

# Službeni list

## Europske unije

C 286



Hrvatsko izdanje

### Informacije i objave

Svezak 56.  
2. listopada 2013.

---

<u>Obavijest br.</u>	Sadržaj	Stranica
----------------------	---------	----------

#### IV. Obavijesti

##### OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

###### Europska komisija

2013/C 286/01	Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja: 0,50 % na dan 1. listopada 2013. — Tečajevi u eurima .....	1
---------------	---	---

##### OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2013/C 286/02	Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova .....	2
---------------	--	---

---

#### V. Objave

##### DRUGI AKTI

###### Europska komisija

2013/C 286/03	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	3
---------------	--	---

Cijena:  
3 EUR

(Nastavlja se na sljedećoj stranici)

2013/C 286/04

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ..... 7

2013/C 286/05

Objava zahtjeva za registraciju prema članku 50. stavku 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .... 12



## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja<sup>(1)</sup>:**

**0,50 % na dan 1. listopada 2013.**

**Tečajevi u eurima<sup>(2)</sup>**

**1. listopada 2013.**

(2013/C 286/01)

**1 euro =**

Valuta	Valutni tečaj	Valuta	Valutni tečaj		
USD	američki dolar	1,3554	AUD	australski dolar	1,4388
JPY	japanski jen	132,60	CAD	kanadski dolar	1,3962
DKK	danska kruna	7,4582	HKD	hongkonški dolar	10,5113
GBP	britanska funta	0,83450	NZD	novozelandski dolar	1,6363
SEK	švedska kruna	8,6329	SGD	singapurski dolar	1,6970
CHF	švicarski franak	1,2253	KRW	južnokorejski von	1 456,51
ISK	islandska kruna		ZAR	južnoafrički rand	13,6385
NOK	norveška kruna	8,1310	CNY	kineski renminbi-juan	8,2972
BGN	bugarski lev	1,9558	HRK	hrvatska kuna	7,6158
CZK	češka kruna	25,647	IDR	indonezijska rupija	15 390,11
HUF	mađarska forinta	296,07	MYR	malezijski ringit	4,3855
LTL	litavski litas	3,4528	PHP	filipinski pezo	58,692
LVL	letonski lats	0,7027	RUB	ruski rubalj	43,6540
PLN	poljski zlot	4,2308	THB	tajlandski baht	42,234
RON	rumunjski novi leu	4,4485	BRL	brazilski real	3,0107
TRY	turska lira	2,7270	MXN	meksički pezo	17,8057
			INR	indijska rupija	84,8790

<sup>(1)</sup> Stopa primijenjena na najnoviju operaciju izvršenu prije navedenog datuma. U slučaju ponude s promjenjivom kamatnom stopom, kamatna stopa je marginalna stopa.

<sup>(2)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

## Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2013/C 286/02)

U skladu s člankom 35. stavkom 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Zajednice za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike <sup>(1)</sup>, donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	8.9.2013.
Trajanje	8.9.2013.–31.12.2013.
Država članica	Portugal
Stok ili skupina stokova	MAC/8C3411
Vrsta	Skuša ( <i>Scomber scombrus</i> )
Zona	VIII.c, IX. i X., vode EU-a u području CECAF-a 34.1.1.
Vrsta (vrste) ribarskih plovila	—
Referentni broj	49/TQ40

<sup>(1)</sup> SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2013/C 286/03)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**

**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih  
proizvoda <sup>(2)</sup>**

**„LAMMEFJORDSKARTOFLER”****EZ br.: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****ZOZP ( X ) ZOI ( )****1. Naziv**

„Lammefjordskartofler”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Danska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda****3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Krumpiri iz Lammefjorda odlikuju se tankom korom koja je znatno glađa i sjajnija od kore krumpira koji se uzgajaju drugdje. Krumpiri iz Lammefjorda zbog svoje se tanke kore razlikuju od drugih kasnih krumpira po tome što se mogu jesti zajedno s korom. To također znači da njihovo meso zadržava blijedu boju tijekom skladištenja, za razliku od kasnih krumpira koji se uzgajaju u drugim vrstama tla, čija površina s vremenom postaje tamnija, a njihovo meso sve žuće. Posebne karakteristike kore ovih krumpira proizlaze iz jedinstvene vrste tla u Lammefjordu, koje sprečava oštećenja kore tijekom rasta i vađenja krumpira.

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

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Krumpiri iz Lammefjorda zreli su krumpiri, tj. nisu „mladi krumpiri”. Dozrijevaju u tlu i zbog toga se ne vade prije početka rujna.

Krumpiri iz Lammefjorda peru se.

Krumpiri iz Lammefjorda prikladni su za kuhanje tijekom čitave sezone.

