

Službeni list

Europske unije

C 296



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 56.

12. listopada 2013.

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

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2013/C 296/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet COMP/M.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 296/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark) ⁽¹⁾	1

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2013/C 296/03	Tečajna lista eura	2
---------------	--------------------------	---

Cijena:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

(Nastavlja se na sljedećoj stranici)

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2013/C 296/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2013/C 296/05	Objava zahtjeva za izmjenu 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	4
---------------	--	---

2013/C 296/06	Objava zahtjeva za izmjenu 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	11
---------------	--	----

Ispravke

2013/C 296/07	Ispravak poziva na podnošenje prijedloga – „Podrška mjerama informiranja koje se odnose na zajedničku poljoprivrednu politiku (ZPP)” za 2014. (SL C 264, 13.9.2013.)	16
---------------	--	----



⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet COMP/M.6979 – DSM R&D Solutions/Maastricht UMC-Holding/Device Company JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2013/C 296/01)

Dana 4. listopada 2013. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004. Puni tekst odluke dostupan je samo na nizozemskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru.
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod brojem dokumenta 32013M6979. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet COMP/M.6957 – If P&C/Topdanmark)****(Tekst značajan za EGP)**

(2013/C 296/02)

Dana 23. rujna 2013. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru.
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod brojem dokumenta 32013M6957. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

11. listopada 2013.

(2013/C 296/03)

1 euro =

valuta	tečaj	valuta	tečaj		
USD	američki dolar	1,3566	AUD	australski dolar	1,4318
JPY	japanski jen	133,38	CAD	kanadski dolar	1,4094
DKK	đanska kruna	7,4593	HKD	hongkonški dolar	10,5195
GBP	funta sterlinga	0,84900	NZD	novozelandski dolar	1,6261
SEK	švedska kruna	8,7659	SGD	singapurski dolar	1,6901
CHF	švicarski franak	1,2314	KRW	južnokorejski von	1 452,65
ISK	islandska kruna		ZAR	južnoafrički rand	13,3883
NOK	norveška kruna	8,1285	CNY	kineski renminbi-juan	8,3004
BGN	bugarski lev	1,9558	HRK	hrvatska kuna	7,6040
CZK	češka kruna	25,534	IDR	indonezijska rupija	14 790,73
HUF	mađarska forinta	294,87	MYR	malezijski ringit	4,3124
LTL	litavski litas	3,4528	PHP	filipinski pezo	58,401
LVL	letonski lats	0,7027	RUB	ruski rubalj	43,7275
PLN	poljski zloti	4,1932	THB	tajlandski baht	42,434
RON	rumunjski novi leu	4,4476	BRL	brazilski real	2,9533
TRY	turska lira	2,6837	MXN	meksički pezo	17,7186
			INR	indijska rupija	82,8610

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

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet COMP/M.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies)

(Tekst značajan za EGP)

(2013/C 296/04)

1. Dana 7. 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 Thermo Fisher Scientific Inc. („Thermo Fisher”, SAD) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad čitavim poduzetnikom Life Technologies Corp. („Life Technologies”, SAD).
2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:
 - za Thermo Fisher: proizvodnja i nabava analitičkih instrumenata, znanstvene opreme, potrošnog materijala, reagensa, usluga i softvera za istraživanje, analizu, otkrivanje i dijagnostiku na globalnoj razini,
 - za Life Technologies: poduzetnik u području biotehnoških alata koji je na globalnoj razini uključen u proizvodnju i nabavu proizvoda koji imaju niz primjena u biološkim znanostima, uključujući sekvencioniranje gena, lančanu reakciju polimerazom, pripremu uzoraka, staničnu kulturu, analizu interferencije RNK-a, istraživanja u području funkcionalne genomike, primjene u području proteomike i stanične biologije te primjene u kliničkoj dijagnostici, forenzici i analizi ispitivanja životinja, hrane, farmaceutskih proizvoda i vode.
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.6944 – Thermo Fisher Scientific/Life Technologies, 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”).

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu 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 296/05)

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

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„VALENÇAY”

EZ br.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

ZOZP () ZOI (X)

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (ažuriranje podataka o glavnim kontrolnim točkama i skupini)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka specifikacije

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

- Izmjena specifikacije proizvoda registrirane ZOI ili ZOZP za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak specifikacije
- Izmjena specifikacije proizvoda koja ne zahtijeva izmjene objavljenoga jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obaveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (izmjene)

3.1. Skupina – podnositelj zahtjeva

Otkupljivači mlijeka osiguravaju podrijetlo mlijeka između proizvođača i prerađivača te tako čine sastavni dio lanca jednako kao proizvođači mlijeka. Zato je važno da budu prisutni na popisu poslovnih subjekata. Stoga su dodani na popis poslovnih subjekata koji čine skupinu.

