

Službeni list

Europske unije

C 292



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 56.
8. listopada 2013.

Obavijest br.	Sadržaj	Stranica
---------------	---------	----------

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2013/C 292/01	Tečajna lista eura	1
2013/C 292/02	Obavijest za uvoznike – Sustav općih carinskih povlastica Europske unije – Formalnosti koje su ispunile zemlje ili područja korisnici (Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao, Sveti Martin (nizozemski dio) i Južni Sudan) na temelju postupaka administrativne suradnje	2

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2013/C 292/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.7030 – TPG Opportunities/CaixaBank/Servihabitat) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	3
2013/C 292/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.7049 – CD&R/Harsco Infrastructure) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5

Cijena:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

(Nastavlja se na sljedećoj stranici)

<u>Obavijest br.</u>	Sadržaj (<i>nastavlja se</i>)	Stranica
2013/C 292/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.7007 – RZB/RBSPK/RWBB) ⁽¹⁾	6
2013/C 292/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.6983 – Steinhoff International Holdings/Kika/Leiner) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	7

DRUGI AKTI

Europska komisija

2013/C 292/07	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	8
---------------	--	---

Ispravke

2013/C 292/08	Ispravak obavijesti Administrativne komisije za koordinaciju sustava socijalne sigurnosti (SL C 273, 21.9.2013.)	14
---------------	--	----



⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

7. listopada 2013.

(2013/C 292/01)

1 euro =

valuta	tečaj	valuta	tečaj		
USD	američki dolar	1,3572	AUD	australski dolar	1,4421
JPY	japanski jen	131,46	CAD	kanadski dolar	1,4010
DKK	danska kruna	7,4597	HKD	hongkonški dolar	10,5245
GBP	funta sterlinga	0,84370	NZD	novozelandski dolar	1,6394
SEK	švedska kruna	8,7425	SGD	singapurski dolar	1,6934
CHF	švicarski franak	1,2262	KRW	južnokorejski von	1 455,45
ISK	islandska kruna		ZAR	južnoafrički rand	13,6152
NOK	norveška kruna	8,1270	CNY	kineski renminbi-juan	8,3055
BGN	bugarski lev	1,9558	HRK	hrvatska kuna	7,6255
CZK	češka kruna	25,513	IDR	indonezijska rupija	15 225,87
HUF	mađarska forinta	295,83	MYR	malezijski ringit	4,3228
LTL	litavski litas	3,4528	PHP	filipinski pezo	58,501
LVL	letonski lats	0,7028	RUB	ruski rubalj	43,8104
PLN	poljski zloti	4,1951	THB	tajlandski baht	42,592
RON	rumunjski novi leu	4,4274	BRL	brazilski real	3,0123
TRY	turska lira	2,7087	MXN	meksički pezo	17,8770
			INR	indijska rupija	83,9120

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

Obavijest za uvoznike**Sustav općih carinskih povlastica Europske unije – Formalnosti koje su ispunile zemlje ili područja korisnici (Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao, Sveti Martin (nizozemski dio) i Južni Sudan) na temelju postupaka administrativne suradnje**

(2013/C 292/02)

U skladu s člankom 97.s stavkom 2. Uredbe Komisije (EEZ) br. 2454/93 o utvrđivanju odredaba za provedbu Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2913/92 o Carinskom zakoniku Zajednice, Europska komisija obavještuje relevantne uvoznike i nadležna tijela da su Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao, Sveti Martin (nizozemski dio) i Južni Sudan ispunili, s učinkom od 1. siječnja 2013., svoju obvezu dostavljanja Komisiji informacija navedenih u stavku 1. istog članka.

Kako bi Južni Sudan mogao imati koristi od sustava općih carinskih povlastica Europske unije, roba koja je obuhvaćena dokazom o podrijetlu (potvrda o podrijetlu obrazac A ili, ako je primjenjivo, izjava na računu) izdanim ili sastavljenim u Južnom Sudanu mora se izvesti 1. siječnja 2013. ili nakon tog datuma.

Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao i Sveti Martin (nizozemski dio) mogu imati koristi od sustava općih carinskih povlastica Europske unije ⁽¹⁾ na temelju dokaza o podrijetlu (potvrda o podrijetlu obrazac A ili, ako je primjenjivo, izjava na računu) koji su izdani ili sastavljeni u Nizozemskim Antilima za robu izvezenu prije 1. siječnja 2013.

