja pršuta iz Seróna je neposredno povezan z izbiro surovine z veliko slanine ter s posebnimi mikroklimatskimi pogoji Seróna. Oba dejavnika omogočata zmanjšanje količine soli, ki je potrebna za mikrobiološko in encimsko stabilnost pršuta med postopkom konzerviranja. Tako ima končni proizvod posebne značilnosti, tj. slaček okus in nizko vsebnost soli.

Zamaščenost pršuta pusto meso varuje pred mikrobnimi spremembami ter zagotavlja molekule za biokemijsko združevanje mastnega in pustega dela, zaradi česar je proizvod sladkega okusa.

Dva okoljska dejavnika Seróna pospešujeta dehidracijo pršuta med celotnim postopkom konzerviranja in zlasti med fazo sušenja in zorenja v naravnih pogojih, s čimer se med postopkom zmanjšuje aktivnost vode in preprečuje razmnoževanje bakterij in delovanje encimov:

- zaradi nizke relativne vlažnosti zraka skozi celo leto (55 % relativne vlage poleti in 70 % pozimi) ima pršut visok gradient vlažnosti, kar omogoča naravno dehidracijo pršuta in zmanjšuje aktivnost vode (A_w),
- konstantni blagi in suhi vetrovi, ki pihajo celo leto, omogočajo stalno menjavanje zraka, ki odstranjuje vlažno plast na površini pršuta in spodbuja naravno dehidracijo in zmanjševanje aktivnosti vode (A_w).

Intenzivna aroma

Izcejanje maščobe (potenje) je posebna značilnost naravnega postopka sušenja in zorenja, do katere pride v okoljskih pogojih Seróna, in je posebnost postopka konzerviranja, ki je odločilnega pomena za edinstveno kakovost tega proizvoda. Velike temperaturne razlike znotraj posameznega letnega časa in med različnimi letnimi časi v Serónu omogočajo doseganje minimalnih temperatur za topljenje slanine (22–26 °C), ki skupaj z nizko relativno vlažnostjo zraka preko celega leta (pod 75 %) spodbujajo izločanje maščobe (potenje) iz notranjosti proti zunanemu robu stegna, pri čemer maščoba prepoji mišično tkivo ter posledično povzroči biokemijsko združevanje maščob in beljakovin. Zaradi tega združevanja, do katerega pride po naravni poti med postopkom sušenja in zorenja, ima „Jamón de Serón“ intenziven in značilen okus. To posebno značilnost proizvoda izdelovalci pršuta imenujejo „jamón caliente“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006⁽³⁾)

Celotno besedilo specifikacije zadevnega proizvoda je na voljo na naslovu:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

ali neposredno na domači spletni strani Urada za kmetijstvo, ribištvo in razvoj podeželja (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural): <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal> pod: „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/ „Jamones y Paletas“; specifikacije so pod imeni označbe kakovosti.

⁽³⁾ Glej opombo 2.

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 101/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI (ZTP)

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil ⁽²⁾

„РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА“ (ROLE TRAPEZITSA)

Št. EC: BG-TSG-0007-01020 – 23.7.2012

1. Ime in naslov skupine, ki je predložila vlogo

Ime skupine ali organizacije (če je ustrezno): Sdruzenie Traditsionni surovo-susheni mesni produkti (Združenje za tradicionalne suhomesne proizvode) (STSSMP)

Naslov: bul. Shipchenski prohod
bl. 240, vh. A, ap. 6., et. 3
1111 Sofija
BOLGARIJA

Tel: +359 29712671

Faks: +359 29733069

E-naslov: office@amb-bg.com

2. Država članica ali tretja država

Bolgarija

3. Specifikacija proizvoda

3.1 Ime za registracijo (člen 2 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Роле Трапезица“ (Role Trapezitsa)

3.2 Gre za ime, ki

☒ je specifično samo po sebi

☐ izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime „Role Trapezitsa“ je izpeljano iz besede „Trapezitsa“, ki je ime zgodovinsko pomembnega hriba v stari cesarski prestolnici Bolgarije Veliko Tarnovo. To ime je prešlo v splošno rabo, ne da bi geografska regija vplivala na postopek proizvodnje. Ime je specifično samo po sebi, ker se uporablja in je znano po vsej Bolgariji ter ima dolgoletno zgodovino in sloves. Proizvod se še vedno proizvaja pod tem imenom in je priljubljen po vsej državi.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- ☒ Registracija s pridržanjem imena
☐ Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Role Trapezitsa“ je stisnjen suhomesni proizvod, pripravljen iz ohlajenega ali zamrznjenega svinjskega vratu, ki se natre z mešanico soli in naravnih začimb (črni ali beli poper in česen), nadeva v goveje slepo črevo ali kolagenski ovoj in mrežo ter preveže z vrvico. Proizvod „Role Trapezitsa“ je po odstranitvi ovoja primeren za neposredno uživanje.