3.2. Opis proizvoda

Poboljšan je opis proizvoda (dodatne organoleptičke oznake) koji se temelji na elementima tehnologije proizvodnje sira:

- „Valençay” je sir mliječnog karaktera, proizveden od nepasteriziranog punomasnog mlijeka.
- „Valençay” je karakterističan po obliku krnje piramide kvadratne baze, po tipičnom pokrovu koji može biti od svjetlosive do plavkastosive boje i po homogenom, glatkom i zreлом porculansko-bijelom tijestu.
- Kora se dobiva dodavanjem biljnog ugljena.
- Karakterističan je po:
 - na početku zrenja, kremastom i topivom tijestu čija tekstura s vremenom dobiva na čvrstoći,
 - blagim kozjim mirisima, mirisima šume i gljiva obogaćenima cvjetnim nijansama,
 - vrlo blagom kozjem okusu na početku zrenja, koji s vremenom postaje izraženiji.
- Sadržaj suhe tvari čini najmanje 40 % ukupne mase sira, a ukupna masa suhe tvari po siru iznosi:
 - više od 90 grama ako se sir proizvodi u velikom kalupu,
 - više od 45 grama ako se sir proizvodi u malom kalupu.

3.3. Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja

Ovaj je dio preformuliran, prvenstveno u svrhu usklađivanja sa zahtjevima nacionalne regulative, a dolje navedene točke unesene su u specifikaciju proizvoda:

- obveza poslovnog subjekta da skupini podnese izjavu o svom identitetu,
- održavanje nužnih registara na način koji osigurava sljedivost mlijeka i sireva ZOI „Valençay”,
- obveza podnošenja godišnje izjave skupini o proizvedenim količinama sireva ZOI „Valençay”,
- obveza osiguravanja sljedivosti hrane za životinje, koju poslovni suradnik upotrebljava za ishranu koza, i precizno navođenje načina kontrole proizvoda.

3.4. Način proizvodnje

Dodane su pojedinosti koje se odnose na:

- stado:
 - naveden je izraz „mliječna koza”,
 - dopušten je sezonski pomak jarenja koza.

- ishrana:
 - Ukupni godišnji obrok (krmivo + koncentrat) po mliječnoj kozi sastoji se od najmanje 820 kg suhe tvari podrijetlom sa zaštićenog zemljopisnog područja i najviše 275 kg izvan tog područja, od čega je najviše 130 kg suhe krme, što znači da je najmanje 75 % svih krmiva podrijetlom sa zaštićenog zemljopisnog područja.
 - Naveden je maksimalni prinos po hektaru krmne površine, čime se bolje osigurava povezanost sa zemljopisnim područjem, a pojam krmne površine uključuje i površine mladih žitarica (zelene površine).
 - Navedena su voluminozna krmiva.
 - Dopušteno je zamatanje sijena iz prvog otkosa s krmnih površina, sa sadržajem od najmanje 55 % suhe tvari jer to omogućuje dodatni rani otkos u sezoni, što pak omogućava prvi otkos čak i u slučaju nepovoljnih klimatskih prilika. Taj prvi otkos jamči bolju kvalitetu krmiva i dopušta da se ograniči unos koncentrata te tako daje prednost lokalnoj opskrbi gospodarstava. U svrhu ograničavanja zdravstvenih rizika, unos omotane krme ograničen je na 1 kg suhe tvari dnevno po mliječnoj kozi.
 - Naveden je popis dopuštenih koncentrata.
 - Zabranjeno je sijanje i sadnja genetski modificiranih kultura na gospodarstvima koja proizvode mlijeko namijenjeno preradi u ZOI „Valençay“. Zabranjena je i uporaba GMO-a u ishrani mliječnih koza.
- mlijeko u izradi sira:
 - Navedeno je da se zahtjev koji se odnosi na rok od četiri mužnje primjenjuje na prikupljeno mlijeko i da taj rok za proizvodnju na farmama iznosi dvije mužnje.
- proizvodnja:
 - Navedene su faze proizvodnje:
 - Zrenje mlijeka: navedene su karakteristike zrenja mlijeka jer ova faza uvjetuje sposobnost mlijeka za preradu u sir i tako omogućava da razvije svoj aromatski potencijal.
 - Sirenje: sirenje se postiže malim dozama sirila. Ova praksa odgovara vrsti sira (sir zrelog mliječnog karaktera). Sirilo je utvrđeno sadržajem od 520 mg kimozina po litri, što je referentno sirilo u sirarstvu.
 - Grušanje: navedeni su trajanje i temperatura grušanja; zabranjen je unos zamrznutog gruša.
 - Izdvajanje gruša i prvo cijedenje: navedeno je da se punjenje kalupa izvodi isključivo neposrednim izdvajanjem gruša.
 - Punjenje kalupa – cijedenje: točno su navedene karakteristike kalupa kao i trajanje cijedenja.
 - Soljenje: tehnika soljenja sireva čvrsto je povezana s praktičnim znanjem i važno je sačuvati razne sirarske prakse: soljenje s vraćanjem ili bez vraćanja u kalupe, soljenje i posipanje pepelom. Nužni uvjeti za postizanje karakteristika sira „Valençay“ jesu soljenje i posipanje cijelog sira pepelom.
- zrenje i stavljanje na tržište:
 - Kako bi se zajamčilo optimalno zrenje sireva, navedeni su sljedeći podaci:
 - Navedena je najniža temperatura zrenja kako bi se osigurao razvoj pokrova na sirevima.
 - Pokrov mora postojati na cijeloj površini sira kako bi se sir mogao staviti na tržište, što pak, više od najkraćeg zadanog vremena zrenja ili roka za stavljanje na tržište, jamči da je ostvaren krajnji stadij zrelosti.

