

# Uradni list

## Evropske unije

C 51



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 61

10. februar 2018

Vsebina

### IV Informacije

#### INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### Svet

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/01 | Obvestilo osebam in subjektom, za katere veljajo omejitveni ukrepi iz Sklepa Sveta 2010/788/SZVP, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2018/202, in Uredbe Sveta (ES) št. 1183/2005, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2018/197 o omejitvenih ukrepih proti Demokratični republiki Kongo ..... | 1 |
| 2018/C 51/02 | Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere se uporabljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (ES) št. 1183/2005 o uvedbi določenih posebnih omejevalnih ukrepov za osebe, ki kršijo embargo na orožje glede Demokratične republike Kongo .....                                        | 3 |

##### Evropska komisija

|              |                                                                    |   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/03 | Menjalni tečaji eura .....                                         | 4 |
| 2018/C 51/04 | Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije ..... | 5 |

SL

## V Objave

### POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

#### Evropska komisija

|              |                                                                                                                                                         |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/05 | Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8726 – Oney/4finance/JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### DRUGI AKTI

#### Evropska komisija

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2018/C 51/06 | 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 .....                                                                                                                                                                               | 8  |
| 2018/C 51/07 | 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 .....                                                                                                                                                                               | 17 |
| 2018/C 51/08 | Objava vlog za zaščito tradicionalnih izrazov v skladu s členom 30 Uredbe (ES) št. 607/2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščenimi označbami porekla in geografskimi označbami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja ..... | 24 |
| 2018/C 51/09 | Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....                                                                                                                                                                                            | 29 |

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## SVET

**Obvestilo osebam in subjektom, za katere veljajo omejitveni ukrepi iz Sklepa Sveta 2010/788/SZVP, kot se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2018/202, in Uredbe Sveta (ES) št. 1183/2005, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2018/197 o omejitvenih ukrepih proti Demokratični republiki Kongo**

(2018/C 51/01)

Osebam, navedenim v Prilogi k Sklepu Sveta 2010/788/SZVP<sup>(1)</sup>, kakor se izvaja z Izvedbenim sklepom Sveta (SZVP) 2018/202<sup>(2)</sup>, in v Prilogi I k Uredbi Sveta (ES) št. 1183/2005<sup>(3)</sup>, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2018/197<sup>(4)</sup>, sporočamo naslednje:

Varnostni svet Združenih narodov je sklenil štiri osebe vključiti na seznam oseb in subjektov, za katere veljajo ukrepi iz odstavkov 13 in 15 Resolucije 1596 (2005).

Zadevne osebe lahko odboru ZN, ustanovljenemu v skladu z odstavkom 8 Resolucije VSZN 1533 (2004), kadar koli skupaj z morebitnimi dokazili pošljejo zahtevo za ponovno preučitev odločitve o njihovi uvrstitvi na seznam ZN. Zahtevo je treba poslati na naslov:

Focal Point for De-listing  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room DC2 2034  
United Nations  
New York, N.Y. 10017  
UNITED STATES OF AMERICA  
  
Tel. +1 9173679448  
Faks +1 2129631300  
E-naslov: delisting@un.org

Svet Evropske unije je na podlagi odločitve ZN sklenil osebe iz zgoraj navedenih prilog uvrstiti na seznam oseb in subjektov, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa 2010/788/SZVP, kakor se izvaja z Izvedbenim sklepom (SZVP) 2018/202, in Uredbe (ES) št. 1183/2005, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo (EU) 2018/197. Razlogi za uvrstitev zadevnih oseb na seznam so navedeni v ustreznih poljih v Prilogi k Sklepu 2010/788/SZVP in v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 1183/2005.

Zadevne osebe obveščamo, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice ali zadevnih držav članic, kakor je navedeno na spletnih straneh iz Priloge II k Uredbi Sveta (ES) št. 1183/2005, zaprosijo za dovoljenje za uporabo zamrznjenih sredstev za osnovne potrebe ali določena plačila (glej člen 3 Uredbe).

<sup>(1)</sup> UL L 336, 21.12.2010, str. 30.

<sup>(2)</sup> UL L 38, 10.2.2018, str. 19.

<sup>(3)</sup> UL L 193, 23.7.2005, str. 1.

<sup>(4)</sup> UL L 38, 10.2.2018, str. 2.

Zadevne osebe lahko zahtevek za ponovno preučitev odločitve o njihovi uvrstitvi na navedeni seznam skupaj z dokazili pošljejo Svetu na naslov:

Council of the European Union  
General Secretariat  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Zadevne osebe in subjekte obveščamo tudi, da lahko odločitev Sveta izpodbijajo na Splošnem sodišču Evropske unije v skladu s pogoji iz členov 275(2) ter 263(4) in (6) Pogodbe o delovanju Evropske unije.

---

**Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere se uporabljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (ES) št. 1183/2005 o uvedbi določenih posebnih omejevalnih ukrepov za osebe, ki kršijo embargo na orožje glede Demokratične republike Kongo**

(2018/C 51/02)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 45/2001 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> obveščamo o naslednjem:

Pravna podlaga za ta postopek obdelave je Uredba (ES) št. 1183/2005 <sup>(2)</sup>, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2018/197 <sup>(3)</sup>.

Upravljaev tega postopka obdelave je Svet Evropske unije, ki ga zastopa generalni direktor GD C (zunanje zadeve, širitev, civilna zaščita) generalnega sekretariata Sveta, oddelek, pristojen za postopek obdelave, pa je enota 1C, katere naslov je:

Council of the European Union  
General Secretariat  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je sestaviti in posodabljeni seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi, v skladu z Uredbo (ES) št. 1183/2005.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v navedeni uredbi.

Zbrani osebni podatki vključujejo potrebne podatke za pravilno identifikacijo zadevnih oseb in utemeljitev ter katere koli druge podatke v zvezi s tem.

Zbrani osebni podatki se po potrebi lahko sporočijo Evropski službi za zunanje delovanje in Komisiji.

Brez poseganja v omejitve iz člena 20(1)(a) in (d) Uredbe (ES) št. 45/2001 bo na zahteve za dostop in zahteve za popravek ali ugovor odgovorjeno v skladu z oddelkom 5 Sklepa Sveta 2004/644/ES <sup>(4)</sup>.

Osebni podatki se bodo hranili pet let od trenutka, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere velja zamrznitev sredstev, ali od trenutka, ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali dokler bo trajal sodni postopek, če se je že začel.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, lahko vložijo pritožbo pri Evropskem nadzorniku za varstvo podatkov v skladu z Uredbo (ES) št. 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> UL L 8, 12.1.2001, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 193, 23.7.2005, str. 1.

<sup>(3)</sup> UL L 38, 10.2.2018, str. 2.

<sup>(4)</sup> UL L 296, 21.9.2004, str. 16.

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

9. februarja 2018

(2018/C 51/03)

1 euro =

| Valuta               | Menjalni tečaj | Valuta                  | Menjalni tečaj |
|----------------------|----------------|-------------------------|----------------|
| USD ameriški dolar   | 1,2273         | CAD kanadski dolar      | 1,5475         |
| JPY japonski jen     | 133,59         | HKD hongkonški dolar    | 9,5985         |
| DKK danska krona     | 7,4437         | NZD novozelandski dolar | 1,6952         |
| GBP funt šterling    | 0,88740        | SGD singapurski dolar   | 1,6321         |
| SEK švedska krona    | 9,9448         | KRW južnokorejski won   | 1 336,19       |
| CHF švicarski frank  | 1,1500         | ZAR južnoafriški rand   | 14,8761        |
| ISK islandska krona  | 125,20         | CNY kitajski juan       | 7,7362         |
| NOK norveška krona   | 9,7983         | HRK hrvaška kuna        | 7,4435         |
| BGN lev              | 1,9558         | IDR indonezijska rupija | 16 763,69      |
| CZK češka krona      | 25,335         | MYR malezijski ringit   | 4,8600         |
| HUF madžarski forint | 312,08         | PHP filipinski peso     | 63,324         |
| PLN poljski zlot     | 4,1903         | RUB ruski rubelj        | 71,5055        |
| RON romunski leu     | 4,6563         | THB tajski bat          | 39,028         |
| TRY turška lira      | 4,6970         | BRL brazilski real      | 4,0244         |
| AUD avstralski dolar | 1,5721         | MXN mehiški peso        | 23,0932        |
|                      |                | INR indijska rupija     | 79,0045        |

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije**

(2018/C 51/04)

V skladu s prvo alineo člena 9(1)(a) Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 <sup>(1)</sup> se Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije <sup>(2)</sup> spremenijo:

*Na strani 339, v pojasnjevalnih opombah k tarifnim podštevilkam*

**8525 80 91 „Video snemalne kamere“ in 8525 80 99** se za obstoječim besedilom doda naslednji odstavek:

„V teh tarifnih podštevilkah so vključene daljinsko vodene naprave za snemanje video posnetkov in mirujočih slik, pri čemer tem napravam njihova posebna zasnova omogoča, da se lahko z ustreznimi spojnimi elementi med drugim uporabijo skupaj s helikopterji z več rotorji (t. i. droni). Te naprave se uporabljajo za snemanje okolja, pri čemer ustvarijo video posnetke in mirujoče slike iz zraka, ter uporabniku omogočajo, da s pogledom nadzira let drona. Take naprave se ne glede na dolžino video posnetka vedno uvrščajo pod te tarifne podštevilkke, ker je snemanje video posnetkov njihova glavna funkcija. Glej tudi mnenje HS o uvrstitvi 8525.80/3.“

---

<sup>(1)</sup> Uredba Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi (UL L 256, 7.9.1987, str. 1).

<sup>(2)</sup> UL C 76, 4.3.2015, str. 1.

V  
(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije  
(Zadeva M.8726 – Oney/4finance/JV)**

**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

**(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 51/05)

1. Komisija je 5. februarja 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Oney Bank SA (Francija), ki ga obvladuje Auchan Holding (Francija) ter
- 4finance Holding SA (Luksemburg), ki ga obvladuje Tirona Limited (Ciper).