⁽¹⁾ U skladu s Uredbom (EU) br. 978/2012, Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao i Sveti Martin (nizozemski dio) se od 1. siječnja 2014. ne nalaze na popisu zemalja koje ispunjuju uvjete za korištenje sustavom općih carinskih povlastica. Stoga se Bonaire, Sveti Eustahije i Saba, Curaçao i Sveti Martin (nizozemski dio) mogu koristiti povlasticama do 31. prosinca 2013.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet COMP/M.7030 – TPG Opportunities/CaixaBank/Servihabitat)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2013/C 292/03)

1. Dana 27. rujna 2013. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik TPG Opportunities Partners, LP („TPG Opportunities”, SAD), pod kontrolom TPG Group, zajedno s CaixaBank, SA, pod kontrolom Caixa d'Estalvis I Pensions de Barcelona („La Caixa”, Španjolska) stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad Servihabitat Gestion Inmobiliaria, S.L.U („Servihabitat”, Španjolska) kupnjom udjela u novoosnovanom trgovačkom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- TPG Opportunities dio je TPG Group, globalnog društva za privatna ulaganja koje upravlja skupinom fondova koji ulažu u niz društava stjecanjem poduzeća i korporativnim restrukturiranjem,
- CaixaBank je banka pod kontrolom la Caixa, matičnog poduzeća društva grupacije la Caixa („la Caixa Group”). CaixaBank unutar grupacije la Caixa Group vodi integriranu financijsku grupaciju s djelatnostima u području bankarstva, osiguranja, mirovinskih i investicijskih fondova koja djeluje uglavnom u Španjolskoj i znatno je prisutna na međunarodnoj sceni zahvaljujući strateškim savezima s glavnim financijskim grupacijama i mreži predstavništava i poslovnih podružnica u nekolicini država u EU-u i izvan njega,
- Poduzetnik Servihabitat, koji je trenutačno u vlasništvu poduzetnika CaixaBank, obavlja usluge povezane s nekretninama.

3. Slijedom preliminarnog ispitivanja Komisija ocjenjuje da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, odgađa se donošenje konačne odluke. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama u okviru Uredbe o koncentracijama ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 56, 5.3.2005., str. 32. („Obavijest o pojednostavnjenom postupku”).

Očitovanja se moraju dostaviti Komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj COMP/M.7030 – TPG Opportunities/CaixaBank/Servihabitat, na sljedeću adresu:

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

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet COMP/M.7049 – CD&R/Harsco Infrastructure)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2013/C 292/04)

1. Dana 30. rujna 2013. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Clayton, Dubilier & Rice Fund IX, LP, pod kontrolom poduzetnika Clayton, Dubilier & Rice („CD&R”, SAD) kupnjom udjela i imovine stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad odjelom infrastrukture poduzetnika Harsco Corporation („Harsco Infrastructure”, SAD).

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- CD&R je grupa za ulaganje privatnog kapitala sa sjedištem u SAD-u koja pokreće i strukturira upravljačka preuzimanja poduzeća, strateška manjinska ulaganja i druga strateška ulaganja te u njima često djeluje kao glavni ulagač,
- Harsco Infrastructure trenutačno je jedan od četiri poslovna odjela društva Harsco Corporation. Djeluje u cijelom svijetu u opskrbi skelama, podupiračima, betonskim oplatama i pruža druge usluge povezane s pristupom za građevinske projekte te usluge inženjeringa za industrijske projekte, najma opreme i usluge instaliranja u cijelom svijetu.

3. Slijedom preliminarnog ispitivanja Komisija ocjenjuje da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, odgađa se donošenje konačne odluke. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama u okviru Uredbe o koncentracijama ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se moraju dostaviti Komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj COMP/M.7049 – CD&R/Harsco Infrastructure, na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 56, 5.3.2005., str. 32. („Obavijest o pojednostavnjenom postupku”).

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet COMP/M.7007 – RZB/RBSPK/RWBB)
(Tekst značajan za EGP)
(2013/C 292/05)

1. Dana 30. rujna 2013. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Raiffeisen Zentralbank Österreich AG („RZB”) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad poduzetnicima Raiffeisen Bausparkasse GmbH („RBSPK”) i Raiffeisen Wohnbaubank AG („RWBB”).