Krumpiri iz Lammefjorda moraju biti sukladni standardima kvalitete za kasne krumpire 1. razreda, vidi Prilog 13. Odluke br. 450 od 16. svibnja 2011. o proizvodnji, itd., krumpira, ili ispunjavati zahtjeve utvrđene normom UNECE-a za kasne krumpire (FFV-52).

Najviše 5 % površine krumpira iz Lammefjorda smije biti prekriveno običnim krastama, prašnim krastama, mrežastim krastama ili sklerocijima koje uzrokuje bijela noga krumpira. Takve nedostatke smije imati najviše 8 % (po težini) gomolja u jednoj seriji krumpira iz Lammefjorda.

Opseg krumpira u jednom pakiranju smije varirati najviše 15 mm kako bi se potrošačima isporučio proizvod ujednačenih dimenzija.

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

### 3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

U z g o j

„Lammefjordskartofler” (ZOZP) uzgaja se u skladu s normom globalnog partnerstva za dobre poljoprivredne prakse (Global GAP, Global Partnership for Good Agricultural Practices). U proizvodnji krumpira iz Lammefjorda ne smije se koristiti otpadni mulj.

Krumpiri iz Lammefjorda ne vade se prije početka rujna kako bi se osiguralo da su dovoljno zreli i stoga spremni za skladištenje. Kada je to moguće, vađenje se dovršava do sredine listopada zbog pada temperature.

### Skladištenje

Krumpiri iz Lammefjorda skladište se u manjim drvenim sanducima, pri čemu ne smiju biti rasuti niti previše stisnuti. Moraju se čuvati na temperaturi koja ne prelazi 5 °C, a prije pakiranja moraju se zagrijati kako bi se smanjio rizik od oštećenja.

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

R a z v r s t a v a n j e

Razvrstavanje krumpira iz Lammefjorda u skladu s posebnim zahtjevima u pogledu obične krastavosti, prašne krastavosti, mrežaste krastavosti ili bijele noge krumpira traži posebnu stručnost i pažnju te se stoga provodi u registriranim pakirnim centrima u Lammefjordu.

Poduzeća koja pakiraju krumpire iz Lammefjorda moraju se pridržavati norme Global GAP-a.

Pakiranja krumpira iz Lammefjorda koja se isporučuju krajnjim korisnicima teže između 1 i 15 kg.

### 3.7. Posebna pravila za označavanje

Na svoj ambalaži, bilo da je pretpakirana ili otvorena, mora se nalaziti sljedeće:

(a) oznaka: „Lammefjordskartofler”; naziv i adresa pakirnog centra

(b) logotip „Lammefjordens Grøntsagslaug“ („Udruženja za povrće iz Lammefjorda“)



(c) kasni krumpir

(d) veličina kako je navedena u specifikaciji proizvoda

(e) sorta.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Regiju Lammefjord čine četiri područja fjordova oduzetih moru u Odsherredu u Zealandu:

- isušeni dio Lammefjorda, koji je fizički ograničen Ringkanalom i branom Audebo,
- Svinnige Vejle, kojeg s juga, zapada i sjevera omeđuje Ringkanal, a s istoka željeznički pravac Svinnige–Hørve,
- Sidinge Fjord, koji je ograničen branom Sidinge i kanalom površinske vode,
- Klintsø, koji je ograničen odvodnim kanalima.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

##### 5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Proizvod se uzgaja na isušenom morskome dnu Lammefjorda koje je prekriveno slojem mulja. Prvo isušeno područje u Lammefjordu bio je Sidinge Fjord (postupak je započeo 1841.), a potom je isušen Svinnige Vejle. Oduzimanje zemlje moru najvećeg područja, Lammefjorda, započeto je 1873. Posljednje isušeno područje bilo je Klintsø.

Podzemni sloj sastoji se od gline i lapora ili muljevitog pijeska na kojem leži sloj mulja debljine nekoliko metara koji se sastoji od životinjskih i biljnih tvari. Velika područja Lammefjorda uglavnom su bez kamenja, a velika količina starih ljuštura dagnji i kamenica daje tlu prirodno visok sadržaj kalcija.

S blagim zimama, svježim ljetima i ravnomjernom količinom kiše tijekom čitave godine, Lammefjord ima idealnu klimu za uzgoj krumpira. Iako Odsherred ima relativno malo kiše, odvodni kanali u području oko Lammefjorda omogućuju učinkovito navodnjavanje. Na taj način lokalni proizvođači mogu do određene mjere sami odrediti koliko će vode dobiti njihovi krumpiri. Budući da su prirodne padaline većinom nedostatne, proizvođači sami mogu doprinijeti optimizaciji uvjeta uzgoja – za razliku od drugih dijelova zemlje, gdje prevelike količine kiše mogu naštetiti prinosu krumpira.