Oney Bank SA in 4finance Holding SA pridobita v smislu členov 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Finey SA, novoustanovljeno družbo, ki je skupno podjetje. Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Oney zagotavlja kredite za nakupe v trgovinah v lasti holdinga Auchan, njegovih odvisnih podjetjih ali drugih poslovnih partnerjev,
- 4finance ponuja osebna posojila prek spleta, prek klicnih centrov in prek tretjih ponudnikov kreditov,
- skupno podjetje Finey bo zagotavljalo nezavarovana denarna posojila strankam na Poljskem.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

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

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.8726 – Oney/4finance/JV

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

E-naslov: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Faks: +32 22964301

Poštni naslov:

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

---

## 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**

(2018/C 51/06)

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

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“**

**EU št.: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

|                 |                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ime/skupina     | Consorzio di tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP |
| Vrsta skupine   | Več oseb                                                                                     |
| Udeležene osebe | Proizvajalec(-ci)                                                                            |
| Naslov          | Piazzale indipendenza n. 2<br>31055 Quinto di Treviso TV<br>ITALIA                           |
| E-naslov        | consorzio@radicchioditreviso.it,<br>mail@pec.radicchioditreviso.it                           |

*Consorzio di tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP* je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo na podlagi člena 13(1) odloka ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: nadzorni organ, ime, povezava

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

#### 4. Vrsta sprememb

- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

#### 5. Spremembe

##### Opis proizvoda

Sprememba št. 1

Veljavna specifikacija proizvoda

„Člen 2 – Uporaba

Do zadevne ZGO so upravičeni proizvodi ‚Radicchio Variegato‘, ki izključno in v celoti izvirajo z ozemelj pokrajin Treviso, Padova in Benetke, opredeljenih v nadaljevanju, ter so jih pridelali obdelovalci primernih površin, na katerih se vsako leto goji ta pridelek.“

Novo besedilo

„Člen 2 – Opis proizvoda

Pidelki, gojeni za pridelavo proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, morajo vključevati rastline družine košarnic vrste *Cichorium intybus* sorte *silvestre*, kar vključuje pisani tip (*variegato*).

Značilnosti proizvoda

Ob dajanju na trg mora imeti radič z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ naslednje značilnosti:

- (a) videz: lepo oblikovana glava svetlečih barv s premerom najmanj 15 cm; na spodnjem delu glave je plast ravnih listov in proti sredini, ki nima srčike, sledijo plasti listov, ki so postopoma bolj pokončni; največja dolžina debla je 4 cm s premerom, ki je sorazmeren z velikostjo glave; listi so čim debelejši z nazobčanimi robovi, valovito površino in so okroglaste oblike;
- (b) barva: listi so bele do krem barve in po celotni površini listov enakomerno pisani z različnimi barvnimi odtenki, od svetlo vijoličaste do škrlatno rdeče in živo rdeče;
- (c) okus: listi imajo prefinjen okus, ki je sladek do prijetno grenak;
- (d) velikost: glave radiča tehtajo vsaj 100 g s premerom najmanj 15 cm;

Značilnosti proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ ob dajanju na trg so naslednje: popolna zrelost; bela do kremna barva, enakomerna pisanost z odtenki svetlo vijoličaste do živo rdeče barve; listi z nazobčanimi robovi in rahlo valovito površino; čvrsta glava; srednjevelik do velik; enaka velikost glav; zunanja površina je čista, prefinjena in brez napak; steblo je sorazmerno z glavo in ni daljše od 4 cm.“

Razlog

Struktura specifikacije proizvoda je bila usklajena z zaporedjem postavk v specifikaciji proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Člen 2 je bil nadomeščen z besedilom o opisu proizvoda, ki je bilo prej v členu 6, besedilo o pravilih uporabe pa je bilo prestavljeno iz člena 2 v člen 3. Določbe prvega odstavka novooblikovanega besedila so bile prestavljene iz člena 4 veljavne specifikacije proizvoda.

##### Geografsko območje

Sprememba št. 2

Veljavna specifikacija proizvoda

„Člen 3 – Območje proizvodnje

Območje proizvodnje in pakiranja radiča ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, ki leži v pokrajinah Treviso, Padova in Benetke, zajema celotno upravno območje naslednjih občin:

pokrajina Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba in Zero Branco;

pokrajina Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario in Trebaseleghe;

pokrajina Benetke: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè in Spinea.“

Novo besedilo

„Poglavje 3 – Opredeljeno geografsko območje

Do zadevne ZGO so upravičeni proizvodi ‚Radicchio Variegato‘, ki izključno in v celoti izvirajo z ozemelj pokrajin Treviso, Padova in Benetke, opredeljenih v nadaljevanju. Območje proizvodnje in pakiranja radiča ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, ki leži v pokrajinah Treviso, Padova in Benetke, zajema celotno upravno območje naslednjih občin:

pokrajina Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba in Zero Branco;

pokrajina Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe in Tribano;

pokrajina Benetke: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè in Spinea.“

Razlog

Dodano je bilo besedilo o pravilih uporabe, ki je bilo prej v členu 2, in sicer zaradi skladnosti med vsebino zadevnega odstavka in vsebino zadevnega člena.

Dodani sta bili dve občini – Tribano v pokrajini Padova in Marcon v pokrajini Benetke – saj je ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ pridelek, značilen za ta predel Benečije. Natančneje, zgodovinsko izročilo v obeh zgoraj navedenih občinah ter znanje in veščine v zvezi s proizvodnjo, ki povezujejo gojitelje iz teh občin z vsemi drugimi proizvajalci radiča z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, so potrjeni in podprti s starimi računi, zlasti za proizvode najvišje kakovosti, ki so jih izdala podjetja s sedežem in/ali obdelovalnimi površinami v navedenih občinah. Zahtev je torej vložen zaradi odprave neobstoja posebnega interesa v fazi pridobivanja ZGO, ki traja skoraj 20 let.

### **Dokazilo o poreklu**

Sprememba št. 3

Veljavna specifikacija proizvoda

„Člen 4 – Okoljske značilnosti

Pridelki, gojeni za pridelavo proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, morajo vključevati rastline družine košarnic vrste *Cichorium intybus* sorte *silvestre*, kar vključuje pisani tip (*variegato*).

Razmere na zemljišču in obdelovalne tehnike na parcelah za pridobivanje ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ morajo biti skladne s tradicionalnimi metodami, ki se uporabljajo na območju proizvodnje, in vsekakor take, da dajo proizvodu njegove posebne značilnosti. Za pridelovanje proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ je primerna sveža, globoka zemlja, ki dobro odvaja vodo in ni preveč bogata s hranilnimi snovmi, zlasti dušikom, ter ni alkalna.

Za gojenje so posebej primerna območja s prstjo na starih poplavnih zemljiščih, ki je bogata z glino in peskom in je v procesu dekalifikacije, ter podnebjem, za katero so značilni poletje z dovolj padavinami in zmernimi temperaturami, suho jesensko vreme in zgodnje zime s temperaturami, ki se spustijo do  $-10^{\circ}\text{C}$ .

Gostota po sejanju, presajanju in redčenju radiča z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ ne sme presegati 7 rastlin na kvadratni meter.

Za opredelitev proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ največja proizvodnja na hektar ne sme presežati 6 000 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).

Največja teža posameznih glav, ki so končni proizvod, ne sme presegati 0,400 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).“

## Novo besedilo

### „Člen 4 – Dokazilo o poreklu

Vsaka faza proizvodnega postopka se spremlja z beleženjem vhodnih in izhodnih proizvodov za vsako fazo posebej. S tem spremljanjem ter vpisom proizvajalcev in izvajalcev pakiranja v ustrezne registre, ki jih vodi organ za nadzor nad parcelami, vodenjem registrov proizvodnje in pakiranja ter s pravočasnim prijavljanjem proizvedenih količin nadzornemu organu se zagotavlja sledljivost proizvoda. Nadzorni organ nadzoruje vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v te registre, v skladu s specifikacijo proizvoda in ustreznim načrtom nadzora.“

### Razlog

Struktura specifikacije proizvoda je bila usklajena z zaporedjem postavk v specifikaciji proizvoda iz člena 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Člen 4 je preoblikovan, doda se besedilo o poreklu proizvoda in pravil glede sledljivosti.

Informacije, navedene v odstavkih 2 in 3, ki se nanašajo na okoljske značilnosti, so predstavljene v člen 6, odstavki 4, 5 in 6 pa so spremenjeni in prestavljeni v naslednji člen 5.

## Metoda proizvodnje

### Sprememba št. 4

Spremenjeni so bili naslednji odstavki člena 4 veljavne specifikacije proizvoda in prestavljeni v člen 5.

„Pridelovanje proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ se vedno začne s sejanjem ali presajanjem sadik.

Gostota po sejanju, presajanju in redčenju radiča z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ ne sme presegati 7 rastlin na kvadratni meter.

Za opredelitev proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ največja proizvodnja na hektar ne sme presegati 6 000 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).

Največja teža posameznih glav, ki so končni proizvod, ne sme presegati 0,400 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).“

## Novo besedilo

„Proizvod z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ pridelujejo obdelovalci primernih površin, na katerih se vsako leto goji ta pridelek, pri čemer se pridelava vedno začne s sejanjem ali presajanjem sadik.

Gostota po sejanju, presajanju in redčenju radiča z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ ne sme presegati 8 rastlin na kvadratni meter.

Za opredelitev proizvoda z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ največja proizvodnja na hektar ne sme presegati 12 000 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).

Največja teža posameznih glav, ki so končni proizvod, ne sme presegati 0,600 kg (brez kakršne koli možnosti odstopanja).“

### Razlog

Navedba „obdelovalci primernih površin, na katerih se vsako leto goji ta pridelek,“ je bila prestavljena iz člena 2 „Uporaba“ v zadevni člen 4 („Metoda proizvodnje“).

Odstavek o gostoti rastlin na m<sup>2</sup> je bil prestavljen iz člena 4 v ustrezni člen 5 specifikacije proizvoda. Zahteva se povečanje gostote s 7 na 8 rastlin na kvadratni meter za pridelavo manjših glav, da se ob upoštevanju meril kakovosti, določenih s specifikacijo proizvoda, zadosti povpraševanju posebnih vrst potrošnikov, kot so majhna gospodarstva, v katerih živita ena ali dve osebi.