Fizične lastnosti – oblika in dimenzije

Valjast, sploščen in podolgovat, vsak kos pa je debel vsaj 3 cm.

Kemične lastnosti

— Vsebnost vode: največ 38 % skupne teže.

— Kuhinjska sol: največ 4,5 % skupne teže.

— Ostanek nitritov v končnem proizvodu: največ 50,0 mg/kg.

— pH: najmanj 5,4.

Organoleptične lastnosti

Zunanji videz in barva: čista površina, prekrita s tanko plastjo bele plemenite plesni.

Površina prereza: gladka in čista, meso je rožnato rdeče, koščki maščobe pa bele ali blede kremaste barve.

Konsistenca: čvrsta in elastična.

Okus in vonj: značilen, prijeten, zmerno slan z značilno aromo po česnu in črnem popru.

Proizvod „Role Trapezitsa“ se lahko prodaja cel, narezan na kose ali rezine, vakuumsko zapakiran, v celofanu ali embalaži z modificirano atmosfero.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Sestava na 100 kg sestavin

Svinjski vrat, ohlajen ali zamrznjen.

— Začimbe:

— naravni črni ali beli poper — 400 g.

— česen — 100 g.

— Mešanica za soljenje: 4,50 kg kuhinjske soli, 40 g askorbinske kisline (E 300), ki deluje kot antioksidant, 100 g kalijevega nitrata (E 252) ali 85 g natrijevega nitrata (E 251), ki deluje kot konzervans, in 500 g rafiniranega kristalnega sladkorja.

— Goveje slepo črevo, kolagenski ovoj, mreža, vrvica, dovoljena za uporabo z živili.

Metoda pridobivanja

Proizvod „Role Trapezitsa“ je pripravljen iz ohlajenega ali zmrznjenega svinjskega vratu s pH vrednostjo od 5,6 do 6,2. Svinjski vratovi se zvijejo v ustrezno obliko in položijo v čiste posode za soljenje. Najprej se zmešajo nitrati in kuhinjska sol, nato pa se dodajo ostale sestavine, da se zagotovi boljša porazdelitev sestavin mešanice za soljenje. Meso se ročno ali mehansko natre z mešanico za soljenje. Nasoljeni vratovi se položijo tesno skupaj v posode iz plastike ali nerjavečega jekla in zorijo v hladilnici pri temperaturi zraka med 0 in 4 °C. Po 4 ali 5 dneh se vratovi prerazporedijo (tisti na vrhu se zamenjajo s tistimi na dnu), nato pa v enakih pogojih počivajo vsaj še 10 do 12 dni, da so enakomerno in v celoti nasoljeni. Po končani fazi soljenja se meso nadeva v ovoje iz govejega slepega črevesa ali kolagena. Vsak kos se spiralno preveže z vrvico ali tesno zavije v mrežo in obesi na lesene in/ali kovinske okvire ali palice, nameščene na vozičke za klobase iz nerjavečega jekla. Kosi se med seboj ne smejo dotikati. Na vozičkih ostanejo obešeni največ 24 ur na temperaturi zraka do 12 °C, da se odcedijo. Po odcejevanju ostanejo na vozičkih, ki se prestavijo v naravne ali klimatizirane komore za sušenje z možnostjo uravnavanja temperature in vlage. Med sušenjem se temperatura ohranja pri 12–17 °C, relativna vlažnost pa pri 70–85 %. Po 3 do 5 dneh sušenja se proizvod „Role Trapezitsa“ stiska 12–24 ur. Prvo stiskanje se izvede, ko so se vratovi proizvoda „Role Trapezitsa“ nekoliko posušili in je mogoče na njihovi površini otipati rahlo skorjo. Pred stiskanjem morajo biti razporejeni glede na debelino. Stiskanje se običajno izvede dvakrat ali trikrat. Postopek sušenja se nadaljuje, dokler konsistenca mesa ne postane čvrsta in elastična.

3.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Naslednje posebnosti dajejo proizvodu „Role Trapezitsa“ njegove značilne lastnosti:

— mehkost in sočnost – svinjski vratovi, iz katerih je izdelan proizvod „Role Trapezitsa“, so visokokakovostno marmorirano meso. Uporaba te sestavine in tradicionalne metode pridobivanja (zlasti med sušenjem in stiskanjem) daje končnemu proizvodu njegovo značilno sočnost in mehkost,

— okus in vonj – proizvod „Role Trapezitsa“ ima značilen okus in vonj tudi zaradi začimb, zlasti česna, ki so skrbno izbrane in odmerjene ter vrte v svinjski vrat. Značilna aroma in okus proizvoda sta tudi rezultat dolgotrajnega postopka sušenja v ovoj,

— oblika – proizvod ima značilno sploščeno obliko, ki jo dobi po stiskanju. Še ena posebna značilnost proizvoda „Role Trapezitsa“ je, da se meso nadeva v ovoj iz govejega slepega črevesa ali kolagena in ovije z mrežo ter da po večkratnem stiskanju dobi svojo posebno sploščeno obliko, zaradi katere je mogoče razlikovati med njim in drugimi posebnimi suhomesnimi proizvodi iz iste skupine, ki niso izdelani iz mletega mesa.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Posebni suhomesni proizvodi, izdelani iz nemlete svinjine, so tradicionalne in značilne oblike bolgarskih mesnih proizvodov. Izdelani so iz svinjskega fileja ali vratu. Eden od teh proizvodov je tudi proizvod „Role Trapezitsa“, ki ga v Bolgariji proizvajajo po tradicionalnih metodah že več kot 30 let.