- Kako bi se odgovorilo na posebnosti ovog proizvodnog ciklusa, navedeni su uvjeti skladištenja i vrijeme čuvanja sireva kako su ih razradili proizvođači koji sireve isporučuju sirarima zaduženima za zrenje.
- Zabranjena su pakiranja u modificiranoj atmosferi.

3.5. Posebni elementi označivanja

Sjedeći se stavak briše: „Svaki sir stavljen na tržište s kontroliranom oznakom zemljopisnog podrijetla mora nositi identifikacijsku oznaku koja omogućava prepoznavanje proizvodnog pogona i sljedivost proizvoda.”

Nijedan sustav označivanja, iz raznih razloga, nije dao zadovoljavajući rezultat. Ovisno o fizičkoj prirodi korištene oznake, uočeno je raspadanje oznake uslijed jake kiselosti gruš, razlijevanje boje ili prekrivanje etikete florom koja nastaje pri zrenju ili pak organizacijske poteškoće pri postavljanju oznake.

Iz tog se razloga brišu upućivanja na identifikacijsku oznaku u specifikaciji proizvoda. Podaci o proizvodnom pogonu predviđeni na uređajima za označivanje brišu se i ne pojavljuju se ni na etiketi ni na ambalaži.

Provedena su ažuriranja koja se odnose na moguće napomene (uključujući ukidanje mogućnosti isticanja napomene „Produit du Berry” („Proizvedeno u Berryju”)) i obvezu postavljanja znaka ZOI Europske unije.

3.6. Ostale izmjene: uvedena je tablica s prikazom glavnih nadzornih točaka

Usto, ažurirana su upućivanja na nadzorne strukture.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„VALENÇAY”

EZ br.: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Valençay”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

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

„Valençay” je sir od nepasteriziranog, punomasnog kozjeg mlijeka, mekog sirnog tijesta, zrelog mliječnog karaktera.

Karakterističan je po:

- obliku krnje piramide kvadratne baze,
- svjetlosivom do plavkastosivom pokrovu dobivenom dodavanjem biljnog ugljena,
- homogenom, glatkom i zreloom porculanskobijelom tijestu.

⁽³⁾ Vidi bilješku 2.

Unutarnje dimenzije kalupa u obliku krnje piramide su sljedeće:

- za velike kalupe: duljina stranice donje baze je između 50 i 55 milimetara, a kut između dna i bočne stranice kalupa je između 96° i 102° ,
- za male kalupe: duljina stranice donje baze je između 40 i 44 milimetra, a kut između dna i bočne stranice kalupa je između 96° i 102° .

Sirevi ne napuštaju mjesto zrenja i ne stavljaju se na tržište ako po cijeloj površini nisu pokriveni jasno formiranom korom, obloženom površinskim plijesnima, lako vidljivima prostim okom, najranije jedanaesti dan od dana sirenja.

Prilikom degustacije sir „Valençay” opisuje se kao:

- na početku zrenja, kremasto i topivo tijesto čija tekstura s vremenom dobiva na čvrstoći,
- blagog kozjeg mirisa, mirisa šume i gljiva, dopunjenih cvjetnim nijansama,
- vrlo blag kozji miris na početku zrenja koji s vremenom postaje izraženiji,

Sadržaj suhe tvari čini najmanje 40 % ukupne mase sira, a ukupna masa suhe tvari po siru iznosi:

- više od 90 grama ako se sir proizvodi u velikom kalupu,
- više od 45 grama ako se sir proizvodi u malom kalupu.