Odstavek o največji teži glav je bil prestavljen iz člena 4 v ustrezni člen 5 specifikacije proizvoda. Pri maksimalnem enotnem povečanju glav z 0,400 kg na 0,600 kg in povečanju maksimalne proizvodnje se upošteva izboljšana donosnost rastlin, ki je posledica nenehnega množičnega postopka izbora, ki ga izvajajo pridelovalci od registracije imena. Poleg tega so se izboljšale proizvodne tehnike, pa tudi tehnike varstva rastlin in tehnično-kmetijski sistemi obdelovalnih površin. Uvedba strojev, namenjenih zlasti za bolj pravočasno in učinkovito izvedbo faz pobiranja pridelka, omogoča manjše izgube, uporaba prostorov, v katerih so ustrezni pogoji za predelavo in začasno shranjevanje proizvoda pred njegovim dajanjem na trg, pa omogoča večjo proizvodnjo.

*Sprememba št. 5*

Naslednji stavek člena 5:

„Presaditev je treba po potrebi izvesti med 15. junijem in 31. avgustom,“

se spremeni:

„Presaditev je treba po potrebi izvesti med 15. junijem in 10. septembrom.“

*Razlog*

S podaljšanjem obdobja za presaditev se upošteva spremenljivost podnebja. Zaradi posebnih podnebnih razmer se namreč lahko konec sajenja prestavi na poznejši datum. Zato je bil datum konca postopkov presaditve prestavljen na 10. september.

*Sprememba št. 6*

Odstavek člena 5:

„Rast proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ se pospešuje na dva načina: bodisi

- (a) z navpično potopitvijo glav do stebela v studenčnico pri temperaturi 11 °C, idealni za predelavo vrtnin, za toliko časa, kot je potrebno, da dosežejo pravo stopnjo zrelosti in zgoraj opisane značilnosti, navedene v členu 6 v nadaljevanju; bodisi
- (b) v ogrevanih prostorih ali neposredno na polju, pri čemer je treba zagotoviti pravo stopnjo vlažnosti koreninske strukture, zmanjšati intenzivnost svetlobe in pospešiti rast novih poganjkov iz vsake glave,“

je spremenjen:

„Rast proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ se pospešuje na dva načina:

- (a) bodisi z navpično potopitvijo glav do stebela v studenčnico pri temperaturi najmanj 11 °C za toliko časa, kot je potrebno, da dosežejo pravo stopnjo zrelosti in zgoraj opisane značilnosti; bodisi
- (b) v ogrevanih prostorih ali neposredno na polju, pri čemer je treba zagotoviti pravo stopnjo vlažnosti koreninske strukture, zmanjšati intenzivnost svetlobe in pospešiti rast novih poganjkov iz vsake glave,“

*Razlog*

Predlagano je, da se temperatura vode, določena pred dvajsetimi leti, šteje za najnižjo temperaturo, ki je optimalna za spodbujanje beljenja. Izkazalo se je, da je merilo, določeno v veljavni specifikaciji proizvoda, prestrogo glede na obseg območja proizvodnje, ki zajema kar 52 občin pokrajin Treviso, Padova in Benetke.

***Označevanje****Sprememba št. 7*

Veljavna specifikacija proizvoda

„Člen 8 – Prijava proizvodnje

Naslednji stavki: ‚Upravitelj kmetije mora v poseben register kmetij vnesti datum začetka dejavnosti pobiranja pridelka.

Upravitelj kmetije mora za vsako proizvodno leto nadzornemu organu iz predhodnega člena sporočiti količino pridelanih proizvodov, pripravljenih za vstop na trg.

Hkrati morajo upravitelji kmetij to količino vnesti v register kmetij z navedbo datuma dostave izvajalcu pakiranja, razen če pridelke pakirajo sami,‘ so bili črtani.“

*Razlog*

Določbe člena 8 so bile črtane, ker so zajete v pravilih iz člena 4.

*Sprememba št. 8*

## Veljavna specifikacija proizvoda

## „Člen 9 – Označevanje in predstavitev

Ob dajanju na trg mora biti radič z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ zapakiran:

- (a) v ustreznih zabojih velikosti 30 × 50 cm ali 30 × 40 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 5 kg proizvoda;
- (b) v ustreznih zabojih velikosti 40 × 60 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 7,5 kg proizvoda;
- (c) v ustreznih zabojih drugih velikosti, če ne sprejmejo več kot 2 kg proizvoda.

Vsak zaboj mora imeti zapečaten pokrov, ki preprečuje, da bi se vsebina odstranila brez preloma pečata.“

## Novo besedilo

## „Člen 8 – Označevanje

Ob dajanju na trg mora biti radič z ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ zapakiran v skupaj največ 10-kilogramске zaboje, primerne za živila. Ta pakiranja morajo biti taka, da lahko zagotavljajo ustrezno shranjevanje proizvoda in preprečijo, da bi se ta pokvaril ali poškodoval.

Proizvod, namenjen za predelavo, se bo lahko tržil v ustreznih zabojih (*bins*), katerih neto teža je lahko največ 250 kg. Ti zaboji morajo imeti zapečaten pokrov, s katerim se proizvodi zavarujejo za končnega potrošnika. V primeru prodaje na drobno v pakiranjih z več kot 2 kg neto teže se lahko proizvod po prelomu pečata vzame iz zabojčkov in prodaja po kosih končnim potrošnikom.“

## Razlog

Navedbe velikosti pakiranj so bile črtane. Ta sprememba se zahteva zaradi potrebe po vse učinkovitejših tržnih strategijah, pri čemer je treba upoštevati vse večje zahteve sodobne distribucije, predelovalne panoge in potrošnikov, ki narekujejo večjo prožnost in inovativnost pri izbiri najustrežnejšega pakiranja.

Za proizvod, namenjen za predelavo, so določeni posebni predpisi. Zaradi dodatne zahteve po pakiranju proizvodov za predelavo v zaboje, ki so bolj prilagojeni zahtevam glede prevoza in predelave, s čimer se znižajo stroški predelave, je treba uporabljati primerne zaboje (*bins*), ki lahko sprejmejo največ 250 kg.

Nazadnje je poudarjeno, da prepoved preloma pečata in jemanja proizvoda iz pakiranja velja samo za obdobje pred prodajo; na prodajnem mestu je namreč treba pakiranja (z več kot 2 kg neto teže) odpreti, da se lahko proizvod prodaja končnemu potrošniku po kosih. Nasprotno pa se pri pakiranju proizvoda v manj kot dvokilogramске zaboje prodajajo celi zaboji.

*Sprememba št. 9*

## Veljavna specifikacija proizvoda

## „Člen 9 – Označevanje in predstavitev“

Stavek:

„Na zabojih mora biti napisano tudi ime podjetja in naslov oziroma registrirani sedež individualnega proizvajalca in/ali združenja proizvajalcev in/ali izvajalca pakiranja,“ je spremenjen.“

## Novo besedilo

## „Člen 8 – Označevanje“

„Na istih zabojih so lahko poleg zakonsko predpisanih navedb morebitne dodatne in pomožne navedbe, če ne gre za hvaljenje in zavajanje potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda.“

## Razlog

Navedeni stavek je bil poenostavljen z napotitvijo na določbe, že zajete v veljavni zakonodaji o označevanju.

**Drugo***Sprememba št. 10*

Člen 6 specifikacije proizvoda je bil v celoti preoblikovan:

„Razmere na zemljišču in obdelovalne tehnike na parcelah za pridobivanje ZGO ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ morajo biti skladne s tradicionalnimi metodami, ki se uporabljajo na območju proizvodnje, in vsekakor take, da dajo proizvodu njegove posebne značilnosti.

Za pridelovanje proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ je primerna sveža, globoka zemlja, ki dobro odvaja vodo in ni preveč bogata s hranilnimi snovmi, zlasti dušikom, ter ni alkalna. Za gojenje so posebej primerna območja s prstjo na starih poplavnih zemljiščih, ki je bogata z glino in peskom in je v procesu dekalifikacije, ter podnebje, za katero so značilni poletje z dovolj padavinami in zmernimi temperaturami, suho jesensko vreme in zgodnje zime s temperaturami, ki se spustijo do  $-10^{\circ}\text{C}$ . Značilnosti proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov na območju proizvodnje. Zgodovina, napredek, stoletja stare tradicije lokalnih kmetij in gojiteljev, značilnosti zemlje, podnebje, temperatura podtalnice in zmožnost njenega pridobivanja preprosto z vrtnanjem, tj. z nizkimi stroški, v celoti podpirajo povezavo med proizvodom ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ in okoljem, v katerem se goji.“

**Razlog**

Člen 6 vsebuje informacije iz člena 4 veljavne specifikacije proizvoda. Navedene informacije so bile preurejene po spremembah 1 in 4. Člen je bil dopolnjen z informacijami iz točke 4.6 povzetka podatkov, ki je bil objavljen v Uradnem listu Evropske unije (UL C 270, 13.11.2007, str. 10). Preureditev člena ni spremenila elementov, ki označbo povezujejo z geografskim območjem proizvodnje.

**Nadzorni organ***Sprememba št. 11*

Člen 7 specifikacije proizvoda je bil v celoti preoblikovan:

„Člen 7 – Nadzorni organ

Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda se izvaja v skladu s členom 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Nadzorni organ, pristojen za preverjanje specifikacije proizvoda, je CSQA Certificazioni Srl s sedežem na naslovu: Via San Gaetano n. 74, Thiene VI, Italia, tel. +39 0445366094, faks +39 0445382672, e-naslov csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.“

**Razlog**

Razlog Informacije o sledljivosti so bile posodobljene in predstavljene v člen 4 spremenjene specifikacije proizvoda (glej spremembo 4 – Dokazilo o poreklu), medtem ko so bili v zadevni člen dodani ti podatki o nadzornem organu.