##### 5.2. Posebnost proizvoda

Krumpiri iz regije Lammefjord značajno se razlikuju od krumpira koji se uzgajaju na drugim područjima po tome što zadržavaju svoju karakterističnu blijedu površinu čak i tijekom skladištenja. Oni zadržavaju svoju boju zbog toga što je pijesak u tlu ulašten te je glađi i zaobljeniji nego u klasičnim pjeskovitim tlima, što znači da krumpiri nemaju nikakvih pukotina u trenutku vađenja. Krumpiri iz regije Lammefjord stoga se mogu skladištiti na hladnome i njima se može rukovati tijekom cijele godine, a da se time ne promijeni boja površine. Ako je površina krumpira napuknuta, potamnit će tijekom skladištenja.

Za razliku od drugih zrelih kasnih krumpira, krumpiri iz Lammefjorda mogu se jesti zajedno s korom.

5.3. *Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Specifična kvaliteta krumpira iz Lammefjorda povezana je s uvjetima uzgoja na nekadašnjem dnu fjorda. Posebni uvjeti tla omogućuju nježno postupanje s krumpirima koji stoga imaju glatku površinu. Zaobljena zrnca pijeska u pjeskovitom tlu sprečavaju nastanak pukotina na površini krumpira tijekom vađenja, što znači da pri skladištenju imaju glatku površinu. Krumpiri glatke površine manje su podložni razvoju krastavosti od krumpira koji se uzgajaju u tlima s većim udjelom kamenih i pjeskovitih čestica, zbog kojih na njima tijekom uzgoja i vađenja mogu nastati pukotine. Krumpiri iz Lammefjorda stoga su prikladni za skladištenje.

Naziv „Lammefjordskartoffel” poznat je širom Danske. Mnoge trgovine prodaju ih u ambalaži označenoj „Lammefjordskartofler”, a kamioni s velikim logotipom „Lammefjordskartofler” podižu svijest o području Lammefjorda prevozeći krumpire s tog područja do velikih terminala za povrće oko glavnog grada i na Jutlandu.

Krumpiri iz Lammefjorda jedan su od razloga zbog kojih javnost povezuje Lammefjord s kvalitetnim povrćem, a osobito krumpirima. „Den store danske Encyklopædi” ovako opisuje Lammefjord: „Isušeno dno fjorda vrlo je plodno i na njemu se uzgajaju žitarice, sjemenke i povrće. Lammefjord je poznat po mrkvi i krumpirima. Do 1980. bio je poznat i po lukovicama cvijeća i šparogama.”

Naziv „Lammefjord” često se spominje u izvješćima u danskim i stranim medijima o tadašnjem uspjehu danskih restorana čiji su jelovnici bili temeljeni na nordijskim namirnicama.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vidi bilješku 2.



**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2013/C 286/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**

**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih  
proizvoda <sup>(2)</sup>**

**ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.**

**„NOCCIOLA DI GIFFONI”**

**EZ br.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012**

**ZOZP ( X ) ZOI ( )**

**1. Rubrika u specifikaciji obuhvaćena izmjenom**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Veza
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo

**2. Vrsta izmjene**

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-a ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve promjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

**3. Izmjena (izmjene)**

**3.1. Opis proizvoda**

- Izmijenjen je članak 1. specifikacije u kojem se navodi da se naziv odnosi na oljuštene lješnjake i pržene lješnjake (u ljusci ili oljušteni) te na oguljene lješnjake.

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

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Pojašnjeno je da se naziv „Nocciola di Giffoni” odnosi i na oljuštene lješnjake. To se ne spominje izriječno u sadašnjoj specifikaciji, iako su člankom 7. navedene specifikacije predviđena posebna pravila za pakiranje oljuštenog proizvoda.

Dodavanje prženih i oguljenih lješnjaka opravdano je potražnjom na tržištu koje traži lješnjake već spremne za uporabu u slastičarskoj industriji. Prženjem lješnjaka ne samo da se pojačava okus lješnjaka, već se i omogućuje odvajanje perisperma i guljenje oljuštenih lješnjaka. Zbog velike lakoće guljenja karakteristične za lješnjak „Nocciola di Giffoni” djelatnici te industrije zahtijevaju da lješnjak bude pržen (u ljusci ili oljušten).

- U članku 6. specifikacije navedene su komercijalne karakteristike lješnjaka „Nocciola di Giffoni” u različitim slučajevima u kojima je dopuštena uporaba registriranog naziva nakon provedene spomenute izmjene.
- Navedeno je da se jezgre promjera manjeg od 13 mm, iz lješnjaka čija ljuska ima najmanje 18 mm, mogu koristiti samo za izradu složenih, obrađenih ili prerađenih proizvoda za koje nisu potrebne neoštećene jezgre.
- Dodano je da navedeni stupanj guljenja odgovara prosjeku ispitanog uzorka.