Za prodaju krajnjim kupcima, sirevi se stavljaju u prodaju pojedinačno, na komad.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Kozje mlijeko namijenjeno za proizvodnju sira „Valençay” dobiva se od pasmina „alpine”, „saanen” ili koza dobivenih križanjem ovih dviju pasmina.

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

Da bi se zajamčila tijesna povezanost poljoprivrednog područja i proizvoda, prosječan ukupni godišnji obrok mliječnih koza sadržava najmanje 820 kg suhe tvari krmiva proizvedenih na zemljopisnom području.

Voluminozna krma, izuzev dehidriranih voluminoznih krmiva, podrijetlom su sa zaštićenog zemljopisnog područja, neovisno o tome jesu li uzgojena na samom gospodarstvu. Godišnja količina voluminozne krme po mliječnoj kozi mora iznositi najmanje 655 kg suhe tvari. Može se konzumirati svježa, u obliku sijena ili dehidrirana. Dehidrirana krma podrijetlom izvan zemljopisnog područja ograničena je na 130 kg suhe tvari godišnje.

Voluminozna krmiva i odobreni koncentratii navedeni su na važećem popisu.

U ishrani koza, upotreba bilja čuvanog u balama dopušteno je u količini do najviše 1 kg suhe tvari dnevno po mliječnoj kozi, pod uvjetom da ono sadržava najmanje 55 % suhe tvari te da je proizvedeno od prvog otkosa na krmnim površinama.

Krmnom površinom smatraju se sve kultivirane površine na gospodarstvima s kulturama navedenima na važećem popisu voluminoznih krmiva, izuzev slame, namijenjenima ishrani mliječnih koza. Opterećenje ne smije prelaziti 12 mliječnih koza po hektaru krmne površine.

Udio obroka, podrijetlom izvan geografskog područja, ne smije biti veći od 275 kg suhe tvari godišnje po mliječnoj kozi.

Udio koncentrata u ishrani koza ne smije iznositi više od 440 kg suhe tvari godišnje po grlu.

Zabranjena je upotreba silaže, kao i bilo kojeg sustava ishrane koncentratima isključivo uz dodatak slame.

Zabranjene su sadnja i sijanje genetski modificiranih kultura na svim površinama gospodarstava koja proizvode mlijeko namijenjeno preradi u sir „Valençay”. U ishrani koza isključivo je dopušteno bilje i koncentratii proizvedena iz genetski nemodificiranih proizvoda; najviši prihvatljivi prag onečišćenja mora biti u skladu s važećim pravnim propisima Europske unije i odnosi se na svaki njihov sastojak.

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

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sira odvijaju se na zemljopisnom području.

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

—

3.7. Posebna pravila za označavanje

Sir s registriranom oznakom izvornosti „Valençay” stavlja se na tržište sa zasebnom etiketom, a oznaka mora sadržavati naziv oznake izvornosti, ispisan slovima koja su najmanje 1,3 puta veća od najvećih slova na etiketi proizvoda, naslov „Zaštićena oznaka izvornosti” i znak ZOI Europske unije. Osim toga, kada se radi o sirevima proizvedenima u malim kalupima, atribut „mali” mora biti naveden na etiketi proizvoda, na računima i trgovačkim dokumentima, no ne smije se pripisati nazivu „Valençay”, niti se smije nalaziti neposredno iznad tog naziva.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Departman Cher (18):

Sljedeće općine: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignièrès, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièrès, Saugy, Touchay, Villecelin.

Departman Indre (36):

Sljedeći kantoni: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais; Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecuillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levroux, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay, Vatan

i sljedeće općine: Chazelet, Cluis (odsječci A1, A3, A5, B1, B2, B3 prema katastru od 1986.), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillot, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exempt, Vigoux, Villiers,

Departman Indre et Loire (37):

Kanton Montrésor: sve općine

i sljedeće općine: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flavier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres, Verneuil-sur-Indre.

Departman Loir et Cher (41):

Sljedeće općine: Chateaufvieux, Billy (odsječci D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX prema katastru od 1983.), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Valençay” dijeli se na četiri poljoprivredna područja: Boischart Nord (Sjeverni Boischart), koji čini povijesnu jezgru naziva „Valençay”, Champagne Berrichonne, Brenne i Boischart Sud (Južni Boischart). Ovaj sklop četiriju podregija, vrlo sličnih po svojim kulturnim nasljeđima, čini Bas-Berry. Područje se odlikuje muljevitim tлом s manje ili više šljunka i glinovito-vapnenačkim tlima te oceanskom klimom modificiranom kontinentalnim trendovima koji daju relativno mali oborinski stupac (između 650 i 750 mm godišnje), uz povećanu učestalost oborina u travnju, svibnju i lipnju (u prosjeku 1 dan na 2 ili 3 dana) i pretežito suha ljetna razdoblja.