*Sprememba št. 12***Veljavna specifikacija proizvoda**

„Člen 1 – Ime

Zaščitena geografska označba ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, v nadaljevanju navedena s kratico ZGO, je v vrtnarskem sektorju omejena na pisani radič, ki izpolnjuje pogoje in zahteve, določene v tej specifikaciji proizvoda.“

**Novo besedilo**

„Člen 1 – Ime

Zaščitena geografska označba ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, v nadaljevanju navedena s kratico ZGO, je omejena na pisani radič, ki izpolnjuje pogoje in zahteve, določene v tej specifikaciji proizvoda.“

**Razlog**

Gre za formalno spremembo, ki ne vključuje spremembe registriranega imena proizvoda ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘, temveč odpravo odvečne navedbe vrtnarskega sektorja v členu 1 specifikacije proizvoda.

## ENOTNI DOKUMENT

## „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EU št.: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ZOP ( ) ZGO (X)

## 1. Ime

„Radicchio Variegato di Castelfranco“

## 2. Država članica ali tretja država

Italija

## 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

Pridelki, gojeni za pridelavo proizvoda z ZGO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, morajo vključevati rastline družine košarnic vrste *Cichorium intybus* sorte *silvestre*, kar vključuje pisani tip (*variegato*).

Značilnosti proizvoda

Ob dajanju na trg mora imeti radič z ZGO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ naslednje značilnosti:

- videz: lepo oblikovana glava svetlečih barv s premerom najmanj 15 cm; na spodnjem delu glave je plast ravnih listov in proti sredini, ki nima srčike, sledijo plasti listov, ki so postopoma bolj pokončni; največja dolžina debla je 4 cm s premerom, ki je sorazmeren z velikostjo glave; listi so čim debelejši z nazobčanimi robovi, valovito površino in so okroglaste oblike;
- barva: listi so bele do krem barve in po celotni površini listov enakomerno pisani z različnimi barvnimi ostenki, od svetlo vijoličaste do škrlatno rdeče in živo rdeče;
- okus: listi imajo prefinjen okus, ki je sladek do prijetno grenak;
- velikost: glave radiča tehtajo vsaj 100 g s premerom najmanj 15 cm;

Značilnosti proizvoda „Radicchio Variegato di Castelfranco“ ob dajanju na trg so naslednje: popolna zrelost; bela do kremna barva, enakomerna pisanost z ostenki svetlo vijoličaste do živo rdeče barve; listi z nazobčanimi robovi in rahlo valovito površino; čvrsta glava; srednjevelik do velik; enaka velikost glav; zunanja površina je čista, prefinjena in brez napak; steblo je sorazmerno z glavo in ni daljše od 4 cm.“

## 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

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

Vse faze proizvodnje radiča z ZGO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, od sajenja/presaditve do pobiranja, vključno s postopki pospeševanja rasti, beljenja in končne obdelave, morajo potekati na geografskem območju proizvodnje.

## 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Za dajanje na trg mora biti radič z ZGO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ zapakiran na geografskem območju proizvodnje v skupaj največ 10-kilogramske zaboje, primerne za živila. Ta pakiranja morajo biti taka, da lahko zagotavljajo ustrezno shranjevanje proizvoda in preprečijo, da bi se ta pokvaril ali poškodoval.

Proizvod, namenjen za predelavo, se bo lahko tržil v ustreznih zabojih (*bins*), katerih neto teža je lahko največ 250 kg. Ti zaboji morajo imeti zapečaten pokrov, s katerim se proizvodi zavarujejo za končnega potrošnika.

V primeru prodaje na drobno v pakiranjih z več kot 2 kg neto teže se lahko proizvod po prelomu pečata vzame iz zabojčkov in prodaja po kosih končnim potrošnikom.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na zabojih mora biti s tiskanimi črkami enake velikosti navedeno ZGP „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Na istih zabojih so lahko poleg zakonsko predpisanih navedb morebitne dodatne in pomožne navedbe, če ne gre za hvaljenje in zavajanje potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda.

Poleg tega je vedno treba na vsak zaboj in/ali zapečaten pokrov dodati razpoznavni logotip ZGO, ki ima predpisane oblike, barve in velikosti. Rdeč logotip na beli podlagi sestavljata stilizirana upodobitev radiča, nad katero je navedeno „Radicchio Variegato di Castelfranco“, vse skupaj pa je v rdečem okvirju.

Pisava: Rockwell condensed

Barva logotipa: rdeča = magenta 100 % – yellow 80 % – cyan 30 %

Poleg tega lahko pristojna oseba logotip odtisne tudi v ustrezni pečat.

Vse druge navedbe, uporabljene ob „ZGO Radicchio Variegato di Castelfranco“, morajo biti precej manjše.

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje in pakiranja radiča „Radicchio Variegato di Castelfranco“, ki leži v pokrajinah Treviso, Padova in Benetke, zajema celotno upravno območje naslednjih občin:

pokrajina Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba in Zero Branco;

pokrajina Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalerugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe in Tribano;

pokrajina Benetke: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè in Spinea.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Razmere na zemljišču in obdelovalne tehnike na parcelah za pridobivanje ZGO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ morajo biti skladne s tradicionalnimi metodami, ki se uporabljajo na območju proizvodnje, in vsekakor take, da dajo proizvodu njegove posebne značilnosti.

Za pridelovanje proizvoda „Radicchio Variegato di Castelfranco“ je primerna sveža, globoka zemlja, ki dobro odvaja vodo in ni preveč bogata s hranilnimi snovmi, zlasti dušikom, ter ni alkalna. Za gojenje so posebej primerna območja s prstjo na starih poplavnih zemljiščih, ki je bogata z glino in peskom in je v procesu dekalifikacije, ter podnebjem, za katero so značilni poletje z dovolj padavinami in zmernimi temperaturami, suho jesensko vreme in zgodnje zime s temperaturami, ki se spustijo do  $-10^{\circ}\text{C}$ . Značilnosti proizvoda „Radicchio Variegato di Castelfranco“ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov na območju proizvodnje. Zgodovina, napredek, stoletja stare tradicije lokalnih kmetij in gojiteljev, značilnosti zemlje, podnebje, temperatura podtalnice in zmožnost njenega pridobivanja preprosto z vrtnjem, tj. z nizkimi stroški, v celoti podpirajo povezavo med proizvodom „Radicchio Variegato di Castelfranco“ in okoljem, v katerem se goji.

## Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Uradni list Italijanske republike št. 196 z dne 23. avgusta 2016 in št. 260 z dne 7. novembra 2016

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

**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**

(2018/C 51/07)

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

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“**

**EU št.: PGI-IT-0297-AM01 – 5.4.2017**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Consorzio di Tutela dell'Arancia IGP del Gargano e del Limone Femminello del Gargano IGP  
Via Varano, 11  
71012 Rodi Garganico (FG)  
ITALIJA  
E-naslov: garganoagrumi@pec.it

Consorzio di Tutela dell'Arancia IGP del Gargano e del Limone Femminello del Gargano IGP je pooblaščen na podlagi člena 13(1) Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Geografsko območje
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo [nadzor, logotip]

**4. Vrsta sprememb**

- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

## 5. Spremembe

Opis proizvoda – člen 2 specifikacije proizvoda

1. Odstavki: „Zaščitena geografska označba ‚Limone Femminello del Gargano‘ se uporablja samo za kultivarje limon, imenovane ‚nostrani‘ ali lokalni, se pravi za ustaljene tipe sorte ‚Femminello Comune‘, ki se zgodovinsko in tržno delijo na naslednji kategoriji:

1. Limona z nežno lupino (*Citrus limonium tenue* Riss.), imenovana tudi ‚Lustrino‘. Srednje debel in dolg pecelj, okrogla oblika sadeža, svetlo rumena lupina, posebno gladka in zelo tanka. Minimalni premer v sredini je 50 mm, teža ni manjša od približno 80 g. Flavedo je bogata z eteričnimi olji zelo intenzivnih vonjev; sadež ima od 8 do 11 koščkov. Meso in sok sta citronasto rumena, z malo peškami; soka ni manj kot 35 % teže sadeža in vsebnost kisline je večja od 3,5 g/100 ml.
2. Podolgovata limona (*C. limonium oblongum* Riss.), ljudsko ‚Fusillo‘. Srednje debel in dolg pecelj, elipsasta oblika sadeža, srednjih do velikih dimenzij, minimalni premer v sredini 60 mm, teža ni manjša od 100 g; živo citronasto rumena lupina srednje debeline, dokaj gladka. Flavedo je bogata z eteričnimi olji zelo intenzivnih vonjev; sadež ima od 8 do 11 koščkov. Meso in sok sta citronasto rumena; soka ni manj kot 30 % teže sadeža in vsebnost kisline je večja od 3,5 g/100 ml.“

so spremenjeni tako:

„Zaščitena geografska označba ‚Limone Femminello del Gargano‘ se uporablja samo za tradicionalno gojeni kultivar, in sicer samo za tipe iz skupine ‚Femminello Comune‘, ki je lokalno opredeljena kot ‚Limone Nostrale‘.

Limone ‚Limone Femminello del Gargano‘ imajo različno obliko, dimenzije in težo zaradi različnih pomladnih in poletno-jesenskih cvetenj. Oblike so od značilno elipsoidnih/podolgovatih do jajčastih in na splošno bolj okroglih, pri čemer je pri zimskih sadežih izboklina bolj izrazita. Minimalni premer v sredini je 50 mm, teža ni manjša od 80 g; lupina je sijoče citronasto rumene barve. Flavedo je debela in zelo bogata z eteričnimi olji zelo intenzivnih vonjev; sadež ima od 8 do 11 koščkov. Meso rumeno-zelene barve je zelo sočno (soka ni manj kot 30 % teže sadeža); vsebnost kisline je večja od 3,5 g/100 ml.“

S črtanjem navedb tipologij „limone z nežno lupino“ in „podolgovate limone“ smo strnili opis limone ‚Limone Femminello del Gargano‘. Pri pripravi veljavne specifikacije proizvoda je bila upoštevana razlika med kultivarji z navedbo botaničnih podrobnosti, s katerimi so bile ponovno opredeljene klasične ustreznice, ki so danes presežene, ko gre za različne oblike, ki izhajajo iz različnih cvetenj kultivarjev, prisotnih v Garganu, ki spadajo v kategorijo „Femminello comune“. Okrogli tipi z nežno lupino (limona „Lustrino“ v veljavni specifikaciji proizvoda) so sadeži tretjega in četrtega cvetenja, katerih premer v sredini, teža in vsebnost soka se razlikujejo od podolgovatega tipa, ki predstavlja večino sadežev drugega cvetenja.