### 3.2. Dokaz o podrijetlu

- Izmijenjen je članak 5. Napomena o postojanju registra i njegovoj pohrani u općinama na proizvodnom području zamijenjena je preciznijom odredbom o registru kojim su obuhvaćeni svi proizvođači i nasadi lijeske namijenjeni proizvodnji lješnjaka „Nocciola di Giffoni”. Umjesto pohrane registra u općinama, njime upravlja i ažurira ga kontrolno tijelo koje provjerava na temelju važećih propisa poštuje li se specifikacija. U specifikaciji su navedene pojedinosti o kontrolnom tijelu.

### 3.3. Način proizvodnje:

- U članak 4. dodana su dva nova stavka. Prvim se predviđa uključivanje više nasada lijeske u kraćim razmacima sadnje, s najvećom gustoćom od 2 000 grmova po hektaru, pod uvjetom da se nalaze na terasastom zemljištu ili na zemljištu s nagibom većim od 15 %. U tim regijama, koje su već uključene u zemljopisno područje, uzgoj ima prvorazrednu ulogu u zaštiti i očuvanju tla. Velika gustoća sadnje koju često susrećemo u brežuljkastim regijama s velikim nagibima prouzročena je čimbenicima svojstvenima zaštiti i očuvanju tla kojima čovjek stoljećima pridonosi gusto sadeći voćke. Drugim se stavkom predviđa najveća gustoća od 1 800 grmova po hektaru samo za nasade podignute prije upisa naziva „Nocciola di Giffoni”. Radi se o nasadima na kraju životnog ciklusa s privremeno dopuštenom većom gustoćom voćaka po hektaru, u mjeri u kojoj se do prilagodbe uobičajeno zahtijevanom rasporedu dolazi prirodnim odumiranjem stabala.

### 3.4. Označivanje

- Člankom 7. predviđa se da se lješnjaci mogu stavljati u promet u rasutom stanju u odgovarajućem pakiranju jedino u poslovanju između poljoprivrednika ili sabirnih centara (zadruga) i prvog kupca koji je vlasnik postrojenja za preradu i/ili pakiranje, kako bi se osigurala sljedivost proizvoda.
- Člankom 8. specifikacije predviđa se da oljušteni proizvod može biti upakiran kao takav ili pržen i oguljen u skladu s točkom 1. („opis proizvoda”) ovog zahtjeva za izmjenu.
- Izmijenjen je razlikovni logotip naziva. Uklonjen je europski grafički simbol koji se na neodgovarajući način koristio unutar logotipa.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti zemljopisnih oznaka i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(3)</sup>

„NOCCIOLA DI GIFFONI”

EZ br.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

ZOZP ( X ) ZOI ( )

1. **Naziv**

„Nocciola di Giffoni”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv „Nocciola di Giffoni” odnosi se samo na plodove biotipova koji odgovaraju kultivaru lješnjaka „Tonda di Giffoni”, proizvedene na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

Lješnjak „Nocciola di Giffoni” mora odgovarati sljedećim komercijalnim karakteristikama:

— cijeli lješnjak u ljusci: lješnjaci ubrani u nasadima, podliježu postupku čišćenja i obrade s ciljem uklanjanja stranih tijela i praznih ljuski, kao i odgovarajućem sušenju kako bi se produljilo njihovo čuvanje,

— oljušteni lješnjak: lješnjaci bez ljuske s neoštećenim perispermom.

Ove dvije kategorije lješnjaka moguće je pržiti kako bi se odvojio perisperm i pojačala aroma i organoleptička svojstva.

Lješnjak „Nocciola di Giffoni” može imati sljedeće oblike:

— cijeli lješnjak u ljusci,

— prženi cijeli lješnjak u ljusci,

— oljušteni lješnjak,

— oljušteni prženi i oguljeni lješnjak.

U vrijeme stavljanja na tržište lješnjak „Nocciola di Giffoni” mora imati sljedeće karakteristike:

oblik ploda: obao,

veličina ploda: srednja, najmanjeg promjera u ljusci 18 mm,

ljuska: prosječne debljine (od 1,11 do 1,25 mm), manje ili više intenzivno smeđe boje s tamnijim crtama,

jezgra: oblog oblika, rijetko vlaknasta, promjera najmanje 13 mm. Ne mogu se staviti na tržište jezgre promjera manjeg od 13 mm, dobivene čišćenjem lješnjaka čije veličine ljuske, oblika i ploda odgovaraju ovoj točki. Takve jezgre mogu poslužiti samo za izradu mješovitih, obrađenih ili prerađenih proizvoda za koje nisu potrebne neoštećene jezgre.

<sup>(3)</sup> Vidi bilješku 2.

guljenje pokožice: optimalno, najmanje 85 % (prosjeak ispitanoq uzorka),

pulpa: bijele boje, čvrsta i ugodnog mirisa,

prinos jezgre: najmanje 43 %,

relativna vlažnost jezgre nakon sušenja: najviše 6 %.

