

Uradni list

Evropske unije

C 321



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 57

18. september 2014

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 321/01	Menjalni tečaji eura	1
---------------	----------------------------	---

Evropsko računsko sodišče

2014/C 321/02	Posebno poročilo št. 12/2014 „Ali je ESRR uspešen pri financiranju projektov, ki neposredno spodbujajo biotsko raznovrstnost v okviru strategije EU za biotsko raznovrstnost do leta 2020?“	2
---------------	---	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2014/C 321/03	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	3
2014/C 321/04	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	3

SL

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2014/C 321/05

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

4

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

17. septembra 2014

(2014/C 321/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,2956	CAD kanadski dolar	1,4218
JPY japonski jen	139,05	HKD hongkonški dolar	10,0425
DKK danska krona	7,4458	NZD novozelandski dolar	1,5857
GBP funt šterling	0,79360	SGD singapurski dolar	1,6371
SEK švedska krona	9,2634	KRW južnokorejski won	1 341,81
CHF švicarski frank	1,2101	ZAR južnoafriški rand	14,1840
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,9546
NOK norveška krona	8,3040	HRK hrvaška kuna	7,6255
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 505,64
CZK češka krona	27,532	MYR malezijski ringit	4,1742
HUF madžarski forint	313,70	PHP filipinski peso	57,408
LTL litovski litas	3,4528	RUB ruski rubelj	49,7251
PLN poljski zlot	4,1876	THB tajski bat	41,771
RON romunski leu	4,4218	BRL brazilski real	3,0247
TRY turška lira	2,8620	MXN mehiški peso	17,0802
AUD avstralski dolar	1,4302	INR indijska rupija	78,9268

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

EVROPSKO RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo št. 12/2014 „Ali je ESRR uspešen pri financiranju projektov, ki neposredno spodbujajo biotsko raznovrstnost v okviru strategije EU za biotsko raznovrstnost do leta 2020?“

(2014/C 321/02)

Evropsko računsko sodišče vas obvešča, da je bilo pravkar objavljeno Posebno poročilo št. 12/2014 „Ali je ESRR uspešen pri financiranju projektov, ki neposredno spodbujajo biotsko raznovrstnost v okviru strategije EU za biotsko raznovrstnost do leta 2020?“

Poročilo lahko preberete na spletni strani Evropskega računskega sodišča ali si ga z nje prenesete: <http://eca.europa.eu>

Poročilo v tiskani različici lahko dobite brezplačno, če zanj zaprosite Računsko sodišče:

Evropsko računsko sodišče
Publikacije (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUKSEMBURG

Tel. +352 4398-1
E-naslov: eca-info@eca.europa.eu

ali izpolnite elektronsko naročilnico na spletni strani EU-Bookshop.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2014/C 321/03)

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	22.8.2014
Trajanje	22.8.2014–31.12.2014
Država članica	Francija
Stalež ali skupina staležev	SRX/2AC4-C
Vrsta	Raže (<i>Rajiformes</i>)
Območje	Vode Unije območij IIa in IV
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	25/TQ43

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2014/C 321/04)

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	25.8.2014
Trajanje	25.8.2014–31.12.2014
Država članica	Nizozemska
Stalež ali skupina staležev	PLE/03AN.
Vrsta	Morska plošča (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Območje	Skagerrak
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	26/TQ43

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V
(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo 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 321/05)

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

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“

št. ES: DE-PGI-0105-01165 – 21.10.2013

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☐ ime proizvoda
- ☒ opis proizvoda
- ☐ geografsko območje
- ☐ dokazilo o poreklu
- ☐ metoda pridobivanja
- ☐ povezanost
- ☐ označevanje
- ☐ nacionalne zahteve
- ☐ drugo [navedite]

2. Vrsta spremembe

- ☒ sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☐ sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- ☐ sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- ☐ začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

Zahtevane spremembe:

(b) Opis:

⁽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.

Oddelek „Sestava“ se nadomesti z naslednjim:

Sestava

Testo

Proizvod mora vsebovati:

- moko in/ali zdrob iz pšenice durum in/ali pirin zdrob in/ali pirino moko,
- celo jajce,
- vodo.

Proizvod lahko vsebuje:

- sol, jodirano sol, morsko sol,
- zelišča in/ali špinačo,
- rastlinsko olje.

Mleto meso

Osnovne sestavine:

Proizvod mora vsebovati:

- svinjsko in/ali goveje in/ali telečje meso.