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- za RZB: središnja institucija društva Raiffeisen Bankengruppe Österreich („RBG”) koja u ovoj funkciji obavlja središnje usluge za RBG, uključujući usluge plasmana i upravljanje zaštićenim imenom te upravljanje likvidnošću sektora i upravljanje riznicom itd,
- za RBSPK: financiranje održavanja i obnove stambenih objekata u Austriji, s naglaskom na štednim proizvodima,
- za RWBB: povjerenik koji za partnerske banke izdaje stambene obveznice oslobođene od plaćanja poreza i koji im prosljeđuje ostvareni dobitak, dok one zauzvrat strankama odobravaju sredstva u obliku zajmova dodijeljenih isključivo za stambene namjene.

3. Slijedom preliminarnog ispitivanja Komisija ocjenjuje da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se moraju dostaviti Komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj COMP/M.7007 – RZB/RBSPK/RWBB, na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet COMP/M.6983 – Steinhoff International Holdings/Kika/Leiner)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2013/C 292/06)

1. Dana 1. listopada 2013. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Steinhoff International Holdings Limited („Steinhoff”, Južna Afrika) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnicima Rudolf Leiner Gesellschaft m.b.H. (Austrija) i LKM Beteiligungsgesellschaft m.b.H. (Austrija), (zajedno nazvani „Kika i Leiner”).

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- Poduzetnik Steinhoff djeluje u nekoliko maloprodajnih sektora na međunarodnoj razini. U Europi Steinhoff upravlja maloprodajom, između ostalog, namještaja, kuhinja, kućanske opreme, proizvoda za uređenje doma i električnih aparata. Steinhoff na veliko proizvodi i prodaje namještaj u Europi i pruža određene logističke usluge, upravlja lancem opskrbe i uslugama skladištenja,
- Kika i Leiner upravljaju maloprodajom, uglavnom u Austriji, između ostalog namještaja, kuhinja, kućanske opreme, proizvoda za uređenje doma i manjih kućanskih električnih aparata.

3. Slijedom preliminarnog ispitivanja Komisija ocjenjuje da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, odgađa se donošenje konačne odluke. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama u okviru Uredbe o koncentracijama ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se moraju dostaviti Komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj COMP/M.6983 – Steinhoff International Holdings/Kika/Leiner, na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 56, 5.3.2005., str. 32. („Obavijest o pojednostavnjenom postupku”).

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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

(2013/C 292/07)

Ovom se objavom dodjeljuje pravo protivljenja zahtjevu za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA REGISTRACIJU GARANTIRANO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 509/2006

o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima ⁽²⁾

„BACALHAU DE CURA TRADICIONAL PORTUGUESA”

EZ br.: PT-TSG-0007-0064

1. Naziv i adresa skupine koja je podnositelj zahtjeva

Naziv: Associação dos Industriais do Bacalhau
Adresa: Av. dos Bacalhoeiros 290 2.º Esq
3830-553 Gafanha da Nazaré
PORTUGAL

Tel. +351 234368002
Adresa e-pošte: aib@aibportugal.com

2. Država članica ili treća zemlja

Portugal

3. Specifikacija proizvoda

3.1. Naziv koji se namjerava registrirati

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”

Oznaka „Proizvedeno u skladu s portugalskom tradicijom”, prevedena na jezik zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište, mora se nalaziti na etiketi

3.2. Navesti je li naziv

specifičan sam po sebi

izražava posebna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.

Naziv označava specifičnu prirodu proizvoda i stupanj zrelosti koji je riba dostigla korištenjem tehnike koja je dobro poznata još od 16. stoljeća.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 1. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3.3. Navesti traži li se rezervacija naziva na temelju članka 13. Stavka 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006

- Registracija s rezervacijom naziva
- Registracija bez rezervacije naziva

3.4. Vrsta proizvoda

Klasa 1.7. – Svježa riba, mekušci i rakovi te od njih dobiveni proizvodi

3.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv pod točkom 3.1.

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” proizvod je koji je dobiven nakon čišćenja, soljenja i sušenja bakalara vrste *Gadus morhua*.

Gotov nekuhani proizvod ima sljedeće karakteristike:

Fizikalna svojstva

Vanjska: Cijela, prvoklasna riba, koja teži više od 1,5 kg, karakteristične jednolične boje koja može varirati od blijedo žute do slamnato žute.

Unutarnja: Kada se prereže, mišićna masa mora biti čvrsta, žućkaste boje koja se prelijeva u duginim bojama. Na odrezanoj površini moraju se vidjeti pregrade od vezivnog tkiva koje odvajaju snopove mišića (ljuskice).