Ta pedološko-klimatska kombinacija posebno prikladna za uzgoj biljaka iz porodica trava i mahunarki, posebno lucerke, koje su u obliku sijena temelj ishrane koza.

Prisutnost koza u regiji Berry pronađena je u brojnim pisanim tragovima, još od kapitulara Karla Velikog ili u arhivi grada Châtre en Berry iz 16. stoljeća.

Brojni pisani izvori, od Talleyranda, upravitelja dvorca Valençay, sve do Prvog Carstva i George Sand, povezuju okus i rafiniranost ovoga sira koji se tradicionalno proizvodi na farmi i namijenjen je lokalnoj potrošnji. Važna je Talleyrandova uloga u promjeni, u tom kraju tradicionalno poznatog oblika kalupa u oblik krnje piramide. On je pridonio i tome da se ovaj sir pojavi na stolovima pariške aristokracije. Tek u 20. stoljeću komercijalizacija ovog sira uzima maha pod aristokratskim pseudonimom „Valençay”.

Proizvođači su sačuvali svoj tradicionalan način proizvodnje. Za proizvodnju se upotrebljava nepasterizirano, punomasno kozje mlijeko, bez postupka standardizacije. Prije sirenja, mlijeko se podvrgava postupku zrenja, a sir se dobiva zgrušavanjem mlijeka. Sirenje se provodi malom dozom sirila. Izlijevanje u kalupe provodi se vrlo pažljivo kako bi se očuvala tekstura gruš, bez prethodnog cijedenja ili miješanja. Cijedenje u kalupima je prirodno, bez podvrgavanja gruš pritisku. Nakon vađenja iz kalupa, sve plohe sira se sole i posipaju pepelom od biljnog ugljena. Tijekom zrenja sir je prekriven površinskim plijesnima i njegove posebne karakteristike dolaze do izražaja.

5.2. Posebnost proizvoda

Sir „Valençay”, proizveden isključivo od nepasteriziranog, punomasnog kozjeg mlijeka, mekog tijesta mliječnog tipa, jedini je kozji sir u svojoj regiji u obliku krnje piramide, posipan pepelom s biološki razvijenom korom, odnosno podvrgnut zrenju.

Njegovo je tijesto homogeno, glatko i čvrsto, no ostaje meko u ustima. Sir „Valençay” oslobađa arome kozjeg sira, šume i gljiva te cvjetne nijanse.

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)

Vrste tla na zemljopisnom području i posebni lokalni klimatski uvjeti omogućili su uzgoj koza na ovom području. Metode uzgoja primijenjene u okviru proizvodnje mlijeka namijenjenoga proizvodnji sira „Valençay” daju prednost ishrani stočnom hranom podrijetlom sa zemljopisnog područja, bogatoj biljnim krmivima, omogućuju proizvodnju svježeg mlijeka koje, zahvaljujući prirodnoj mikroflori, potiče razvoj kozjih aroma, aroma šume, gljiva, kao i cvjetnih nijansi u siru.

Njegov karakteristični oblik krnje piramide čije se podrijetlo pripisuje lokalnoj povijesno značajnoj osobi, danas predstavlja vizualnu posebnost ovog sira.

Znanje i umijeće sirara koji provode grušanje mlijeka, stavljanje u kalupe neposrednim izdvajanjem gruš i polagano cijedenje omogućuje stvaranje homogene, glatke i čvrste teksture duž presjeka sira.

Kombinacija soljenja i posipanja pepelom, stvaranje površinskog pokrova tijekom polaganog zrenja čine cjelinu koja regulira izmjenu tvari i sudjeluje u razvoju okusa i aroma proizvoda.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCValencay.pdf>

⁽⁴⁾ Vidi bilješku 2.

Objava zahtjeva za izmjenu 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 296/06)

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 IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„HOŘICKÉ TRUBIČKY”

EZ br.: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

ZOZP (X) ZOI ()

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju utječe izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Poveznica
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (navesti)

2. Vrsta izmjene

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

3. Izmjena (izmjene)

1. Oznaka brašna kao *pšeničná pečivářenská hladká mouka* („pšenično glatko brašno za peciva”) ne odgovara službenoj oznaci vrste upotrijebljenog brašna. Treba izostaviti riječ „pecivo”; ta se riječ tradicionalno upotrebljavala u prošlosti, ali sad je arhaična i ne pripada trenutnoj oznaci koja bi ispravno trebala glasiti *pšeničná hladká mouka* („glatko pšenično brašno”).
2. Izraz *tukovočokoládová poleva* („preljev od mliječne gorke čokolade”) nije u skladu s važećim zakonodavstvom. Ispravan naziv treba glasiti *kakaová cukrářská poleva* („slastičarski preljev s okusom kakaá”).