Namen novega člena je torej poenostaviti in opredeliti, da gre za limone različne oblike, dimenzij in teže zaradi različnih cvetenj, pri čemer je določena ena sama minimalna vrednost za premer v sredini, težo in vsebnost soka.

2. Členu 2 je dodan naslednji stavek:

„Ob upoštevanju zgoraj opisanih lastnosti se izključno predelavi namenijo sadeži s premerom, večjim od 45 mm, in težo, ki ni manjša od 60 g.“

Namen te spremembe je pridobiti in tržno izkoristiti sadeže „Limone Femminello del Gargano“ s premerom v sredini med 45 mm in 50 mm ter s težo med 60 g in 80 g tako, da se namenijo izključno predelavi.

Metoda proizvodnje – člen 5 specifikacije proizvoda

1. Stavek iz odstavka 5.2 „Podlaga za cepljenje“:

„Tradicionalno je podlaga za cepljenje grenka pomaranča (*Citrus mearda*), ki se potrdi v skladu z veljavnimi predpisi.“

je spremenjen tako:

„V kmetijski tradiciji je podlaga za cepljenje načeloma grenka pomaranča (*Citrus aurantium* L.), ki se lahko nadomesti z drugimi podlagami za cepljenje, potrjenimi v skladu z veljavnimi predpisi.“

Namen predlagane spremembe je zlasti spremeniti ustreznico, uporabljeno v prejšnji specifikaciji proizvoda, da se podrobno navede botanična vrsta podlage za cepljenje z uporabo splošno razširjenega izraza „grenka pomaranča“. V prejšnji specifikaciji proizvoda je bila namreč napačno navedena znanstvena ustreznica za grenko pomarančo, ki ni *Citrus mearda*, temveč *Citrus aurantium* L. Poleg tega dodani stavek „ki se lahko nadomesti z drugimi podlagami za cepljenje, potrjenimi v skladu z veljavnimi predpisi“, izhaja iz potrebe, da lahko pridelovalci agrumov uporabijo tudi druge podlage za cepljenje, potrjene v skladu z veljavnimi predpisi, saj so grenke pomaranče kot tovrstna podlaga čedalje redkejša.

2. Stavek iz odstavka 5.3 „Sajenje in sadilna razdalja“

„Gojita se vrsta in sorta, opredeljeni v členu 2.“

je spremenjen tako:

„Gojita se vrsta in kultivar, opredeljena v členu 2.“

S tem se upošteva terminologija, uporabljena v členu 2 specifikacije proizvoda.

3. Stavek iz odstavka 5.5 „Nega“

„Obdelava tal vključuje samo okopavanje spomladi in gnojenje, pri katerem se na splošno še vedno uporabljata ovčji in kozji gnoj.“

je spremenjen tako:

„Obdelava tal vključuje samo okopavanje spomladi in gnojenje, pri katerem se na splošno še vedno uporablja organsko gnojilo.“

Nadomestitev navedbe, da se pri gnojenju „na splošno uporabljata ovčji in kozji gnoj“, izhaja iz potrebe po tem, da se poudari, da je treba gnojiti z organskim gnojilom, vendar brez navedbe njegove vrste. Ker je v primerjavi z obdobjem, ko je bila pripravljena specifikacija, vse manj ovčerejskih in kozjerejskih gospodarstev, je namreč vse težje priti do ovčjega in kozjega gnoja.

4. Stavek iz odstavka 5.5 „Nega“

„Nega vključuje tudi zaščito kultur pred neugodnimi podnebnimi razmerami, zlasti z vetrobrani, in pred napadi zajedavcev, zlasti kaparjev, zaradi katerih nastane črna listna pegavost.“

je spremenjen tako:

„Nega vključuje tudi zaščito kultur pred neugodnimi podnebnimi razmerami, zlasti z vetrobrani, in pred napadi zajedavcev.“

Ta sprememba je potrebna zaradi prilagoditve specifikacije proizvoda sedanji resničnosti. Napadov zajedavcev in posledično črne listne pegavosti ni več mogoče pripisati „zlasti“ kaparjem, temveč to težavo povzroča čedalje več različnih žuželk, s katerimi se pridelovalci agrumov stalno spopadajo. Zato je bilo presojeno, da je ustrezno ta stavek preoblikovati.

5. Stavek iz odstavka 5.7 „Obdobje obiranja“

„Zaradi posebnih talnih in podnebnih razmer ter posebnih lastnosti, ki brez kakršnega koli siljenja zagotavljajo, da se sadeži dolgo ohranijo na drevesu, obdobje obiranja traja celo leto.“

je preoblikovan tako:

„Zaradi posebnih talnih in podnebnih razmer in različnih cvetenj limone ‚Limone Femminello del Gargano‘ ter njene lastnosti, da se sadeži dolgo ohranijo na drevesu, kar je mogoče doseči brez siljenja, obdobje obiranja traja celo leto.“

Namen predlaganega novega besedila je navesti, da obiranje sadežev traja celo leto zaradi različnih cvetenj.

#### Označevanje

##### 6. Odstavek:

„Proizvod se lahko ob upoštevanju splošnih in meroslovnih pravil o trženju sadja in zelenjave daje na trg:

1. v razsutem stanju, pri čemer mora biti na vsakem sadežu logotip ZGO ‚Limone Femminello del Gargano‘;
2. v pakiranjih ali v embalaži, pri čemer se za najmanj 80 % sadežev v pakiranju upošteva isti pogoj.

Pri pakiranih proizvodih morajo biti vsebniki trdni z nosilnostjo najmanj 1 kg do največ 25 kg in izdelani iz rastlinskega materiala, kot sta les ali karton. Na prodajnih pakiranjih je treba navesti:

— ‚Limone Femminello del Gargano‘, čemur lahko sledi tržno ime tipa, kot so ‚Lustrino‘ ali ‚Fusillo‘ ali njuni sinonimi;“

je spremenjen tako:

„Proizvod se lahko ob upoštevanju splošnih in meroslovnih pravil o trženju sadja in zelenjave daje na trg:

1. v pakiranjih, pri čemer mora najmanj 80 % sadežev v pakiranju imeti nalepko ali biti embaliranih. Vsebniki morajo biti trdni, z nosilnostjo najmanj 1 kg do največ 25 kg in izdelani iz rastlinskega materiala, kot sta les ali karton;
2. pri limonah, namenjenih predelavi, ni obvezno označevati vsakega sadeža posebej. Vsekakor pa je treba na pakiranju ali embalažah, vključno z mrežami in podobnimi embalažami, z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vseh drugih napisov na oznaki, dodati navedbo ‚Limone Femminello del Gargano ZGO, proizvod, namenjen predelavi‘.

Na embalažah iz točke 1 je treba navesti:

— logotip,

— prav tako v celoti izpisano navedbo ZGO,

— ime proizvajalca/distributerja, naziv, naslov pakirnice in čisto težo ob pakiranju.“

Gospodarski subjekti so zahtevali črtanje oblike dajanja na trg „v razsutem stanju“, pri katerem je treba na vsak sadež prilepiti logotip ZGO, da bi se izognili vsem stroškom ali izgubi časa z nameščanjem logotipa zaščitene geografske označbe na vsako limono. Limone se namreč za trženje pogosto pripravijo ročno, na manjših družinskih kmetijah. Zato je bilo odločeno, da se določi eno samo obliko dajanja na trg, in sicer „v pakiranjih“, ter hkrati zagotovi obveznost označevanja za najmanj 80 % sadežev. Meja 80 % velja tudi za posamično embalirane sadeže v pakiranju.

Za limone, namenjene predelavi, veljajo posebne določbe. Vstavek nove točke 2 je utemeljena zaradi potrebe po tem, da se tržno izkoristijo sadeži, namenjeni predelavi, z minimalnim premerom 45 mm in težo, ki ni manjša od 60 g, ne da bi bila zato proizvajalcem naložena obveznost označevanja. Za zagotovitev porekla in sledljivosti sadežev je treba na uporabljenem pakiranju ali embalaži navesti ime „Limone Femminello del Gargano ZGO“ in nato „proizvod, namenjen predelavi“.

Po spremembi odstavka 1 člena 2 je bil stavek iz člena 8 „Na prodajnih pakiranjih je treba navesti: ‚Limone Femminello del Gargano‘, čemur lahko sledi tržno ime tipa, kot so ‚Lustrino‘ ali ‚Fusillo‘ ali njuni sinonimi,“ črtan, saj ni več upošteven.

7. Zadnji odstavek o uporabnikih imena „Limone Femminello del Gargano“ ZGO v zvezi s predelanimi proizvodi:

„Uporabnikom proizvoda z zaščitnim imenom dajo dovoljenje imetniki pravice intelektualne lastnine, ki izhaja iz registracije ZGO, združeni v konzorciju za zaščito označbe po pooblastilu ministrstva za kmetijske in gozdarske politike. Ta isti odgovorni konzorcij jih bo tudi vpisal v ustrezne registre in nadziral ustrezno uporabo zaščenega imena. Če ni pristojnega konzorcija za zaščito, te naloge opravlja ministrstvo za kmetijske in gozdarske politike kot nacionalni organ, odgovoren za uporabo Uredbe (EGS) št. 2081/92.“

je bil črtan, saj ni upošteven za specifikacijo proizvoda.

#### Drugo

#### Nadzor

8. Posodobljeno je bilo sklicevanje na Uredbo (EU) št. 1151/2012.
9. V specifikacijo proizvoda je bilo dodano sklicevanje na nadzorni organ, odgovoren za preverjanje specifikacije proizvoda.

#### Logotip

10. Logotip proizvoda, dodan v točki 3.6 enotnega dokumenta, je predstavljen v nadaljevanju:



#### ENOTNI DOKUMENT

#### „LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“

EU št.: PGI-IT-0297-AM01 – 5.4.2017

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Limone Femminello del Gargano“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

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

Zaščiten geografska označba „Limone Femminello del Gargano“ se uporablja samo za tradicionalno gojeni kultivar, in sicer samo za tipe iz skupine „Femminello Comune“, ki je lokalno opredeljena kot „Limone Nostrale“.