Proizvod lahko vsebuje:

- skorjo, svinjsko maščobo, govejo maščobo,
- potrebušino, prekajene suhomesne proizvode (npr. polsuho salamo), pršut,
- celo jajce,
- vodo,
- zamrznjeno in/ali svežo zelenjavo, ki raste na zadevnem območju, npr. špinačo, blitvo, korenje, čebulo (tudi praženo), grah, fižol, krompir, zeleno, pastinak, por, čemaž,
- kruh (beli ali polnozrnat ali pirin kruh, tudi posušen in zmlet v drobtine),
- rastlinsko olje.

Začimbe (največ 3 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- sveže ali posušene ali zamrznjene začimbe in zelišča, npr. peteršilj, drobnjak, zeleno, izvlečke začimb,
- sladila (sladkor, dekstrozo, glukozni sirup, trsni sladkor, med),
- sol, jodirano sol, morsko sol, kameno sol, kristalno sol, nitratno sol (le za sestavine, ki so v osnovnih sestavinah mletega mesa: potrebušino, prekajene suhomesne proizvode, pršut).

Sestavine, ki niso začimbe (največ 2 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- nepredelan škrob,
- sredstva za zgoščevanje (rožičevo moko, guar gumi, ksantan gumi),
- sredstva za mletje mesa (citrati, fosfat),
- stabilizacijska sredstva (citrati, acetat, organske kisline),
- pšenični gluten in/ali koruzni zdrob,

- jajčni beljak v prahu, celo jajce v prahu,
- rastlinsko olje,
- antioksidante (askorbinsko kislino, natrijev askorbat, citronsko kislino, citrat).

Mleta zelenjava

Osnovne sestavine:

Proizvod mora vsebovati:

- zamrznjeno in/ali svežo in/ali posušeno zelenjavo, ki raste na zadevnem območju, npr. špinačo, blitvo, korenje, čebulo (tudi praženo), grah, fižol, krompir, zeleno, pastinak, por, čemaž, koruzo.

Proizvod lahko vsebuje:

- mlečne proizvode, npr. skuto, sveži sir, sir,
- kruh (beli ali polnozrnat ali pirin kruh, tudi posušen in zmlet v drobtine),
- celo jajce,
- vodo.

Začimbe (največ 3 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- sveže ali posušene ali zamrznjene začimbe in zelišča, npr. peteršilj, drobnjak, zeleno, izvlečke začimb,
- sladila (sladkor, dekstrozo, glukozni sirup, trsni sladkor, med),
- sol, jodirano sol, morsko sol, kameno sol, kristalno sol.

Sestavine, ki niso začimbe (največ 2 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- nepredelan škrob,
- sredstva za zgoščevanje (rožičevo moko, guar gumi, ksantan gumi),
- sredstva za mletje mesa (citrati/fosfat),
- stabilizacijska sredstva (citrati, acetat in organske kisline),
- pšenični gluten in/ali koruzni zdrob,
- jajčni beljak v prahu, celo jajce v prahu,
- rastlinsko olje,
- antioksidante (askorbinsko kislino, natrijev askorbat, citronsko kislino, citrat).

V oddelku „Merila kakovosti“ se opisu testa doda opis barve testa: „... ali zeleno ali z zelenimi lisami, če je pripravljeno s špinačo ali zelišči.“

V oddelku „Konsistenca/tekstura“ nadeva se izraz „emulzija“ nadomesti z izrazom „struktura“.

V oddelku „Delež mesa“ se za besedilom „najmanj 8 %“ doda „skupne teže“.

Prav tako se doda naslednji podatek o deležu zelenjave: „Delež zelenjave: najmanj 20 % skupne teže (za zelenjavne nadeve), pri čemer zelenjava predstavlja najmanj 30 % nadeva.“

Utemeljitev:

Spremembe iz zahtevka bodo prispevale k jasnosti ter zagotovile celostno opredelitev bistvenih in dodatnih sestavin, zlasti za proizvode „Maultaschen“ z zelenjavnimi nadevi.

Ta zahtevek je bil vložen na zahtevo nadzornih organov dežele Baden-Württemberg, ki zahtevajo več jasnosti glede obveznih ali možnih sestavin.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“

št. ES: DE-PGI-0105-01165 – 21.10.2013

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

Žlikrofi z nadevom iz mletega mesa ali mlete zelenjave.