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

3. Masnoća korištena za pripremu punjenja: specifikacija sadržava izraz *ztužený rostlinný tuk* („hidrogenizirano biljno ulje“). S obzirom na nalaze istraživanja i načela zdrave ishrane napušta se upotreba hidrogeniziranih masti. Zbog toga bi opis sirovina trebao sadržavati varijantu: *ztužený nebo neztužený rostlinný tuk* („hidrogenizirano ili nehidrogenizirano biljno ulje“).
4. Zbog promjene zakonodavstva potrebno je izmijeniti oznaku o aromi: u skladu s Uredbom (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća, oznaka *přírodně identické aroma* („umjetne arome“) ne smije se upotrebljavati. Upotrijebljeni izraz (*přírodní nebo přírodně identické aroma* („prirodne ili umjetne arome“)) mora se zamijeniti izrazom *aroma* („aroma“).
5. Neke vrste *Hořické trubičky* (Hořice vafl rolice) koje se dugo vremena pripremaju na tradicionalan način nisu uvrštene na popis zbog previda. Rečenica „Proizvode se razne vrste *Hořické trubičky*: punjene, punjene i s preljevom do pola, punjene i s cijelim preljevom, posute mrvicama, posute mrvicama i s preljevom do pola, posute mrvicama i s cijelim preljevom“ proširuje se i glasi „Proizvode se razne vrste *Hořické trubičky*: punjene, punjene i s preljevom do pola, punjene i s cijelim preljevom, posute mrvicama, posute mrvicama i s preljevom do pola, posute mrvicama i s cijelim preljevom; posute mrvicama i punjene, posute mrvicama, punjene i s preljevom do pola, posute mrvicama, punjenje i s cijelim preljevom“.
6. Punjene *trubičky*: tijekom revizije teksta zahtjeva ispuštena je neprimjereno sročena rečenica „Zamjenom ili dodavanjem drugih sirovina proizvode se *Hořické trubičky* s drugim vrstama okusa“. U daljnjim revizijama izraz „druge sirovine“ i „druge vrste“ *trubičky* nenamjerno su ostale nespecificirane, a navedene su samo osnovne sirovine upotrijebljene za proizvodnju i punjenje. Ostala je nejasna naznaka u rečenici „punjene *trubičky* punjene su polučvrstom kremom od tučenog vrhnja i maslaca s raznim okusima“. S obzirom na to da postoji potreba za jednostavnijim i jasnijim informacijama treba navesti posebne vrste dodatnih sirovina. Proširena rečenica glasi „Zamjenom ili dodavanjem drugih sirovina – lješnjaka, čokolade, kave, limunskog praha, cimeta, sirutke u prahu, jogurta u prahu, kreme u prahu, maslaca u prahu, prehrambenih vlakana, melasa, beta-glukana, emulgatora, škroba, fruktoze i sredstava za želatiranje proizvode se druge vrste *Hořické trubičky*“.
7. U točki 4.5. specifikacije, druga rečenica drugog stavka u odjeljku pod nazivom „Postupak za slastičarski preljev s okusom kaka“ mijenja se kakao slijedi: „Punjene ili mrvicama posute *Hořické trubičky* postavljaju se ručno na posebne rešetke pomoću kojih se premazuju preljevom“. Drugim riječima, zahtjev za proizvodnjom rešetki za preljev od nehrđajućeg čelika izostavljen je s obzirom na činjenicu da su danas za izradu rešetki dostupni drugi materijali s boljim svojstvima koji ne predstavljaju rizik za zdravlje, a i rešetke imaju manju masu, zbog čega se s njima lakše rukuje.
8. U vezi s prethodno navedenom promjenom, grafikon u točki 4.5. specifikacije, koji predstavlja proizvodni proces, dosljedno je izmijenjen.

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/porta01/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„HOŘICKÉ TRUBIČKY“

EZ br.: CZ-PGI-0105-0365-08.07.2011

ZOZP (X) ZOI ()

1. **Naziv**
„Hořické trubičky“
2. **Država članica ili treća zemlja**
Češka Republika

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.4.: kruh, pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

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

Trubičky (vafl rolice) duljine od 5 do 19 cm, unutarnjeg promjera od 10 to 20 mm, izrađene od jednog vafla debljine od 0,9 do 1,2 mm, svijetle bež boje, s mirisom i okusom vafla, hrskave teksture i glatke, porofinjene, porozne površine.