Limone „Limone Femminello del Gargano“ so različnih oblik, dimenzij in teže zaradi različnih pomladnih in poletno-jesenskih cvetenj. Oblike so od značilno elipsoidnih/podolgovatih do jajčastih in na splošno bolj okroglih, pri čemer je pri zimskih sadežih izboklina bolj izrazita. Minimalni premer v sredini je 50 mm, teža ni manjša od 80 g; lupina je sijoče citronasto rumene barve. Flavedo je debela in zelo bogata z eteričnimi olji zelo intenzivnih vonjev; sadež ima od 8 do 11 koščkov. Meso rumeno-zelene barve je zelo sočno (soka ni manj kot 30 % teže sadeža); vsebnost kisline je večja od 3,5 g/100 ml.

Ob upoštevanju zgoraj opisanih lastnosti se izključno predelavi namenijo sadeži s premerom, večjim od 45 mm, in težo, ki ni manjša od 60 g.

**3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)**

—

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

Dejavnosti v zvezi z gojenjem in obiranjem se morajo izvajati na geografskem območju proizvodnje iz točke 4.

**3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

Pakiranje proizvoda z ZGO „Limone Femminello del Gargano“ lahko poteka samo na območju porekla, kot je opredeljeno v točko 4, da se zagotovi sledljivost in nadzor proizvoda ter da se ne ogrozijo kvalitativne lastnosti proizvoda.

**3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

Proizvod se lahko ob upoštevanju splošnih in meroslovnih pravil o trženju sadja in zelenjave daje na trg:

1. v pakiranjih, pri čemer mora najmanj 80 % sadežev v pakiranju imeti nalepko ali biti embaliranih. Vsebniki morajo biti trdni, z nosilnostjo najmanj 1 kg do največ 25 kg in izdelani iz rastlinskega materiala, kot sta les ali karton;
2. pri limonah, namenjenih predelavi, ni obvezno označevati vsakega sadeža posebej. Vsekakor pa je treba na pakiranju ali embalažah, vključno z mrežami in podobnimi embalažami, z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, ki se jasno razlikujejo od vseh drugih napisov na oznaki, dodati navedbo „Limone Femminello del Gargano ZGO, proizvod, namenjen predelavi“.

Na embalažah iz točke 1 je treba navesti:

— logotip,

— prav tako v celoti izpisano navedbo ZGO,

— ime proizvajalca/distributerja, naziv, naslov pakirnice in čisto težo ob pakiranju.

Proizvodi, katerih sestavni del postane ZGO „Limone Femminello del Gargano“, tudi po postopkih proizvodnje in predelave, se lahko dajo na trg v pakiranjih, na katerih je navedena ta označba brez dodanega logotipa Skupnosti, če je proizvod z zaščiteno označbo, ki je kot tak potrjen, edina sestavina, ki spada v to kategorijo proizvodov.

Logotip je sestavljen iz stilizirane upodobitve dveh limon z vejico z listi znotraj elipsoidnega okvira: na okviru je napis „Limone Femminello del Gargano“.

Narisani limoni in napis „Limone Femminello del Gargano“ so blede rumene barve, vejica in listi pa zelene.



**4. Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje in pakiranja limon „Limone Femminello del Gargano“ leži v pokrajini Foggia (dežela Apulija) in zajema občine Vico del Gargano, Ischitella in Rodi Garganico, natančneje obalni pas in zaledje na severnem delu polotoka Gargano med občinama Vico del Gargano in Rodi Garganico do občine Ischitella.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Zaradi okoljskih značilnosti območja, ki glede na geološke ter talne in podnebne razmere spada v „obalno območje“ in „polvlažni pas s sredozemskim podnebjem“ polotoka Gargano, in obstoja mikrookolij, v katerih so se skozi čas zaradi tradicionalnih in starodavnih praks lokalnih kmetov razvile tako kakovostne limone, da povpraševanje po njih na zunanjih trgih sega že v davne čase, limona „Limone Femminello del Gargano“ slovi po pristnosti in predvsem po posebnih aromah, ki jih ima ta ZGO v primerjavi z limonami, proizvedenimi v drugih italijanskih regijah.

Gojenje limon v Garganu je še vedno tradicionalna oblika kmetijstva, ki se izvaja ročno in kjer ima obrezovanje pomembno vlogo. Skozi čas se je v zvezi s kmetijstvom v Garganu nakopičilo celo bogastvo kmetijskega strokovnega znanja in izkušenj, ki se prenašajo iz roda v rod.

Prvi trgovinski odnosi s Severno Ameriko segajo v leto 1884 in so vključevali znaten delež proizvodnje agrumov. Prvi zgodovinski dokumenti o limonah „Limone Femminello del Gargano“ so iz leta 1000, najzgodnejše zapise o pridelavi na tem območju pa najdemo v statističnih podatkih Kraljevine Neapelj (1811), ki kažejo, da je bilo približno 60 % proizvodnje namenjene izvozu.

## Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ta uprava je začela nacionalni postopek ugovora z objavo predlaganih sprememb specifikacije za ZGO „Limone Femminello del Gargano“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 27 z dne 2. februarja 2017. Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kjer izberete „Qualità“, nato „Prodotti DOP IGP STG“ [Proizvodi ZOP ZGO ZTP] (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Specifikacije, predložene Evropski uniji].

---

**Objava vlog za zaščito tradicionalnih izrazov v skladu s členom 30 Uredbe (ES) št. 607/2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščitnimi oznakami porekla in geografskimi oznakami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja**

(2018/C 51/08)

V skladu s členom 37 Uredbe Komisije (ES) št. 607/2009 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vloge. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v dveh mesecih po dnevu te objave.

**VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA**

**„OPOLO“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1642

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

**Ime:** Opolo

„Opolo“ je tradicionalni izraz po členu 112(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(2)</sup>.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

**Seznam zadevnih zaščitnih oznak porekla ali zaščitnih geografskih oznak**

Tradicionalni izraz „Opolo“ se lahko uporabi za opis vin z zaščiteno oznako porekla „Primorska Hrvatska“, „Hrvatska Istra“, „Hrvatsko primorje“, „Sjeverna Dalmacija“, „Dalmatinska zagora“ in „Srednja i Južna Dalmacija“, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

**Kategorije proizvodov vinske trte**

Vino, kakor je opredeljeno v točki 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

**Opredelitev**

„Opolo“ je tradicionalni izraz, dovoljen za vina rosé, pri katerih prevladujejo sadne arome in ki se proizvajajo izključno iz rdečega grozdja priporočene sorte *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014). Vina, opisana s tradicionalnim izrazom „Opolo“, se proizvajajo s tehnologijo za proizvodnjo belega vina in imajo najnižjo predpisano vsebnost dejanskega alkohola 11 vol. %. Največji donos za navedena vina je 12 000 kg/ha. Analitična in organoleptična ocena je obvezna. Vina „Opolo“ so lahko od svetlo do živo rožnate barve.

**VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA**

**„VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1645

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

<sup>(1)</sup> UL L 193, 24.7.2009, str. 60.

<sup>(2)</sup> UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

**Ime:** „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“, ki je lahko dopolnjeno z naslednjim:

- arhivsko vino: za vina, ki se pet ali več let shranjujejo v vinski kleti, od tega vsaj tri leta v steklenici;
- desertno vino: za vina, ki se pridobijo s predelavo prezrelega ali sušenega grozdja brez kakršne koli dodane snovi ter imajo delež naravnega alkohola najmanj 16 vol. % in delež dejanskega alkohola najmanj 9 vol. %;
- kasna berba: za vina iz prezrelega grozdja, ki vsebujejo najmanj 94° oechsli;
- izborna berba: za vina iz posebej izbranega grozdja, ki vsebujejo najmanj 105° oechsli;
- izborna berba bobica: za vina iz izbranega prezrelega grozdja, okuženega s plesnijo *Botrytis*, ki vsebujejo najmanj 127° oechsli;
- izborna berba prosušenih bobica: za vina iz izbranih jagod prezrelega grozdja, ki vsebujejo najmanj 154 ° oechsli;
- ledeno vino: za vina iz grozdja, potrganega pri temperaturi vsaj –7 °C in predelanega v zamrznjenem stanju, ki vsebujejo najmanj 127° oechsli.

Vrhunsko vino KZP je tradicionalni izraz po členu 112(a) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

#### **Seznam zadevnih zaščitene oznake porekla ali zaščitene geografske oznake**

Tradicionalni izraz „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ se lahko uporablja za vsa hrvaška vina z zaščiteno oznako porekla, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

#### **Kategorije proizvodov vinske trte**

Vino, kakor je opredeljeno v točki 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

#### **Opredelitev**

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ je sopomenka izraza „zaščitena oznaka porekla“, dovoljena za opis vin, ki se proizvajajo iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014). Delež naravnega alkohola v navedenih vinih znaša najmanj:

- 10 vol. % v coni B;
- 10,5 vol. % v coni CI;
- 11 vol. % v coni CII.

Največji donos za proizvodnjo navedenih vin je:

- 10 000 kg/ha (6 000 l/ha) v coni B;
- 11 000 kg (6 600 l/ha) v conah CI in CII.

Obogatitev, dokisanje, razkisanje in dosladkanje niso dovoljeni. Analitična in organoleptična ocena je obvezna. Odvisno od stopnje zrelosti grozdja ter postopkov proizvodnje in zorenja vina se lahko uporabljajo naslednji dodatni izrazi:

- arhivsko vino,
- desertno vino,
- kasna berba,
- izborna berba,
- izborna berba bobica,
- izborna berba prosušenih bobica,
- ledeno vino.

## VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA

**„KVALITETNO BISER VINO“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1639

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

**Ime:** Kvalitetno biser vino

„Kvalitetno biser vino“ je tradicionalni izraz po členu 112(a) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

**Seznam zadevnih zaščiteneh označb porekla ali zaščiteneh geografskih označb**

Tradicionalni izraz „Kvalitetno biser vino“ se lahko uporablja za vsa hrvaška biser vina z zaščiteno označbo porekla, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

**Kategorije proizvodov vinske trte**

Biser vino, kakor je opredeljeno v točki 8 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

**Opredelitev**

„Kvalitetno biser vino“ je sopomenka izraza „zaščitena označba porekla“, dovoljena za opis biser vina iz kakovostnih vin, mladega vina, ki je še v vrenju, grozdnega mošta ali delno prevretega grozdnega mošta, ki se proizvaja iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014). V vinih s tradicionalnim izrazom „Kvalitetno biser vino“ znaša skupni delež alkohola najmanj 9 vol. % in delež dejanskega alkohola najmanj 7 vol. %. Nadpritisk zaradi notranjega raztopljenega ogljikovega dioksida ne sme biti manjši od 1 bara in ne večji od 2,5 bara v zaprtih posodah pri temperaturi 20 °C.

## VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA

**„MLADO VINO“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1641

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

**Ime:** Mlado vino

„Mlado vino“ je tradicionalni izraz po členu 112(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

**Seznam zadevnih zaščiteneh označb porekla ali zaščiteneh geografskih označb**

Tradicionalni izraz „Mlado vino“ se lahko uporablja za vsa hrvaška vina z zaščiteno označbo porekla, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

**Kategorije proizvodov vinske trte**

Vino, kakor je opredeljeno v točki 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

**Opredelitev**

„Mlado vino“ je tradicionalni izraz, dovoljen za vina, ki se proizvajajo iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014) in katerih potek vrenja je dokončan ali delno dokončan. Vina s tradicionalnim izrazom „Mlado vino“ je treba dati na trg pred 31. decembrom koledarskega leta, v katerem je bilo grozdje potrgano.

VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA

**„VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1644

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

**Ime:** Vrhunsko pjenušavo vino

„Vrhunsko pjenušavo vino“ je tradicionalni izraz po členu 112(a) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

**Seznam zadevnih zaščiteneh označb porekla ali zaščiteneh geografskih označb**

Tradicionalni izraz „Vrhunsko pjenušavo vino“ se lahko uporablja za vsa hrvaška peneča vina z zaščiteno označbo porekla, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

**Kategorije proizvodov vinske trte**

Peneče vino, kakor je opredeljeno v točki 4 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

**Opredelitev**

„Vrhunsko pjenušavo vino“ je sopomenka izraza „zaščitena označba porekla“, ki se uporablja za opis penečih vin, pridobljenih z alkoholnim vrenjem svežega grozdja ali mošta, ki mu sledi drugo alkoholno vrenje vina za kakovostna ali vrhunska vina, ki se proizvajajo iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014). V penečih vinih s tradicionalnim izrazom „Vrhunsko pjenušavo vino“ mora delež dejanskega alkohola znašati najmanj 10 vol. %, nadpritisk zaradi notranjega raztopljenega ogljikovega dioksida pa ne sme biti manjši od 3 barov v zaprtih posodah pri temperaturi 20 °C.

VLOGA ZA ZAŠČITO TRADICIONALNEGA IZRAZA

**„KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)“**

**Datum prejema:** 17. maj 2013

**Jezik vloge:** hrvaščina

**Številka dokumentacije:** TDT-HR-N1640

**Vložnik:**

Ministrstvo za kmetijstvo  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVAŠKA

**Ime:** „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“, ki je lahko dopolnjeno z naslednjim:

- mlado vino: če je proizvedeno iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014), njegov potek vrenja je dokončan ali delno dokončan in je dano na trg pred 31. decembrom koledarskega leta, v katerem je bilo grozdje potrgano;
- arhivsko vino: če se pet ali več let shranjuje v vinski kleti, od tega vsaj tri leta v steklenici;
- desertno vino: če se pridobi s predelavo prezrelega ali sušenega grozdja ter ima delež naravnega alkohola najmanj 16 vol. % in delež dejanskega alkohola najmanj 9 vol. %.

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ je tradicionalni izraz po členu 112(a) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

**Jezik tradicionalnega izraza:** hrvaščina

#### **Seznam zadevnih zaščiteneih označb porekla ali zaščiteneih geografskih označb**

Tradicionalni izraz „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ se lahko uporablja za vsa hrvaška vina z zaščitenim označbo porekla, ki izpolnjujejo zahteve za njegovo uporabo.

#### **Kategorije proizvodov vinske trte**

Vino, kakor je opredeljeno v točki 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

#### **Opredelitev**

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ je sopomenka izraza „zaščiteni označba porekla“, ki se uporablja za opis vin iz priporočenih sort grozdja *Vitis vinifera* v skladu s pravilnikom o nacionalnem seznamu priznanih kultivarjev vinske trte (uradni list RH št. 53/2014). V vinih s tradicionalnim izrazom „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ znaša delež naravnega alkohola najmanj:

- 8,5 % vol. v con B;
- 9,0 % vol. v con CI;
- 9,5 vol. % v con CII.

Največji donos za navedena vina je:

- 11 000 kg/ha (7 700 l/ha) v con B;
- 12 000 kg (8 400 l/ha) v conah CI in CII.

Analitična in organoleptična ocena je obvezna.

---

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

(2018/C 51/09)

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

ENOTNI DOKUMENT

**„CHOUCROUTE D'ALSACE“**

**EU št.: FR-PGI-0005-01066 – 29.11.2012**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

**1. Ime**

„Choucroute d'Alsace“

**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**

„Choucroute d'Alsace“ je predelana zelenjava, proizvedena z naravno anaerobno mlečnokislinsko fermentacijo listov zelja (*Brassica oleracea* L.), ki so bili pred tem narezani na trakove in po soljenju dani v sode za fermentacijo.

Sladkorje, ki jih vsebuje zelje, uporabijo mlečnokislinske bakterije, ki so naravno prisotne v zelju in v sodih, in jih pretvorijo v mlečno kislino.

Gre za uravnotežen proizvod, ki je zmerno (ne pretirano) kisel in nesladek (naravno prisotni sladkorji so bili uporabljeni za naravno mlečnokislinsko fermentacijo).

Mogoča sta dva načina predstavitve:

- surovo kislo zelje,
- kuhano kislo zelje, ki je bilo po fermentaciji skuhan. V tem primeru se lahko pri kuhanju dodajo živalska maščoba (svinjska, gosja ali račja mast) ali rastlinska maščoba, slanina (največ 10 %), alkohol (alzaško belo vino s kontrolirano označbo porekla, alzaška penina s kontrolirano označbo porekla ali pivo), mesna juha, aromati in začimbe (sol, poper, brinove jagode, česen, čebula, lovor, koriander, kumina in timijan), askorbinska kislina ali aromatični pripravki.

Za surov proizvod „Choucroute d'Alsace“ so značilni:

- bela do svetlo rumena barva,
- izrazit vonj, značilen za fermentirano zelje,
- rahlo hrustljava tekstura,
- rahlo kiselkast okus: pH ≤ 4 in titrirna kislost ≥ 1 %,
- dolgi in tanki trakovi: masni odstotek sveže narezanih trakov zelja, daljših od 15 cm, znaša več kot 50 %,
- teža velikih kosov kocena, imenovanih „mouchoirs“ („robci“), znaša manj kot 5 %.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Za kuhan proizvod „Choucroute d'Alsace“ so značilni:

- bela do svetlo rumena barva,
- dolgi in tanki trakovi,
- čvrsta tekstura,
- rahlo kiselkast okus: titrirna kislost, izražena v odstotkih mlečne kisline, se giblje med 0,4 % in 1 %.

**3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)**

Sorte, dovoljene za proizvodnjo zelja, so navedene na seznamu sort, ki se vsako leto posodablja na podlagi ocen rezultatov preskušanja sort glede na kvalitativne cilje, opredeljene z vidika:

- agronomske učinkovitosti (najmanjša povprečna teža zelja 3 kg, zgodnja dozoretev, enakomerna dozorelost),
- nagnjenost k nekrozam (negativen učinek na videz kislega zelja: struktura in barva),
- značilnosti kislega zelja (enostavnost rezanja, homogenost, bela do svetlo rumena barva trakov, dolžina in tan-kost rezin).

Zdaj se uporabljajo te sorte: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilé, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, tyhoon in vestri.

Seznam sort se vsako leto pošlje gospodarskim subjektom ter izvajalcu nadzora in pristojnim nadzornim organom.

Zelje, pobrano ob optimalni dozorelosti, ima te značilnosti: najmanjša povprečna teža 3 kg, čvrstost glave, barva zgornjega dela glave sčasoma preide iz zelene v rumeno.

Glede izvora surovin ni omejitev.

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

Faze predelave surovega v kisko zelje (rezanje, soljenje, fermentacija) in kuhanje (pri kuhanem zelju) potekajo na opredeljenem geografskem območju.

**3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

Pakiranje proizvoda „Choucroute d'Alsace“ poteka na geografskem območju.

Kisko zelje je proizvod, občutljiv na zrak in svetlobo, ki povzročata oksidacijo, zaradi katere se okus poslabša, zato je treba z njim čim manj rokovati.

Poleg tega so za polnjenje pakiranj potrebni znanje in veščine gospodarskih subjektov in ga je treba izvesti previdno, da se ne bi poškodovali tanki in dolgi trakovi proizvoda „Choucroute d'Alsace“.

Pakiranje kuhanega proizvoda „Choucroute d'Alsace“ poteka, ko je ta še topel, neposredno po kuhanju.

**3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

Označba obvezno vsebuje navedbo „légume“ (zelenjava). Ta navedba je v istem vidnem polju kot ime ZGO „Choucroute d'Alsace“, velikost njenih črk (razen začetnic) pa je enaka najmanj polovici velikosti črk v imenu ZGO.

**4. Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje sestavljajo regija Alzacija, in sicer departmaja Bas-Rhin in Haut-Rhin.

## 5. Povezava z geografskim območjem

### *Posebnosti geografskega območja*

Za Alzacijo je značilno delno celinsko podnebje z mrzlimi in suhimi zimami ter vročimi in nevihtnimi poletji, saj jo na zahodu ščiti gorovje Vogezi.

Zgodovinsko se je gojenje zelja razvijalo v Alzaciji, saj so bile tam ugodne razmere. Tla, ki so bogata s hranili in dobro zadržujejo vodo, pa tudi podnebni cikel (spomladi obilne padavine, pri čemer je višek maja, vroča in nevihtna poletja, zmanjševanje količine padavin do konca leta), usklajen z rastnim ciklom zelja, so spodbudili razvoj te poljščine.