Štirikotne oblike ali v obliki zvitka; sveži ali pakirani; jedo se skuhani ali ocvrti.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Sestava*Testo*

Proizvod mora vsebovati:

- moko in/ali zdrob iz pšenice durum in/ali pirin zdrob in/ali pirino moko,
- celo jajce,
- vodo.

Proizvod lahko vsebuje:

- sol, jodirano sol, morsko sol,
- zelišča in/ali špinačo,
- rastlinsko olje.

Mleto meso

Osnovne sestavine:

Proizvod mora vsebovati:

- svinjsko in/ali goveje in/ali telečje meso.

Proizvod lahko vsebuje:

- skorjo, svinjsko maščobo, govejo maščobo,
- potrebušino, prekajene suhomesne proizvode (npr. polsuho salamo), pršut,
- celo jajce,
- vodo,

⁽³⁾ Glej opombo 2.

- zamrznjeno in/ali svežo zelenjavo, ki je značilna za geografsko območje, npr. špinačo, blitvo, korenje, čebulo (tudi praženo), grah, fižol, krompir, zeleno, pastinak, por, čemaž, koruzo. Uporabljena zelenjava je lahko tudi iz drugih regij,
- kruh (beli ali polnozrnati ali pirin kruh, tudi posušen in zmlet v drobtine),
- rastlinsko olje.

Začimbe (največ 3 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- sveže ali posušene ali zamrznjene začimbe in zelišča, npr. peteršilj, drobnjak, zeleno, izvlečke začimb,
- sladila (sladkor, dekstrozo, glukozni sirup, trsni sladkor, med),
- sol, jodirano sol, morsko sol, kameno sol, kristalno sol, nitratno sol (le za sestavine, ki so lahko v osnovnih sestavinah mletega mesa: potrebušino, prekajene suhomesne proizvode, pršut).

Sestavine, ki niso začimbe (največ 2 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- nepredelan škrob,
- sredstva za zgoščevanje (rožičevo moko, guar gumi, ksantan gumi),
- sredstva za mletje mesa (citrati, fosfat),
- stabilizacijska sredstva (citrati, acetat, organske kisline),
- pšenični gluten in/ali koruzni zdrob,
- jajčni beljak v prahu, celo jajce v prahu,
- rastlinsko olje,
- antioksidante (askorbinsko kislino, natrijev askorbat, citronsko kislino, citrat).

Mleta zelenjava

Osnovne sestavine:

Proizvod mora vsebovati:

- zamrznjeno in/ali svežo in/ali posušeno zelenjavo, ki je značilna za geografsko območje, npr. špinačo, blitvo, korenje, čebulo (tudi praženo), grah, fižol, krompir, zeleno, pastinak, por, čemaž, koruzo. Uporabljena zelenjava je lahko tudi iz drugih regij.

Proizvod lahko vsebuje:

- mlečne proizvode, npr. skuto, sveži sir, sir,
- kruh (beli ali polnozrnati ali pirin kruh, tudi posušen in zmlet v drobtine),
- celo jajce,
- vodo.

Začimbe (največ 3 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- sveže, posušene ali zamrznjene začimbe in zelišča, npr. peteršilj, drobnjak, zeleno, izvlečke začimb,
- sladila (sladkor, dekstrozo, glukozni sirup, trsni sladkor, med),
- sol, jodirano sol, morsko sol, kameno sol, kristalno sol.

Sestavine, ki niso začimbe (največ 2 %):

Proizvod lahko vsebuje:

- nepredelan škrob,
- sredstva za zgoščevanje (rožičevo moko, guar gumi, ksantan gumi),
- sredstva za mletje mesa (citrat/fosfat),
- stabilizacijska sredstva (citrat, acetat in organske kisline),
- pšenični gluten in/ali koruzni zdrob,
- jajčni beljak v prahu, celo jajce v prahu,
- rastlinsko olje,
- antioksidante (askorbinsko kislino, natrijev askorbat, citronska kislino, citrat).