Kemijska svojstva:

- sadržaj vlage ne veći od 47 %,
- sadržaj klorida, izražen u postotcima (%) NaCl, jednak ili veći od 20 %,
- sadržaj bjelancevina jednak ili veći od 26 %,
- ukupni sadržaj hlapivog baznog dušika (TVB-N) jednak ili manji od 35 mg/100 g,
- sadržaj slobodnog amino dušika (FAN) između 95 i 120 mg/100 g,
- ukupni sadržaj trimetilamin dušika jednak ili manji od 3 mg/100 g.

Organoleptička svojstva: „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” ima karakterističnu aromu suhog usoljenog bakalara, čvrstoću i intenzivan okus koji se zadržava na nepcu, te izraženu i ugodnu aromu. Nakon kuhanja njegova tekstura je homogena, sočna i meka. „Ljuskice” se lako odvajaju, zadržavajući čvrstoću.

3.6. Opis metode proizvodnje poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv pod točkom 3.1.

Proizvodni proces proizvoda „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” sastoji se od četiri osnovna faze: čišćenja, soljenja, dozrijevanja i sušenja. Međutim, postoje i drugi postupci koji kao cjelina karakteriziraju metodu proizvodnje, a opisani su u nastavku:

Otapanje: ako je potrebno, provodi se u posebno dizajniranim spremnicima. Spremnici se pune čistom tekućom vodom, te čuvaju na temperaturama nižim od 18 °C, što osigurava održavanje visoke kvalitete ribe.

Čišćenje: obavlja se ručno ili strojno, a riba se čuva na temperaturi između 0 i 8 °C. Ovaj postupak uključuje rezanje bakalara po trbuhu, uklanjanje gornje trećine kralježnice i ostatak plivaćeg mjehura, čime se postiže tradicionalan i karakterističan izgled bakalara u obliku leptira (otvoren). Nakon potpunog i ispravnog čišćenja riba mora udovoljavati traženim zahtjevima kvalitete, što poboljšava učinkovitost postupka soljenja.

Pranje: riba se temeljito pere u čistoj vodi pri čemu se odstranjuje preostala utroba i krvni ugrušci koji nastaju zbog krvarenja i odstranjivanja utrobe, naročito u području trbuha ribe. Nakon toga na mišićnoj masi ne smije biti krvi i ostataka jetara, mora imati jednoličan izgled i boju, mora biti pune strukture, sjajne bijele boje i čvrste konzistencije. Također, koža mora biti u potpunosti netaknuta.

Soljenje: provodi se odmah nakon pranja na svakoj ribi pojedinačno, a područje trbuha se jednolično pokriva s dovoljnim količinama soli (oko 0,33 kg soli/kg ribe). Bakalar se naizmjenično slaže u slojeve sve dok se spremnici ne napune, tvoreći homogene slojeve, čime se omogućuje slobodno cijedenje salamure, te otuda dolazi termin suho soljenje ili slobodno soljenje. Tijekom razdoblja od najmanje 30 dana, riba se preša u hladnjači (10 ± 2 °C), u kojoj relativna vlažnost zraka varira između 80 i 85 %.

Dobiveni proizvod se naziva zelenim usoljenim bakalarom, koji ima sljedeća kemijska svojstva:

- bjelančevine: > 18 g/100 g,
- ukupni sadržaj hlapivog baznog dušika: < 25 mg/100 g,
- sadržaj slobodnog amino dušika (FAN) < 85 mg/100 g,
- sadržaj trimetalin dušika: $< 2,5$ mg/100 g,
- vlaga: < 56 g/100 g,
- sadržaj klorida (NaCl) > 18 g/100 g.

Dozrijevanje: zelena usoljena riba prenosi se, sloj po sloj, na drugu paletu. Između svakog sloja dodaje se dovoljna količina soli, pri čemu je redoslijed slojeva obrnut u odnosu na početni sloj. Nakon ovog postupka dobije se nova hrpa bakalara koja se još jednom preša. Riba mora ostati u hladnjači najmanje 30 dana na temperaturi nižoj od ili jednakoj 4 °C i relativnoj vlazi između 80 i 85 %. Tijekom ovog postupka dozrijevanja, povećavaju se hlapivi kemijski spojevi koji pomažu razvoju okusa i arome svojstvenih ovom proizvodu.

Pranje: riba se sada temeljito pere čistom vodom i četka pomoću posebnih četki kako bi se uklonili ostaci soli i preostale sluz ina koži.

Cijedenje: oprana se riba slaže na palete i ostavi da odstoji dva dana kako bi voda korištena za pranje mogla slobodno otjecati.