Kislo zelje je zgodovinsko tesno povezano z Alzacijo, o čemer pričata zlasti etimologija in izvor besede „choucroute“ („kislo zelje“), ki je prilagoditev alzaške besede *Sürkriit* (*sür*, „kisel“, in *kriit*, „zelje“).

Izvor kislega zelja sega v tako daljno preteklost, da ga je težko natančno določiti, toda njegova povezava z Alzacijo je zelo kmalu postala nesporna, kot pojasnjuje na primer Charles Gerard (*L'Ancienne Alsace à table* (Alzacija nekoč za mizo), 1877), ki je zapisal: „Izvor kislega zelja je sam Alzačan. Prebivalec in živilo sta enako stara in sta se izgubila v istih temnih globinah časa.“

Prvi pisni dokazi segajo v 16. stoletje. Navedemo lahko zlasti delo *Krauterbuch* (Knjiga o zelju) Jérôma Bocka (1539), v katerem avtor pri naštevanju zimskih opravil gospodinje piše, da je solila zelje, in omenja *Sauerkappes* (kislo zelje).

Staro metodo priprave kislega zelja sta natančno opisala na primer Jean-Louis Schlienger in André Braun: „Kislo zelje [...] je pripravljalo vsako gospodinjstvo. Glavnatemu belemu zelju, ki je moralo biti vsekakor zdravo in kompaktno, so odstranili zelene liste in kocen, nato pa so ga narezali s posebnim nožem, izdelanim iz deske z dvema ali tremi poševnimi ostrimi rezili, po kateri so premikali zelje, zaprto v leseno škatlo. [...] Zrezano zelje so razporedili v približno osemcentimetrsko plast v keramični sodček, katerega dno so posolili in dodali aromate. [...] postopek so nadaljevali, dokler ni bil sodček poln. [...] vse skupaj [...] so pustili fermentirati tri do štiri tedne, pri čemer so pazili, da ne zmrzne.“

Ko so zelje vzeli iz sodčkov, da bi ga užili, so z njega sprali slanico [...], v sodček so dodali vodo, da bi preprečili reakcijo zraka s preostalim zeljem, ki je imelo močan in rezek vonj.“ (*Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie* (Alzaški jedec, dva tisoč let kulinarike), 2000.)

V teh citatih je kislo zelje, ki se pripravlja v Alzaciji, jasno opredeljeno kot zelenjava.

Postopek priprave kislega zelja „Choucroute d'Alsace“ je enostaven, vendar so zanj potrebni ustrezno znanje in veščine.

Da se namreč dobijo značilni dolgi, tanki in beli trakovi, je treba ne le izbrati ustrezno sorto zelja in ga pobrati ob optimalni dozorelosti, temveč je treba zelje tudi skrbno pripraviti. Preverjanje svežosti zelja, ki mu sledijo odstranjevanje kocena, trebljenje in ribanje, so ključne faze za zagotovitev kakovostnega rezultata. Količina soli se prilagodi tako, da se upoštevajo podnebne razmere ob dajanju v sod.

Fermentacija je naravna, brez vsakršnih posegov za pospešitev njenega začetka. Pri tem procesu sodelujejo mlečno-kislinske bakterije, prisotne v zelju in okolju (sodih za fermentacijo). Zato proizvajalci kislega zelja namenoma ne razkužujejo sodov in jih operejo s čisto vodo, da bi ohranili bakterijsko floro, ki zagotavlja organoleptično kakovost navedenega zelja.

Proizvajalec kislega zelja mora imeti ustrezno znanje in veščine tudi za pakiranje surovega ali kuhanje in pakiranje kuhanega kislega zelja, da bi se ohranili dolgi in tanki trakovi proizvoda „Choucroute d'Alsace“. S kislim zeljem je treba nujno rokovati nežno in večje, da se njegovi trakovi ne bi poškodovali.

### *Posebnosti proizvoda*

Za proizvod „Choucroute d'Alsace“ so značilni:

- dolgi in tanki trakovi,
- bela do svetlo rumena barva,

- rahlo hrustljava tekstura pri surovem kislem zelju in čvrsta pri kuhanem kislem zelju,
- rahlo kiselkast okus.

#### Vzročna povezava

Povezava proizvoda „Choucroute d'Alsace“ z geografskim območjem temelji na njegovi določeni kakovosti in njegovem slovesu.

Razvoj postopka priprave kislega zelja v Alzaciji sta omogočila dva naravna dejavnika v tej regiji: ugodne talne in podnebne razmere za gojenje zelja ter ostre zime, značilne za delno celinsko podnebje. V teh razmerah so Alzačani uporabljali to tehniko predelave s fermentacijo, s katero so lahko konzervirali zelje, ki je bilo lokalno na voljo v velikih količinah, hkrati pa so lahko ohranili njegove hranilne lastnosti. Kislo zelje je bilo tako mogoče uživati celo zimo.

Z razvojem te tehnike od srednjega veka so bili pridobljeni resnično znanje in veščine, ki jih alzaški proizvajalci kislega zelja še vedno uporabljajo.

Izbira sort zelja, potek gojenja, svežost uporabljenega zelja ter obvladovanje faz odstranjevanja kocena in rezanja omogočajo pridobitev proizvoda „Choucroute d'Alsace“ v obliki tankih in dolgih trakov.

Temu sledita večje soljenje (količina, razporeditev soli) in nato popolnoma naravna fermentacija zelja v podnebnih razmerah v Alzaciji, pri čemer deluje mlečna flora v zelju in sodih za fermentacijo; navedena postopka odločilno vplivata na organoleptične lastnosti proizvoda „Choucroute d'Alsace“: rahlo kiselkast okus in rahlo hrustljivo teksturo. Soljenje je zelo pomembno za shranjevanje, čvrstost in barvo kislega zelja. Anaerobni način fermentacije preprečuje oksidacijo zelja in omogoča, da se ohrani bela do svetlo rumena barva, značilna za proizvod „Choucroute d'Alsace“. Ta faza, ki poteka v sodih in prostorih, v katerih temperatura ni regulirana, je neposredno odvisna od podnebnih razmer na geografskem območju, ki določajo njeno trajanje in vplivajo na kakovost končnega proizvoda. Tako lahko traja od dveh tednov do več mesecev, odvisno od zunanjih temperatur. Spremljanje in obvladovanje te faze, ki je odločilna za kakovost proizvoda „Choucroute d'Alsace“, je torej v veliki meri odvisna od znanja in veščin ter izkušenj proizvajalca kislega zelja.

Nazadnje so za rokovanje s kislim zeljem ob odvzemanju iz soda in morebitnem kuhanju ter med pakiranjem potrebni znanje in veščine gospodarskih subjektov z geografskega območja, da se zelo krhki in lomljivi trakovi ne bi poškodovali.

Zgodovinski in današnji sloves proizvoda „Choucroute d'Alsace“ je tesno povezan z močno krajevno zasidranostjo te zelenjave v Alzaciji.

Sloves proizvoda „Choucroute d'Alsace“ izhaja predvsem iz tega, da se lahko ta zelenjava uživa kot priloga k različnim jedem. Urbain Dubois proizvod „Choucroute d'Alsace“ predstavlja kot prilogo in hvali njegovo kakovost: „Kislo zelje kot priloga – Prednost si zasluži kislo zelje iz Alzacije“ (*Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne* (Nova meščanska kuhinja za mesto in podeželje), 1888).

Do 19. stoletja so proizvod „Choucroute d'Alsace“ v surovi in kuhani obliki običajno uživala najrevnejša gospodinjstva. To dokazujejo zlasti zapisi doktorja Maugueja, ki navaja: „Alzačani to veliko glavnatno zelje po njegovem sesekljanju kisajo; to zelje je pravi kulinarični užitek in glavna prehrana domačih prebivalcev te dežele“ (*Histoire naturelle de la province d'Alsace* (Naravna zgodovina dežele Alzacije), 1726). Jean-Louis Schlienger in André Braun sta podrobneje opisala tudi načine uživanja kuhanega kislega zelja, pri čemer sta zapisala: „Kislo zelje so uživali kot zimsko zelenjavo, potem ko so ga pet ur kuhali na nizkem ognju. [...] Lahko so ga uživali namesto svežega zelja v enolončnici, v premožnejših gospodinjstvih pa so ga ob praznikih skuhal skupaj s slanino ali svinjsko mastjo. [...] vendar je bilo priporočeno tudi, da se mu dodajo slanina, krompir, klobase in različni kosi svinjine“ (zgoraj navedeno delo). 6. novembra 1543 je bilo na poroki alzaškega vojvode Georgesa de Ribeaupiera z Elisabeth de Heifenstein kislo zelje, verjetno kuhano, na primer postreženo kot priloga k jetrcem.

Priključitev Alzacije Nemčiji leta 1871 je povzročila izseljevanje številnih Alzačanov in Mozelačanov ter s tem prispevala k poznavanju tega proizvoda v Franciji.

Proizvod „Choucroute d'Alsace“ še danes slovi po svojih organoleptičnih lastnostih: „Dobro je le tisto kislo zelje, ki izvira z območja med Vogezi in Renom. To zelje je sočno, slastno in hrustljivo, kot je treba“ (Marchal, P.L., *Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie* (Dnevi kislega zelja v Colmarju, srečanja meščanov in kmetov v znamenju kulinarike), revija *Saisons d'Alsace*, zima 1968, št. 25).

Tony Hartmann, znameniti kuhar, slaščičar in sladoledarski mojster alzaškega porekla navaja tudi: „Naj je kislo zelje kuhano ali surovo, postreženo v sorbetu ali kot marmelada, o njem se bo še govorilo“ (*Variations autour de la Choucroute* (Variacije na kislo zelje), Éditions Hirlé, 2005).

Nazadnje, številne vasi vsako jesen priredijo praznovanja, posvečena proizvodu „Choucroute d'Alsace“; vas Krautergersheim, ki slovi po svojem kislem zelju, tako organizira svoje praznovanje od leta 1973.

**Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>

---