Recept je bil prvič standardiziran kot bolgarski državni standard BDS 2984-75 – „Svinjska rulada“, Državna komisija za standardizacijo, Sofija, 1975, pozneje pa kot BDS 2984-84 – „Role Trapezitsa“. Metoda pridobivanja proizvoda „Role Trapezitsa“ je opisana v navodilih *Sbornik tehnologični instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya* (Navodila za proizvodnjo mesnih proizvodov), ki sta jih leta 1981 objavila DSO Rodopa in Inštitut za mesno industrijo. Ta metoda in recept se uporabljata še danes.

Glavni razlog za uvedbo teh standardov je bil želja, da se s skupnimi pravili zaščiti tradicionalni recept in uskladi metoda pridobivanja ter s tem zagotovi pravilno zorenje v fazi sušenja, ki je temeljni in tradicionalni vidik proizvodnje takšne vrste proizvoda. Ta proces sproži mikrobiološke, biokemične in fizikalno-kemične spremembe surovega mesa, zaradi katerih postane primerno za neposredno uživanje ter dobi svoje posebne organoleptične, prehranske in biološke lastnosti. Razpoložljiva mikroflora ima ključno vlogo v tem procesu. Pomemben pogoj za naravno selekcijo posebne mikroflore je uporaba tradicionalnih stiskalnic, sestavljenih iz lesenih plošč, ki se med sušenjem uporabljajo za stiskanje. Proizvod se stiska, da dobi sploščeno obliko, pa tudi zato, ker stiskanje vpliva na zorenje in sušenje ter na nekatere lastnosti, ki določajo kakovost končnega proizvoda, ter preprečuje neenakomerno sušenje zaradi intenzivnega prenosa snovi v zunanjih slojih in zaviranja le-tega v središču, saj bi zaradi tega nastale napake.

3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe (ES) št. 1216/2007)

Med obdelavo in po njej se preverja naslednje:

- skladnost uporabljenega mesa z zahtevami iz točke 3.6,
- upoštevanje razmerja med mesom in mešanico za soljenje iz recepta, ki se preverja pri odmerjanju mešanice za soljenje in soljenju mesa, količine surovin in dodatkov pa se primerjajo z receptom,
- upoštevanje proizvodnega postopka, opisanega v točki 3.6, med soljenjem vratu po tem, ko je bil zvit v ustrezno obliko,
- upoštevanje proizvodnega postopka, opisanega v točki 3.6, ko se nasoljeno meso nadeva v ovojo,
- nadzorovanje temperature in vlažnosti med odcejanjem in sušenjem ter vizualni pregled proizvoda,
- skladnost z zahtevami glede zunanjega videza in barve, ki se preverja z vizualnim pregledom proizvoda po zaključenem postopku sušenja,
- skladnost z zahtevami glede površine prereza, konsistence, arome in okusa, kot so opisani v točki 3.5, se preverja s senzorično analizo končnega proizvoda,
- skladnost z zahtevanimi fizikalno-kemičnimi parametri končnega proizvoda iz točke 3.5 se preverja z uporabo odobrenih laboratorijskih metod.

Navedeni parametri se preverjajo enkrat letno. Če se na določeni stopnji odkrijejo kršitve, se pogostost preverjanja poveča na vsakih šest mesecev.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda**4.1 Ime in naslov:**

Ime: Q Certificazioni S.r.l.

Naslov: Villa Parigini, loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
ITALIJAul. Leonardo da Vinci 42a
4000 Plovdiv
BOLGARIJA

Tel./Faks: +359 32649228

Mobilni telefon: +359 897901680

E-naslov: office@qci.bg

☐ Javni ☒ Zasebni**4.2 Posebne naloge organov ali teles**

Inšpekcijski organ iz točke 4.1 preverja skladnost z vsemi merili iz specifikacije.

POPRAVKI**Popravek Sklepa Komisije z dne 9. decembra 2013 o spremembi Sklepa 2010/206/EU o imenovanju članov skupine za strokovno svetovanje v zvezi z ekološko pridelavo in o pripravi seznama kandidatov**

(Uradni list Evropske unije C 360 z dne 10. decembra 2013)

(2014/C 101/10)

Naslovnica, kazalo vsebine, in stran 13, naslov, uvodne izjave 1, 2, 4, 5, člen 1 in opomba 2:

besedilo: „2010/206/EU“

se glasi: „2010/C 262/03“.