Sušenje: ovaj postupak je potreban kako bi se izvuklo još vode iz tkiva bakalara, sve dok se ne postigne vlaga od najviše 47 %. Sušenje se može vršiti prirodnim putem ili na umjetan način. Prirodni proces, koji se obično naziva prirodnim sušenjem, može se provoditi pasivno tako da se riba izloži vjetru i suncu, pod uvjetom da to dopušta kakvoća zraka. Dizanjem i istežanjem slojevi ribe slažu se jedan povrh drugog. Postupak se ponavlja onoliko puta koliko je potrebno da se postigne željeni stupanj vlage (≤ 47 %). Umjetno se sušenje provodi u tunelu za sušenje. Ovaj postupak traje između dva i četiri dana, ovisno o veličini bakalara. Sušenje se ne provodi kontinuirano, odnosno uključuje i razdoblja mirovanja na temperaturama između 18 i 21 °C, uz postotak relativne vlažnosti zraka između 45 % i 80 %.

Odabir: Provodi se s ciljem odabira bakalara po veličini i kvaliteti, pri čemu se izdvaja riba koja ne ispunjava zahtjeve za gotov proizvod.

Čuvanje/pakiranje: Usoljena, sušena riba pakira se u kartonske kutije prikladne za čuvanje prehrambenih proizvoda ili se postavlja na palete u hladnjačama u kojima se nastavlja proces dozrijevanja pod kontroliranom temperaturom (između 2 i 4 °C) i uvjetima relativne vlažnosti zraka (55-60 %) tijekom razdoblja od najmanje 90 dana.

3.7. Tradicionalan karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Posebna priroda običnog sušenog usoljenog bakalara proizlazi iz sljedećih karakteristika:

Sirovine:

- Korištena sirovina je bakalar vrste *Gadus morhua* koji je uhvaćen u sjevernom Atlantiku, svjež, ohlađen ili smrznut na otvorenom moru, s uklonjenom glavom i iznutricama i težine veće od 3 kg.

Portugal ima veliku tradiciju ribarenja bakalara u vodama sjevernog Atlantika, a ovaj se tradicionalni postupak uvijek koristio za obradu te vrste bakalara koja postoji samo i potječe iz hladnih voda sjevernog Atlantika.

Krajnji proizvod:

- Znatno tamnija žuta boja,
- Intenzivniji mirisi okus,
- Ljuskice su izraženije s većim razmakom među sobom,
- Veći sadržaj soli u završnim fazama proizvodnog postupka,
- Težina od najmanje 1,5 kg na kraju proizvodnog postupka.

Kada se priprema u sličnim uvjetima, ovaj proizvod je konzistentniji i ima izraženiji okus i homogeniju teksturu, sočniji je i mekši od običnog sušenog usoljenog bakalara. „Ljuskice” se odvajaju lakše, neoštećene su i sjajnije.

3.8. Tradicionalan karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Prvi dokumenti koji opisuju ribolovnu djelatnost i usoljavanje u Portugalu potječu iz sredine 16. stoljeća. Međutim, tijekom portugalskih otkrića u 15. stoljeću zbog kojih je postojala potreba za otkrivanjem proizvoda koji bi se održali tijekom dugih putovanja morem, Portugalci su otkrili idealnu ribu u vodama sjevernog Atlantika.

Pioniri u ribolovu na bakalar u Newfoundlandu (Kanada) brzo su uveli bakalar u tradicionalnu ishranu u toj zemlji, pronalazeći „tisuću i jedan različit način” njegove pripreme. Ribolov u velikim grebenima Newfoundlanda i Grenlanda tradicionalno se provodio velikim jedrilicama „lugres” koje su kasnije zamijenjene kočama. U to je vrijeme tehnologija ribolova možda bila drukčija, ali nakon ulova postupak pripreme i soljenja bakalara ostao je isti.

Faze postupka koji se provodi na brodu uključuju čišćenje i obradu (uklanjanje glave i utrobe). Čitav postupak nakon ukrcavanja ribe, morao se provoditi, a to je i danas slučaj, u strogim higijenskim i tehničkim uvjetima.

U to doba, soljenje se vršilo između prvog ulova i istovara na objektu brodovlasnika na kopnu. Prva uhvaćena i usoljena riba obično bi stajala usoljena četiri do pet mjeseci, dok bi posljednja ulovljena riba, a to je bila riba koja se prva istovarivala, stajala usoljena najmanje oko 25 dana (tj. koliko traje povratno putovanje).