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

### 3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju poduzeti u određenom zemljopisnom području

Uzgoj i berba lješnjaka „Nocciola di Giffoni” moraju se provoditi u zemljopisnom području proizvodnje. Razvrstavanje se vrši odmah nakon berbe kako bi se uklonila zemlja, kamenčići i ostala strana tijela. Lješnjaci se zatim suše.

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

Pakiranje se mora provesti na sljedeći način:

- (a) plodovi u ljusci: u platnene vrećice i/ili u vrećice od bilo kojeg odgovarajućeg materijala;
- (b) samo oljuštene plodovi ili oljuštene, pržene i oguljeni: u papirne ili platnene vrećice, kartonske kutije ili u vrećice ili kutije od bilo kojeg odgovarajućeg materijala.

### 3.7. Posebna pravila za označavanje

Naziv „Nocciola di Giffoni” s natpisom „Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” i/ili s europskim simbolom mora se nalaziti na pakiranju, s otisnutim slovima iste veličine.

Razlikovni logotip zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti na naljepnici.



## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodno područje prostire se na cjelokupnom području sljedećih općina koje se nalaze u provinciji Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella te na srednje brežuljkaste i izrazito brežuljkaste regije u sljedećim općinama: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Cjelokupni teritorij općina u kojima se uzgaja „Nocciola di Giffoni” čini kontinuirani prostor u srednje i vrlo brežuljkastoj regiji u kojem lijeska predstavlja najrasprostranjeniju uzgojnu vrstu. U dolinama Picentina i Irna, lijeska odgovara kultivaru „Tonda di Giffoni” koja je u ovom području pronašla optimalne pedološke i klimatske karakteristike za rast i razvoj.

Klimatski uvjeti i geološka priroda tla takvi su zbog masiva brda Picentini i još nekih izraženijih reljefa, a posebno Monte Polveracchio, Acellica i Monte Mai. Tlo vulkanskog podrijetla pruža najbolje uvjete za plodnost što omogućuje unos minerala. U pogledu klime, područje se odlikuje dobrim

pluviometrijskim režimom (više od 1 000 mm/godišnje) s oborinama raspoređenima većinom u jesen i proljeće, koje su načelno dostatne za uzgoj lijeske bez navodnjavanja. Najniže temperature zimi rijetko padaju ispod 0 °C, dok ljeti, umjereno djelovanje morskog povjetarca obično održava temperaturu ispod 30 °C. Blaga klima u zimskim mjesecima od velike je važnosti za osjetljivu fazu cvjetanja lijeske do koje dolazi upravo u tom razdoblju.

#### 5.2. Posebnost proizvoda

„Nocciola di Giffoni” plod je autohtonog kultivara „Tonda di Giffoni” koji je s vremenom uzgoj lješnjaka u dolinama Picentina i Irna učinio posebnim. Lješnjak „Nocciola di Giffoni” odlikuje tanki perisperm koji se lako odvaja nakon prženja. Ova karakteristika čini lješnjak „Nocciola di Giffoni” vrlo cijenjenim u slastičarskoj i konditorskoj industriji u regiji Campania.

#### 5.3. Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI), odnosno specifične kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Lješnjak „Nocciola di Giffoni” cijenjen je stoljećima, ne samo u proizvodnom području nego i u ostatku Italije i u inozemstvu, o čemu svjedoče i povijesni izvori, jer ovaj je proizvod usko povezan s okolinom u kojoj se proizvodi i nastaje iz autohtonog kultivara. Kultivar „Tonda di Giffoni” proizveden u Valle del Picentino i Irno ima posebne karakteristike zbog kojih je lješnjak „Nocciola di Giffoni” već dugi niz godina cijenjen na tržištu koje mu određuje višu cijenu u odnosu na druge lješnjake.

U 20. stoljeću ta se kultura proširila uslijed velike potražnje u sektoru slastičarske i konditorske industrije koja je cijenila lješnjak „Nocciola di Giffoni” zbog toga što se tanki perisperm lako ljuštio. Čak i danas lješnjak „Nocciola di Giffoni” predmet je velike potražnje u prerađivačkoj industriji koja ga koristi kao sirovinu za čuvene slastičarske proizvode.

Uzgoj lješnjaka „Nocciola di Giffoni” na ovom području omogućuje snažnije isticanje njegovih karakteristika, kako je na to ukazivao već krajem 18. stoljeća Vincenzo De Caro. Kada je govorio o razvoju uzgoja na teritoriju Giffoni, ovaj salernski povjesničar naglašavao je proizvodni potencijal zemljišta u regiji na kojem se uzgajala lijeska. Osim toga, područje brda Picentini i doline Irna prirodno su prilagođeni uzgoju lijeske tako da je taj grm oduvijek bio prisutan u regiji. Osim toga, tlo vulkanskog porijekla pruža najbolje uvjete za plodnost i, općenito, kvalitativna svojstva lješnjaka „Nocciola di Giffoni” proizlaze iz sretne kombinacije okolišnih, prirodnih i ljudskih čimbenika svojstvenih ovom području proizvodnje.

#### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga za priznavanje ZOZP-a „Nocciola di Giffoni” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 75 od 29. ožujka 2012.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem *web*-mjestu:

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

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (<http://www.politicheagricole.it>), klikom (u gornjem desnom uglu ekrana) na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) i zatim na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(4)</sup> Vidi bilješku 2.

**Objava zahtjeva za registraciju prema članku 50. stavku 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2013/C 286/05)

Ova objava otvara mogućnost podnošenja prigovora protiv zahtjeva prema članku 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**

**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih  
proizvoda <sup>(2)</sup>**

**„BORNHEIMER SPARGEL”/„SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM”**

**EZ br.: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010**

**ZOZP ( X ) ZOI ( )**

**1. Naziv**

„Bornheimer Spargel”/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv naveden pod brojem 1.**

Bornheimska šparoga „Bornheimer Spargel”/šparoga iz uzgojnog područja Bornheim „Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim” – u daljnjem tekstu radi bolje čitljivosti ujednačeno nazvane bornheimska šparoga „Bornheimer Spargel” – jest „Asparagus officinalis”. Punu rodnost šparoge na području Bornheima donose između 4. i 10. godine starosti. Bornheimska šparoga nudi se u oguljenom i neoguljenom stanju. Guljenje se vrši ručno ili strojem za guljenje šparoga. Duljina stabljike kod bijelih šparoga i zelenih šparoga ne smije prelaziti 22 cm i ne smije biti kraća od 16 cm. Šparoga, koja nosi ZOZP „Bornheimer Spargel”, mora biti dobro oblikovana (pravilna (dozvoljene su blago zaobljene stabljike), čitava, sa zatvorenim vrhom). Osim toga mora biti nježna. Ne smije imati strani miris, okus ili oštećenja od glodavaca ili insekata i mora biti očišćena od zemlje ili drugih onečišćenja. Šparoge se (i u izravnom prometu između proizvođača i potrošača) pripremaju u skladu s normom UNECE-a FFV04 (Asparagus).

Posebnost je bornheimske šparoge s jedne strane tipičan, snažan i začinjen okus te njezina svježina, a s druge strane njezina nježnost.

**3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)**

—

**3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)**

—

**3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju odvijati u naznačenom zemljopisnom području**

Proizvodnja šparoge „Bornheimer Spargel” mora se od uzgoja do berbe odvijati u ograničenom zemljopisnom području.

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

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

### 3.6. Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Ubrani se izdanci radi održavanja svježine i nježnosti neposredno nakon berbe najprije podvrgavaju „naglom hlađenju”. Nakon toga ih se razvrstava prema duljini i kakvoći. Skladište se na temperaturi od 1 do 2 °C i pri visokoj vlažnosti zraka. Skladištenje u vodi ne smije trajati više od 6 sati.

Lanac hlađenja kod proizvođača ne smije se prekinuti. Sadržaj u pojedinačnom pakiranju mora biti ujednačen, tj. svaka jedinica smije sadržavati samo bornheimske šparoge jednake kakvoće, skupine boje i veličine. Osim toga, vidljivi dio pakiranja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj.

### 3.7. Posebna pravila koja se odnose na označivanje

—

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Uzgojno se područje nalazi u klimatski povoljnoj Kelnskoj dolini na donjoj i srednjoj terasi drevne Rajne. Smješteno je na zapadnoj strani Rajne, sjeverno od Bonna i južno od Kölna u kotlini između visinskih predjela Rajnskog škrljavog gorja, koje se uzdiže na istoku, na drugoj obali Rajne, i visinskog predjela „Kottenforst-Ville” na zapadu. Obuhvaća područje općine Bornheim i dijelove susjednih općina, točnije dijelove općine Alfter, grada Brühla, grada Wesselinga i grada Bonna. Omeđeno je na sljedeći način:

Na sjeveru uzgojno područje završava kod parka dvorca grada Brühla i slijedi brühlsku državnu cestu do Wesseling-Berzdorfa. Od tamo se granica kreće uz ulicu Rodenkirchener StraÙe do Wesseling-Keldenicha. Ondje se granica uvija preko imanja „Gut Eichholz” te se kreće istočno uzduž rafinerijskog pogona „Shell” sve do ade Wesseling-Urfelder Aue. Istočna granica teče od navedene ade uzvodno Rajnom u područje grada Bonna sve do granice između gradskih četvrti Bonn-Graurheindorf i Bonn. Južna se granica nakon toga kreće uzduž granica gradskih četvrti koje spadaju u uzgojno područje, Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf i Bonn-Messdorf sve do Bonn-Lessenicha i Alfter-Oedekovena, da bi zatim krenula u zapadnom smjeru. Na zapadu je uzgojno područje omeđeno ulicama Alfterer StraÙe, Gielsdorfer Weg, PelzstraÙe, KronenstraÙe, Roisdorfer Weg. Na kraju ulice Roisdorfer Weg granica zemljopisnog područja isprva prati granice grada Bornheima prema zapadu i potom prema sjeveru sve do granice između grada Bornheima i grada Brühla. Na tom mjestu granica zemljopisnog područja s navedenom općinskom granicom kreće prema istoku do ulice Walberberger StraÙe (druga službena oznaka ulice u Planu državnih cesta: L 183). Granica područja potom slijedi cestu L 183 sve do križanja s ulicom Pingsdorfer StraÙe, a koju granica potom slijedi prema sjeveroistoku sve do dvorca Brühl.

## 5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Klima: Grad Bornheim nalazi se u klimatski povoljnom području između velegradova Kölna i Bonna. Južna od Bonna Rajnska se dolina nakon pobijanja kroz Rajnsko škrljavo gorje otvara i prelazi u Kelnsku dolinu. Njezina je dolina prema istoku omeđena gorjem Siebengebirge i sredogorjem regije Bergisches Land, a prema zapadu visinskim predjelom „Kottenforst-Ville”. Navedeni položaj u kotlini između visinskih predjela na istoku i zapadu Rajnskoj dolini pruža posebno zaštićen položaj. Klimatski su uvjeti za uzgoj voća i povrća uslijed navedenoga ovdje posebno dobri. Obilježeni su relativno visokim godišnjim prosječnim temperaturama i dovoljnom količinom oborina. Stoga razdoblje vegetacije ovdje počinje znatno ranije i završava kasnije nego u susjednim regijama.

Tlo: Za šparogu „Bornheimer Spargel” jedinstven je položaj na donjoj i srednjoj terasi drevne Rajne. U području rukavaca stare Rajne nalaze se pjeskovita tla sa sraslim glinenim slojevima, koji s jedne strane zbog visokog udjela pijeska dozvoljavaju rano zagrijavanje tla, a s druge strane ilovasta glina osigurava dobru opskrbu hranjivim tvarima.

Ljudski čimbenici: Svoju posebnost i ugled šparoga „Bornheimer Spargel” zahvaljuje i ovdje prisutnom, tradicionalno visokom stupnju stručnog znanja poljoprivrednika koji uzgajaju šparoge. Već se u članku iz novina „Westdeutscher Beobachter” iz 1943. naglašava stručnost. Ondje se navodi da gurman može lako razlikovati bornheimsku šparogu od drugih jer se u Bornheimu tada pretežito primjenjivao stariji

postupak uzgoja šparoga kod kojeg se šparoge kod berbe ne režu tako duboko kao kod novijeg „majnškog postupka” te su stoga manje drvenaste. Iako se koriste moderne metode uzgoja, tradicionalno se znanje i danas primjenjuje jer uzgajivači na temelju duge tradicije znaju koje su površine u području posebno pogodne za uzgoj šparoga.

## 5.2. Posebnost proizvoda

Povoljan položaj zemljopisnog područja u Kelnskoj dolini u proljeće omogućuje brz razvoj izboja šparoga. Taj je nagli rast važan za nježnost i sočnost stabljika šparoga.

Proizvod se diči posebnim ugledom. Navedeno se temelji na dugoj povijesti i dokumentirano je važećim izvorima.

Već je u vrijeme Rimljana Bornheim bio poznat kao voćnjak i povrtnjak za rimske kolonije (*Colonia bonnensis* i *Colonia agrippina*, tadašnji nazivi Bonna i Kölna). Još su Rimljani donijeli šparogu i znanja u vezi s njezinim uzgojem na Rajnu.

Bornheimska šparoga ima gotovo tristogodišnju tradiciju. U starim se zapisima spominju „pobožne redovnice” koje su već prije 1719. godine iza Samostana sv. Ane u Alfтеру nazivali svojim jarak za uzgoj šparoga. Grofovska su gospoda primjerice 1769. godine dala pokupovati sve šparoge u okolici Bornheima i dopremiti na njihov dvorac Dyck, odnosno na Kelnski dvor. Već je 1840. godine više stotina poljoprivrednika Bornheima i obližnjih sela išlo u Köln te su ondje na tržnicama prodavali svoje povrće, a posebno svoje šparoge.

Uzgoj šparoga značajno se povećao u području Bornheima kada je uslijed proširenja trsne uši početkom 20. stoljeća zastao do tada dominantni uzgoj vinove loze.