Proizvodi se nekoliko vrsta *Hořické trubičky*: punjene, punjene i s preljevom do pola, punjene i s cijelim preljevom, posute mrvicama, posute mrvicama i s preljevom do pola, posute mrvicama i s cijelim preljevom, punjene i s preljevom do pola, punjene i s cijelim preljevom.

Mrvicama posute *Hořické trubičky* izrađuju se od dva, ili može i jednog i pol vafla, prelivene otopljenim maslacem pomiješanim s medom i posutim smjesom šećera, mljevenih lješnjaka, cimeta, vanilije ili vanilin šećera, odnosno kakaa.

Punjene *Hořické trubičky* punjene su polučvrstom kremom od tučenog vrhnja i maslaca sa sljedećim aromama, odnosno vrstama okusa:

kakaa, čokolade, kave/moche, punjene lješnjakom, nugata, cimeta, jogurta, vrhnja, vanilije, likera od jaja, limuna ili drugog voća.

Pojedinačne vrste ili okusi mogu se kombinirati jedni s drugima.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovine za izradu vafla jesu glatko pšenično brašno, mlijeko u prahu, biljno ulje, žumanjci jaja u prahu, šećer i voda.

Mrvicama posute *Hořické trubičky* prelivene su otopljenim maslacem pomiješanim s medom i posutim smjesom šećera, mljevenih lješnjaka, cimeta, vanilije ili vanilin šećera, odnosno kakaa.

Osnovne su sirovine za izradu punjenja za *Hořické trubičky* hidrogenizirano ili nehidrogenizirano biljno ulje, šećer, fruktoza ili sladilo, kakao u prahu, mlijeko u prahu, sojino brašno, vanilin šećer ili vanilija i aroma. Zamjenom ili dodavanjem drugih sirovina – lješnjaka, čokolade, kave, limunskog praha, cimeta, sirutke u prahu, jogurta u prahu, kreme u prahu, maslaca u prahu, prehrambenih vlakana, melasa, beta-glukana, emulgatora, škroba, fruktoze i sredstava za želatiranje – proizvode se druge vrste *Hořické trubičky*.

Slastičarski preljev od kakaa upotrebljava se za izradu *Hořické trubičky* s preljevom do pola i s cijelim preljevom.

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

Nije upotrijebljeno.

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

Tijesto za *Hořické trubičky* mora se napraviti, – a i same *Hořické trubičky* moraju se skuhati, zaviti, napuniti i prelići – izravno u prostorijama proizvođača. Taj je postupak potreban u smislu proizvodnog procesa i radi zadržavanja kvalitete i higijenskih standarda te olakšavanja sljedivosti proizvoda.

Tekuće tijesto s odgovarajućim količinama sirovina ulijeva se u spremnik stroja za izradu vafla. Smjesa se kuha na poluautomatskom električnom vrtuljku za vafle koji se okreće na temperaturama između 150 °C i 160 °C. Nakon kuhanja, vafli se hlade, a potom ručno zavijaju, uz pomoć valjkastog kalupa na vrućoj ploči. Potom, punjene *Hořické trubičky* strojno se pune kremom od tučenog vrhnja s maslacem, izrađenom od odgovarajućih sirovina odabranih u skladu sa željenim okusom. Mrvicama posute

Hořícké trubičky izrađuju se od dva (ili može i jednog i pol vafla); premazuju se otopljenim maslacem pomiješanim s medom, a zatim posipaju smjesom šećera, mljevenih lješnika, cimeta, vanilije ili vanilin šećera, odnosno kakaa (ovisno o vrsti vafla). *Hořícké trubičky* s preljevom do pola izrađuju se tako da se jedan ili oba kraja umoče u slastičarski preljev s okusom kakaa. Mogu se proizvoditi i *Hořícké trubičky* s cijelim preljevom. Punjene ili mrvicama posute *Hořícké trubičky* postavljaju se na posebne rešetke pomoću kojih se premazuju preljevom.

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

Hořícké trubičky osjetljive su (lako mogu puknuti pri prijevozu od prostorija proizvođača do mjesta pakiranja) i brzo upijaju vlagu. Stoga se radi zadržavanja standarda kvalitete i olakšavanja sljedivosti proizvoda pakiranje izravno mora izvršiti u prostorijama proizvođača. Trgovci na malo smiju prodavati *Hořícké trubičky* u njihovom pakiranju.

3.7. Posebna pravila koja se odnose na označavanje

Oznaka „*Hořícké trubičky*” mora biti istaknuta na prednjoj strani pakiranja.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Općine u administrativnoj jedinici općine Hoříce s proširenom nadležnošću (Bašnice, Bílsko u Hoříci, Boháňka, Borek, Bříšřtany, Cerekvice nad Bystřicí, Červená Třemešná, Dobrá Voda u Hoříci, Holovousy, Hoříce, Chomutice, Jeřice, Lískovice, Lukavec u Hoříci, Miletín, Milovice u Hoříci, Nevrátice, Ostroměř, Petrovičky, Podhorní Újezd a Vojice, Rašín, Rohoznice, Sobčice, Staré Smrkovice, Sukorady, Tetín, Třebnouševs, Úhlejov, Vřesník).

5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Prvo povijesno spominjanje proizvodnje *Hořícké trubičky* u označenom zemljopisnom području datira još iz 1812. godine, kad su se ušćerene rolice počele proizvoditi u obitelji gospođe Líčková za obiteljske proslave i dijeliti kao darovi. Slastičar Karel Kofránek usavršio je obiteljsku proizvodnju nakon što se vjenčao s jednom članicom obitelji. Godine 1898. podnio je zahtjev za patent za svoj izum: električni stroj za izradu vafla. Do tog razdoblja, *Hořícké trubičky* već su se komercijalno proizvodile, a čak i izvozile u Njemačku, Englesku, Francusku, Tursku, Ameriku i Šangaj. Dobile su i niz nagrada i priznanja na domaćim i inozemnom sajmovima. Od nacionalizacije provedene u razdoblju od 1949. do 1962. *Hořícké trubičky* proizvodile su se u tvornici Fejt, a nakon toga u raznim državnim poduzećima. Nakon povratka tržišnoj ekonomiji, članovi udruge proizvođača *Hořícké trubičky* (*Sdružení výrobců Hoříckých trubiček*) odlučili su obnoviti veze s tradicionalnim načinom proizvodnje u označenom zemljopisnom području. Iako je moderniziranje metode proizvodnje bilo potrebno, receptura i tradicionalne tehnike proizvodnje još se uvijek slijede.

Zbog svojih jedinstvenih svojstava, oznaka *Hořícké trubičky* registrirana je u Češkoj Republici 1994. godine kao *Označení původu* (Oznaka izvornosti) br. 159.

5.2. Posebnost proizvoda

Karakterističnim svojstvima *Hořícké trubičky* ne doprinosi samo tradicionalna receptura, već i specifična svojstva brašna (smanjen sadržaj glutena) i lokalna voda (smanjen udjel minerala, mekoća i crpljenje na dubini od 100 metara). Zahvaljujući ovim svojstvima vafl dobiva svoje specifične odlike: izrazito je tanak, porozan, hrskav i prhak (iako ovo posljednje svojstvo ne sprječava oblikovanje rolica).

Imajući u vidu nepravilnu debljinu kuhanog vafla, ručno oblikovanje zahtijeva primjenu pritiska na kalup kojim se osigurava konzistentan promjer – taj je pritisak karakterističan „potpis” svakog radnika koji sudjeluje u ovoj zadaći.

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

Može se dokazati da se proizvođači, članovi udruge, u proizvodnom procesu oslanjanju na povijesne izvore. U obradi sirovina slijede recepturu na kojoj se temelji tradicionalna proizvodnja u mjestu Hoříce. Tradicija se nastavlja prijenosom znanja i iskustva od prethodnih zaposlenika i članova obitelji na nove proizvođače.

Najpoznatije *Hořícké trubičky* posute su mrvicama, prelivene maslacem i medom, a potom posute karakterističnom smjesom. Recept i proizvodni proces (uključujući i ručno oblikovanje) nisu se promijenili još od doba Karela Kofráneka.

Upućivanje na objavu specifikacije

(Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Cijeli tekst specifikacije dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=158&plang=cs>

⁽⁴⁾ Vidi bilješku 3.

ISPRAVKE

Ispravak poziva na podnošenje prijedloga – „Podrška mjerama informiranja koje se odnose na zajedničku poljoprivrednu politiku (ZPP)” za 2014.

(Službeni list Europske unije C 264 od 13. rujna 2013.)

(2013/C 296/07)

Na stranici 11., točka 1. drugi stavak:

umjesto: „između 1. travnja 2014. i 31. ožujka 2015.”;

treba stajati: „između 1. svibnja 2014. i 30. travnja 2015.”

Na stranici 19., točka 14. stavak 11. (pod naslovom „Elektroničko podnošenje prijave”):

umjesto: „putem e-maila na agri-applications@ec.europa.eu ...”;

treba stajati: „putem e-maila na agri-grants-applications-only@ec.europa.eu ...”

Na stranici 19., točka 14. stavak 11. (pod naslovom „Elektroničko podnošenje prijave”):

umjesto: „15. studenoga 2013. u 24.00.”;

treba stajati: „30. studenoga 2013. u 24.00.”

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