Stupanj zrelosti i dozrijevanje ribe oduvijek je bio jedan od najvažnijih čimbenika u razvoju ribarske djelatnosti, a to su čimbenici koji su prerano bili povezani s potrebom držanja ribe u hladnim uvjetima (tijekom prerade i skladištenja).

Od Amzalaka saznajemo da su sušare za bakalar korištene u Aveiru još od 1572. godine, što pokazuje da se priprema sušenog bakalara, nakon što je dovršena na portugalskom kopnu, provodila i na zalutaloj ribi, pri čemu se ulov također usoljavao na brodu.

Proizvodni postupak „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” u skladu je s tradicionalnom metodom: uklanjanje vode iz ribe je, bez sumnje, ključna faza postupka i to je razlog zašto se soljenje uvijek vrši prije sušenja, uz razdoblja mirovanja kojima se osigurava uravnoteženje osmoze. Slobodno soljenje omogućuje postupnu aktivnost enzima, čime se postiže dobar stupanj dozrijevanja uslijed odgođenog prodiranja soli u bakalar.

Iako su se tehnologije prerade značajno mijenjale tijekom stoljeća, posebno u pogledu uvjeta hlađenja i sušenja, tradicionalna priroda ovog proizvoda temelji se na sirovinama koje su uvijek bile korištene i različitim fazama tradicionalne metode proizvodnje, čišćenja, soljenja, dozrijevanja i sušenja, koje,

oponašajući postupak i trajanje prerade ovog proizvoda iz vremena kad se soljenje provodilo na brodovima, osiguravaju pravilno dozrijevanje bakalara u vrijeme zelenog soljenja nakon čega slijedi suho soljenje, što daje jedinstvene karakteristike okusa i arome koje tradicionalno obilježavaju ovaj proizvod.

3.9. Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru posebnih svojstava

Minimalni zahtjevi

„Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” mora ispunjavati sljedeće posebne zahtjeve:

Fizikalna i kemijska svojstva i osobine sirovina

Metoda soljenja (slobodno soljenje)

Karakteristike nakon soljenja u pogledu sadržaja NaCl i vlage

Minimalno razdoblje dozrijevanja od trideset dana u hladnjači za zeleni usoljeni proizvod.

Nekontinuirano sušenje

Razdoblje od najmanje 150 dana za proizvodnju „Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa” kako je navedeno u točki 3.6. ovog dokumenta.

Težina pojedinog bakalara (tj. gotovog proizvoda) ne smije biti manja od 1,5 kg.

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva

Učestalost provjera

Proizvodni pogoni prolaze početni i jedinstveni certifikacijski nadzorni pregled tijekom kojeg se ispituju kriteriji za procjenu rizika.

Učestalost provjera ovisi o ishodu tog pregleda i veličini proizvedene serije, kao što je prikazano u tablici u nastavku:

Za proizvođače koji ostvare rezultat veći od 70 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	1	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	1	6	4
Seriya > 10 tona	1	9	6

Za proizvođače koji ostvare rezultat između 50 % i 70 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	2	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	2	6	4
Seriya > 10 tona	2	9	6

Za proizvođače koji ostvare rezultat ispod 50 % prilikom certifikacijskog nadzornog pregleda:

Veličina serije	Inspekcije	Kemijska analiza	Mikrobiološka analiza
Seriya < 5 tona	3	3	2
5 ≤ Seriya ≤ 10 tona	3	6	4
Seriya > 10 tona	3	9	6

4. Inspekcijsko tijelo4.1. *Naziv i adresa*

Naziv: SAGILAB — Laboratorio de Análises Técnicas, Lda.
Adresa: Rua Anibal Cunha 84 Lote 5
4050-046 Porto
PORTUGAL
Tel. +351 223390162
Fax +351 223390164
Adresa e-pošte: info@sagilab.com

Javno Privatno

4.2. *Specifični zadaci tijela ili ustanove*

Nadležno je tijelo odgovorno za provjeru svih podataka sadržanih u specifikacijama i obvezama.

ISPRAVKE**Ispravak obavijesti Administrativne komisije za koordinaciju sustava socijalne sigurnosti**

(Službeni list Europske unije C 273 od 21. rujna 2013.)

(2013/C 292/08)

Na stranici 15., pod točkom II., iznos za Cipar u posljednjem stupcu pod „Mjesečno neto”:

umjesto: „EUR 75,35”;

treba stajati: „EUR 75,36”.

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