Merila kakovosti/minimalne zahteve za proizvod „Schwäbische Maultaschen“ z mesnim ali zelenjavnim nadevom:

Barva/videz:	testo: svetlorumeno do svetlosivo ali zeleno ali z zelenimi lisami, če je pripravljeno s špinačo ali zelišči;	
	nadev: rahlo zmešan, s še prepoznavno strukturo.	
Oblika:	pravokotna ali v obliki zvitka.	
Velikost:	„Maultasche“ – standardna:	dolžina: 55–100 mm; širina: 50–90 mm; višina: 15–25 mm.
	„Suppenmaultasche“	dolžina: 10–55 mm; širina: 10–50 mm; višina: 5–20 mm.
Teža:	„Maultasche“ – standardna:	40–150 g;
	„Suppenmaultasche“:	10–40 g.
Konsistenca/tekstura:	testo: čvrsto, nelepljivo;	
	nadev: mehak, struktura je ohranjena.	
Celo jajce:	jajca kakovostnega razreda A; delež suhe snovi najmanj 23 %.	
Delež mesa:	najmanj 8 % skupne teže.	
(za mesne nadeve)	vsebnost beljakovin: mleto meso, najmanj 7-odstotni delež mesnih beljakovin brez beljakovin vezivnega tkiva.	
Delež zelenjave:	najmanj 20 % skupne teže.	
(za zelenjavne nadeve)	najmanj 30 % nadeva je iz zelenjave.	

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

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

Celoten proizvodni postopek poteka znotraj opredeljenega geografskega območja.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje Švabske obsega celotno deželo Baden-Württemberg in celotno okrožje Schwaben Svobodne države Bavarske.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Žlikrofi „Schwäbische Maultaschen“ imajo stoletno tradicijo na opredeljenem geografskem območju. So tradicionalna postna jed za veliki četrtek, ki je na Švabskem danes priljubljena kot jed, ki se uživa čez vse leto. Pripravlja in prodaja se v skoraj vseh mesnicah, pri izdelovalcih mesnin in v lokalnih restavracijah na Švabskem.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Žlikrofi „Schwäbische Maultaschen“ so švabska specialiteta z večstoletno tradicijo, ki jo potrošniki zelo cenijo. Nobena švabska jed ni tako priljubljena in znana tako daleč prek meja Švabske (dežela Baden-Württemberg in okrožje Schwaben Svobodne države Bavarske) kot specialiteta „Schwäbische Maultaschen“. Pogosto se omenja v povezavi z znanimi švabskimi osebnostmi in pomembnimi odkritji dežele.

Žlikrofi „Maultaschen“ se omenjajo v švabski literaturi, povezujejo pa jih tudi z mnogimi praznovanji in običaji Švabske.

V kraju Freiberg am Neckar vsako jesen tradicionalno praznujejo „Maultaschenfest“. Občina Baiersbronn celo izvoli „Maultaschenkönigin“ (kraljico žlikrofov). Žlikrofi „Maultaschen“ so pomembni tudi za turizem. Okoli zgodovinskega mesta Bad Urach, v katerem so imeli sedež vladajoči plemiči, vodi posebna pot („Maultaschen-Weg“), na kateri je mogoče občudovati planoto Schwäbische Alb, njeno krajino in kulinarčne specialitete.

V švabski regiji je bilo v povezavi z žlikrofi „Maultaschen“ postavljenih več svetovnih rekordov: leta 1982 je gostilničar iz švabskega kraja Maulbronn v 22 minutah pripravil 1 134 žlikrofov „Maultaschen“, s čimer je podrl leto prej postavljen rekord mesarja iz Untertürkheima v Stuttgartu. Isti gostilničar se je leta 1987 z izdelavo velikanškega žlikrofa „Maultasche“ vpisal v Guinnessovo knjigo rekordov. Desetletje pozneje, leta 1997, so kuharji iz mesta Freiberg am Neckar postavili nov rekord. Kmalu zatem, leta 2000, so ta rekord presegli kuharji iz Baiersbronna.

Švabska literatura je polna pesmi in zgodb v zvezi z žlikrofi „Maultaschen“. Švabski pisatelj Thaddäus Troll jev šaljivem tonu celo z njimi primerjal značaj Švabov. Švabski narečni pesnik Heinz Eugen Schramm je objavil pesem o njihovi pripravi. Tudi švabski narečni pesnik Friedrich E. Vogt je žlikrofe „Maultaschen“ literarno trdno umestil na švabski jedilnik.

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

Zaradi dolgoletne tradicije in izvora v švabski kulturi so žlikrofi „Schwäbische Maultaschen“ postali zelo znana in priljubljena regionalna specialiteta, ki sega tudi prek švabskih meja, njen sloves pa temelji predvsem na geografskem poreklu.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30499901.6>

⁽⁴⁾ Glej opombo 2.