Na početnoj se *web*-stranici zajednice „Seeheimer Kreis” (radna zajednica Socijaldemokratske stranke Njemačke (SPD) s dugom tradicijom) pod naslovom „S MS Beethovenom do Unkela” nalazi napomena da su se na izletima tog udruženja tradicionalno jele bornheimske šparoge. To pokazuje da je bornheimska šparoga već 1988. uživala izvrstan ugled i u političkim krugovima.

Svake se godine uz veliku prisutnost medija i javnosti održava Bornheimski festival šparoga, kojim se svečano obilježava početak sezone bornheimskih šparoga. Pritom se bira Bornheimska kraljica šparoga. U članku iz novina Bonner Rundschau od 11. svibnja 2010. pod naslovom „Festival šparoga: Bornheimska ulica ‚Kö’ postaje središte proslave” navodi se sljedeće: „Bornheimska šparoga nešto je posebno.” Nadalje se navodi da je gradonačelnik hvalio dan šparoga i zdravlja: „Dan zdravlja ima puno zajedničkog s festivalom šparoga! Zdrav i uz to vrlo ukusan specijalitet iz regije može biti vrijedan doprinos očuvanju zdravlja i općeg dobra.”

U bonnskom listu Generalanzeiger Online u članku od 14. svibnja 2007. pod naslovom „Bornheimske se šparoge izvrsno prodaju” navodi se da „su se na festivalu, ne samo u znaku šparoga nego i pod geslom ‚Europa’, osim gradonačelnika pojavili i europarlamentarka Hieronymi kao i konzuli različitih europskih država.” Potpis pod slikom glasi „Europa i šparoge privlače”. Izjednačavanje kontinenta s proizvodom pokazuje izuzetno značenje bornheimske šparoge za regiju.

Susjedni gradovi Brühl i Bornheim promovirali su 2008. godine svoju regiju i turizam sloganom „Brühl i Bornheim – uvijek za duljinu šparoge ispred”, što pokazuje i članak „Milina za oči i nepce”. Navedeno pokazuje da se čak i te dvije općine koriste posebnim ugledom bornheimske šparoge za vlastite potrebe. Isti slogan upotrebljava i biciklistički vodič „Bonnski obilazak utvrda”.

Novinski članak od 19. svibnja 2006. nosi naslov „Brühl-bornheimska šparoga kao vrhunski proizvod”.



U jednom je novinskom izvješću nakon analize prednosti i slabosti gradskog središta Bornheima utvrđeno da Bornheim „sa šparogom ima lokalni specijalitet”. U publikaciji Parka prirode Rheinland „Dragocjenosti regije iz Brühla i Bornheima (2009.)” bornheimske šparoge navode se kao „najpoznatiji proizvod Rajnske doline” koji cijene gurmani i izvan regije.

U novinskom se članku od 14. ožujka 2012. razmatra namjera grada Bornheima da se u budućnosti službeno zove „Bornheim – grad šparoga”. Navedenim se svjedoči izniman ugled bornheimske šparoge sa stajališta općine.

Usporedbom cijena potvrđuje se izuzetan ugled šparoge „Bornheimer Spargel”. Komparacija cijena u razdobljima berbe 2009.–2011. (pojedinačno od travnja do lipnja) pokazuje da su šparoge s oznakom „Bornheimer Spargel” stalno postizale cijene koje su znatno više od 10 % iznad cijena koje su postizale šparoge stavljene na tržište s oznakom njemačka šparoga „Deutscher Spargel”.

5.3. *Uzročna veza između zemljopisnog područja i kakvoće svojstava proizvoda (za ZOI) ili posebne kakvoće, ugleda ili drugog svojstva proizvoda (za ZOZP)*

Posebno tipičan, snažan i začinjač okus proizlazi iz posebnih uvjeta tla i klime lokacije. Pjeskovito tlo doprinosi ravnomjernom rastu. Glineni sloj ispod osigurava opskrbu mineralima. Posebna svježina i nježnost stabljika može se postići zahvaljujući izrazito pogodnom tlu za šparoge u tom zemljopisnom području te obradi nakon berbe, odnosno namakanjem od najviše 6 sati.

Izrazito dobra svojstva okusa, tradicionalno visok stupanj znanja lokalnih uzgajivača šparoga i duga povijest proizvoda temelj su vrhunskog ugleda bornheimske šparoge.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Publikacija Njemačkog ureda za patente i žigove Markenblatt Hef 27 od 3. srpnja 2009., dio 7.a-aa, str. 12.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

---

<sup>(3)</sup> Vidi bilješku 2.





EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) omogućuje izravan i besplatan pristup zakonodavstvu Europske unije. Ta stranica omogućuje pregled *Službenog lista Europske unije*, kao i Ugovora, zakonodavstva, sudske prakse i pripremljenih akata.

Više obavijesti o Europskoj uniji može se pronaći na stranici: <http://europa.eu>



Ured za publikacije Europske unije  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR