

Službeni list

Europske unije

C 42



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 57.

13. veljače 2014.

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

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2014/C 42/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet COMP/M.7129 – VREP/SUDKB/Duo Plast) ⁽¹⁾	1
2014/C 42/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet COMP/M.7125 – Advent/UNIT4) ⁽¹⁾	1

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2014/C 42/03	Tečajna lista eura	2
--------------	--------------------------	---

Cijena:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

(Nastavlja se na sljedećoj stranici)

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2014/C 42/04	Komunikacija Vlade Republike Poljske u vezi s Direktivom 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika na području Bojszowy	3
2014/C 42/05	Komunikacija Komisije u skladu s postupkom iz članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Obveze javnih usluga u odnosu na redoviti zračni prijevoz ⁽¹⁾	5
2014/C 42/06	Komunikacija Komisije u skladu s postupkom iz članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga ⁽¹⁾	6

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europski ured za odabir osoblja (EPSO)

2014/C 42/07	Obavijest o otvorenom natječaju	7
--------------	---------------------------------------	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2014/C 42/08	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	8
2014/C 42/09	Prethodna prijava koncentracije (Predmet COMP/M.7176 – CFAO/Carrefour/JV) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	9



⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

(Nastavlja se na unutarnjoj stranici omota)

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet COMP/M.7129 – VREP/SUDKB/Duo Plast)****(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 42/01)

Dana 24. siječnja 2014. 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 njemačkom 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 32014M7129. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet COMP/M.7125 – Advent/UNIT4)****(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 42/02)

Dana 30. siječnja 2014. 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 32014M7125. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

12. veljače 2014.

(2014/C 42/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,3573	CAD	kanadski dolar	1,4930
JPY	japanski jen	138,89	HKD	hongkonški dolar	10,5274
DKK	danska kruna	7,4621	NZD	novozelandski dolar	1,6277
GBP	funta sterlinga	0,82160	SGD	singapurski dolar	1,7186
SEK	švedska kruna	8,7718	KRW	južnokorejski von	1 441,99
CHF	švicarski franak	1,2249	ZAR	južnoafrički rand	14,9297
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	8,2289
NOK	norveška kruna	8,3320	HRK	hrvatska kuna	7,6545
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 401,46
CZK	češka kruna	27,533	MYR	malezijski ringit	4,5096
HUF	mađarska forinta	308,52	PHP	filipinski pezo	60,827
LTL	litavski litas	3,4528	RUB	ruski rubalj	47,2415
PLN	poljski zlot	4,1658	THB	tajlandski baht	44,191
RON	rumunjski novi leu	4,4823	BRL	brazilski real	3,2702
TRY	turska lira	2,9770	MXN	meksički pezo	18,0643
AUD	australski dolar	1,5016	INR	indijska rupija	84,2951

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

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Komunikacija Vlade Republike Poljske u vezi s Direktivom 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika na području Bojszowy

(2014/C 42/04)

Postupak se odnosi na dodjelu koncesija za traženje ili istraživanje ležišta nafte i plina na području Bojszowy vojvodstva Ślaskie:

Naziv	Br. bloka	Izgled 1992.	
		X	Y
Bojszowy	Dio koncesijskog bloka br. 391	243 697,0	507 548,0
		243 478,0	507 644,0
		243 282,0	507 858,0
		243 184,0	508 113,0
		241 036,0	507 914,0
		241 055,0	505 631,0
		241 493,0	505 822,0
		242 541,0	506 516,0

Zahtjevima se mora obuhvatiti isto područje.

Zahtjevi za koncesiju moraju se dostaviti u sjedište Ministarstva okoliša najkasnije do 12 sati po srednjoeuropskom vremenu zadnjega dana stodnevnog razdoblja koje počinje na dan nakon objave ove obavijesti u *Službenom listu Europske unije*.

Zaprimljeni zahtjevi ocjenjivat će se na temelju sljedećih kriterija:

- (a) tehnologije koja je predložena za rad (50 %);
- (b) tehničkih i financijskih kapaciteta podnositelja zahtjeva (40 %);
- (c) predložene pristojbe za utvrđivanje prava na rudarenje (10 %).

Minimalna pristojba za utvrđivanje prava na rudarenje za područje Bojszowy iznosi:

1. u slučaju traženja ležišta nafte i plina:

- za razdoblje od tri godine: 10 000,00 PLN godišnje,
- za četvrtu i petu godinu valjanosti ugovora o pravu na rudarenje: 10 000,00 PLN godišnje,
- za šestu i naredne godine valjanosti ugovora o pravu na rudarenje: 10 000,00 PLN godišnje,

2. u slučaju traženja i istraživanja ležišta nafte i plina:

- za razdoblje od pet godina: 30 000,00 PLN godišnje,
- za šestu, sedmu i osmu godinu valjanosti ugovora o pravu na rudarenje: 30 000,00 PLN godišnje,
- za devetu i naredne godine valjanosti ugovora o pravu na rudarenje: 30 000,00 PLN godišnje.

Otvaranje zaprimljenih zahtjeva izvršit će se javno u sjedištu Ministarstva okoliša u 12 sati po srednjoeuropskom vremenu četrnaestog radnog dana nakon isteka roka za podnošenje zahtjeva. Postupak ocjenjivanja zahtjeva završit će u roku od šest mjeseci nakon isteka roka za podnošenje zahtjeva. O rezultatu postupka podnositelji zahtjeva bit će obaviješteni pisanim putem.

Zahtjevi se moraju podnijeti na poljskom.

Tijelo za izdavanje koncesije uspješnom će podnositelju zahtjeva dodijeliti koncesiju za traženje ili istraživanje ležišta nafte i plina nakon što uzme u obzir mišljenje nadležnih tijela te će s njim sklopiti ugovor o pravu na rudarenje.

Kako bi moglo obavljati aktivnosti povezane s traženjem ili istraživanjem ležišta ugljikovodika u Poljskoj, dotično poduzeće mora biti nositelj prava na rudarenje i nositelj koncesije.

Zahtjevi se dostavljaju na sljedeću adresu:

Ministarstvo okoliša
Odjel za geologiju i geološke koncesije
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND

Dodatne informacije:

— Web-mjesto Ministarstva okoliša:

<http://www.mos.gov.pl>

— Odjel za geologiju i geološke koncesije

Ministarstvo okoliša
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. +48 225792449

Faks +48 225792460

Adresa e-pošte: dgikg@mos.gov.pl

Odobrio:

Piotr Grzegorz WOŹNIAK

Glavni geolog

**Komunikacija Komisije u skladu s postupkom iz članka 16. stavka 4. Uredbe (EZ) br. 1008/2008
Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici****Obveze javnih usluga u odnosu na redoviti zračni prijevoz**

(Tekst značajan za EGP)

(2014/C 42/05)

Država članica	Italija
Predmetne linije	Pantelleria–Trapani i obratno; Pantelleria–Palermo i obratno; Lampedusa–Palermo i obratno; Lampedusa–Catania i obratno
Datum stupanja na snagu obveza javnih usluga	1. srpnja 2014.
Adresa na kojoj se može pribaviti tekst i sve potrebne informacije i/ili dokumentacija u vezi s obvezama javnih usluga	Za više informacija obratiti se: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Faks +39 0644596591 Adresa e-pošte: osp@enac.gov.it Internetska stranica: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

**Komunikacija Komisije u skladu s postupkom iz članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008
Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici****Javni natječaj za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama javnih usluga**

(Tekst značajan za EGP)

(2014/C 42/06)

Država članica	Italija
Predmetni zračni put	Pantelleria–Trapani i obratno Pantelleria–Palermo i obratno Lampedusa–Palermo i obratno Lampedusa–Catania i obratno
Razdoblje valjanosti ugovora	od 1. srpnja 2014. do 30. lipnja 2017.
Rok za dostavu ponuda	60 dana od datuma objave ove obavijesti
Adresa na kojoj se može pribaviti tekst javnog natječaja i sve potrebne informacije i/ili dokumentacija u vezi s javnim natječajem i obvezama javnih usluga	Za više informacija obratiti se: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Faks +39 0644596591 Adresa e-pošte: osp@enac.gov.it Internetska stranica: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKI URED ZA ODABIR OSOBLJA (EPSO)

OBAVIJEST O OTVORENOM NATJEČAJU

(2014/C 42/07)

Europski ured za odabir osoblja (EPSO) organizira otvoreni natječaj:

EPSO/AST-SC/01/14 – Tajnici (razredi SC1 i SC2) za sljedeće jezike: hrvatski (HR), engleski (EN), francuski (FR) i njemački (DE)

Obavijest o natječaju objavljuje se na 24 jezika u Službenom listu C 42 A od 13. veljače 2014.

Dodatne informacije dostupne su na web-mjestu EPSO-a: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet COMP/M.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2014/C 42/08)

1. Dana 4. veljače 2014. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da društva-kćeri subjekata Apollo Management LP („Apollo”, SAD) i Ulster Bank Ireland Limited („Ulster Bank”, Irska), koji pripada grupaciji Royal Bank of Scotland Group plc (Ujedinjena Kraljevina), drugim načinom stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Arnotts Holdings Limited („Arnotts”, Irska).

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- Apollo: portfeljna ulaganja,
- Ulster Bank: bankovno poslovanje s građanstvom i poslovnim subjektima,
- Arnotts: nespecijalizirane maloprodajne trgovine u Irskoj.

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.7150 – Apollo/Ulster Bank/Arnotts, 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 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet COMP/M.7176 – CFAO/Carrefour/JV)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2014/C 42/09)

1. Dana 3. veljače 2014. Komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ u kojoj se navodi da subjekti CFAO SA (Francuska) i Carrefour SA (Francuska) kupnjom udjela stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad zajedničkim pothvatom u novoosnovanom trgovačkom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne djelatnosti dotičnih poduzetnika su sljedeće:

- CFAO SA jest društvo osnovano u skladu s francuskim pravom i pod kontrolom društva Toyota Tsusho Corporation (Japan). Posluje u području distribucije automobila, farmaceutskih proizvoda, informatičkih proizvoda, opreme i usluga, uglavnom u Africi i na francuskim prekomorskim područjima,
- Carrefour SA jest vodeće društvo grupe Carrefour koje posluje u području maloprodajne distribucije pretežno hrane u Francuskoj i u inozemstvu,
- Cilj zajedničkog pothvata bit će razvoj maloprodajne distribucije pretežno hrane u Senegalu, Kamerunu, Kongu, Republici Côte d'Ivoire, Demokratskoj Republici Kongo, Gabonu, Nigeriji i Gani.

3. Sljedom 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.7176 – CFAO/Carrefour/JV, 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 366, 14.12.2013., str. 5.

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**

(2014/C 42/10)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„BŒUF DE CHAROLLES”

EZ br.: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Bœuf de Charolles”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

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

Pravo na zaštićenu oznaku izvornosti „Bœuf de Charolles” ima samo goveđe meso pasmine „charolais”:

— junice stare najmanje 28 mjeseci,

— krave stare do 8 godina,

— volovi stari do 30 mjeseci.

Klasifikacija životinjskog trupa utvrđuje se u skladu s ljestvicom za kategorizaciju EUROP, a na temelju sljedećih kriterija:

— konformacija trupova od kategorija R do E,

— najmanja težina trupa koja ovisi o kategoriji životinje:

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

- 360 kg za trupove krava i volova,
- 320 kg za trupove junica,
- unutarnja i vanjska pokrivenost masnim tkivom između 2+ i 3+,
- meso pretežito jarkocrvene boje,
- boja površinske masti koja se kreće od krem bijele do žute,
- vrlo tanke do normalne kosti,
- tekstura koja se kreće od „vrlo tanke” do „normalne”,
- konačna pH-vrijednost trupova manja od 5,8 ili jednaka toj vrijednosti.

Meso je jarkocrvene boje, prošarano i blago vlaknasto. Njegova blago žiličava tekstura glatka je i meka te izrazito sočna, a u ustima ostavlja blago kiselkast okus. Njegovu specifičnost odlikuju intenzitet te bogatstvo okusa i mirisa (životinja, masna tvar, biljke, proizvodi od žitarica ...) koji prilikom kuhanja dolaze do izražaja u nosu i ustima.

Meso mora biti rashlađeno. Meso ne smije biti prethodno smrznuto niti duboko smrznuto.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

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

Dojenje teladi je prirodno, ona prati svoju majku ili, u drugom slučaju, kravu dojilju te dobiva krmivo do odbijanja od mlijeka.

Ishrana goveda zasniva se na sustavu ispaše u kojem se izmjenjuju razdoblja provedena na pašnjacima i u staji, uključujući najmanje dva prijelaza na ishranu travom. Razdoblje tova završna je faza koja slijedi nakon faze uzgoja goveda. Život i ishrana životinja obilježeni su zimskim i ljetnim godišnjim dobima.

Prosječno godišnje opterećenje površine gospodarstva iznosi najviše 1,8 grla stoke (GS) po hektaru iskoristive poljoprivredne površine (IPP), a trenutačno opterećenje iznosi najviše 2 GS-a po hektaru.

U fazi uzgoja životinje ljeti pasu najmanje 200 uzastopnih ili neuzastopnih dana godišnje. Sijeno prikupljeno isključivo na zemljopisnom području navedenom u točki 4. te koncentri raspoređeni u uvjetima navedenima u nastavku mogu se uz travu davati životinjama. Životinje pasu tijekom najmanje dva godišnja doba. Zimi se ishrana goveda odvija u niže predviđenim uvjetima, a sastoji se od krmiva prikupljenog isključivo na zemljopisnom području i koncentrata. Krmiva se sastoje od svježeg ili konzerviranog bilja koje uključuje krmno korijenje, bilje s pašnjaka (trave, mahunarke, biljke iz porodice *hydrophyllaceae*) te slame.

Životinje se tove na jednoj ili više zemljišnih čestica u zemljopisnom području nazvanima „travnjaci za tovljenje”, koji se lokalno nazivaju „travnjacima za tov”. Životinje ljeti pasu isključivo na travnjacima za tovljenje. Životinje zimi provode završnu fazu na travnjacima za tovljenje i u staji: životinje moraju pasti na travnjacima za tovljenje najmanje 30 uzastopnih dana. Krmivo koje se daje životinjama u staji sastoji se isključivo od prvoklasnog suhog sijena prikupljenog na zemljopisnom području: lisnato, zeleno, ukusno sijeno iz kojeg se širi suh i biljni miris. U ishrani goveda zabranjene su sve vrste fermentiranog krmiva. U razdoblju od najviše deset dana od puštanja iz staje goveda se prilagođavaju promjeni prehrane te se njihovoj ishrani iz lokalnih izvora hrane može dodati i sijeno.

Biljke, suproizvodi i koncentri potječu od genetski nemodificiranih proizvoda. Tijekom faze uzgoja koncentri koji se ljeti i zimi daju životinjama ograničeni su na prosječno 2 kilograma bruto tvari dnevno po životinji godišnje.

U završnoj su fazi ograničeni na 1 kilogram bruto tvari na 100 kilograma žive vage.

U ishrani goveda pogačama najmanje 70 % težine cjelokupne dnevne ishrane pogačama sačinjavaju lanene pogače.

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

Teljenje, uzgoj, tov i klanje životinja provodi se u određenom zemljopisnom području.

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

—

3.7. *Posebna pravila o označivanju*

Etiketa kojom se označavaju trupovi i odrezani dijelovi do krajnjeg distributera sadržava sljedeće:

— naziv zaštićene oznake izvornosti,

— oznaku ZOI Europske unije,

— identifikacijski broj životinje ili serijski broj,

— kategoriju životinje,

— datum klanja,

— na mesu koje je namijenjeno pečenju na roštilju ili u pećnici, uz iznimku unutarnje prepone, mišićne i tetivne i pisanice, stoji natpis „vrijeme dozrijevanja od datuma klanja životinje do prodaje na malo krajnjem potrošaču iznosi najmanje punih 14 dana”.

Etiketi mesa koje se prodaje na odjelu tradicionalnih mesnih proizvoda pridodana je potvrda o podrijetlu (PP) čiji je model utvrdila skupina.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Bœuf de Charolles” obuhvaća sljedeće kantone i općine:

Departman Loire: kantoni Charlieu i Perreux te općine Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villerest, Vivans.

Departman Nièvre: kanton Luzy kao i općine La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Departman Rhône: općina Bourg-de-Thizy.

Departman Saône et Loire: kantoni Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux te općine Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnay, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chérizet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collonge-la-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogny, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy,

Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varenes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje mesa „Bœuf de Charolles” obuhvaća istočni rub Središnjeg masiva na rasjedu koji je terasasto odlomljen te djelomično prekriven sedimentnim slojevima iz mezozoika, tercijara i kvar-tara. Ova je kotlina okružena kristalnim stijenama iz paleozoika i metamorfnim stijenama. Reljef je brežuljkasti visine do 500 metara, a klimu su burgundski klimatolozi (Pierre Pagny i Jean-Pierre Chabin, Atlas Burgundije (*Atlas de Bourgogne*), 1976.) klasificirali kao „klimu pokrajine Charolais” koju odlikuju umjerene temperature i učestale padaline tijekom godine koje pogoduju rastu bilja i održavanju pašnjaka. Takva je geomorfologija dovela do velike raznolikosti tala što omogućuje razvoj cijelog mozaika dodatnih pašnjaka. Njima se koriste uzgajivači ovisno o njihovim travnjačkim svojstvima (uzgoj, krmivo, tov) te su ograđeni mrežom živica.

Tako oblikovan šumarak, sastavljen od bilja, grmova i drveća, životinjama jamči raznolik unos hranjivih tvari, nudi im zaklon i mir te pridonosi bogatoj bioraznolikosti koja pogoduje trajnim travnjacima. Očuvanje i održavanje živice omogućuje ravnotežu ekosustava. Osim toga, vidna prisutnost životinja u toj šumskoj cjelini održava krajolik uravnoteženim i očuvanim.

Ta zemljopisna cjelina ima i gustu mrežu vodenih tokova koja pogoduje rastu trave i omogućuje prirodno pojenje životinja.

Sustav proizvodnje na zemljopisnom području obilježava način na koji uzgajivači i dalje prilagođavaju pasminu „charolais”, podrijetlom iz tog područja, resursima tog podneblja.

Uzgajivači biraju rasplodne mužjake na poseban način, ovisno o ženka koje se prenose iz generacije u generaciju te prema gospodarstvenim zemljišnim česticama. Cilj je uzgajivača dobiti posebno oblikovane životinje koje se ističu iznimno razvijenim mišićima, malim kosturom, uravnoteženim proporcijama između prednjeg i stražnjeg dijela te sposobnošću tovljenja u skladu s tim obilježjima.

Sustav uzgoja zasniva se na tradicionalnim praksama koje poštuju prirodne cikluse: prirodno dojenje teladi, dugotrajna ispaša uključujući ranu ishranu travom, ograničen broj goveda po hektaru što pogoduje rastu trave, uzgoj na pašnjacima tijekom najmanje dva godišnja doba, poštovanje fiziološkog ritma životinja vođenjem na travnjak koji je najbolje prilagođen njihovu stupnju rasta, zimska krmiva prikupljena isključivo na zemljopisnom području. Takvim sustavom svaka životinja raste u skladu s godišnjim dobima uz izmjenu razdoblja pojačanog rasta (ispaša) i stanja stagnacije bez gubitka na težini (zima). Takav se isprekidani rast zove „fenomen kompenzacijskog rasta”.

Zahvaljujući poznavanju tala i vegetacije uzgajivači čuvaju najbolje pašnjake za tov životinja. Ti se travnjaci zovu „travnjaci za tov”. Njihovu nutritivnu superiornost osiguravaju duboka tla glatke teksture, ispunjena organskim tvarima i bogatim rezervama vode (Biljna karakterizacija travnjaka za tovljenje „Bœuf de Charolles” (*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles*, B. Dury, 2006.). Te osobine osiguravaju razvoj dobrih trava i grahorica (na primjer engleski ljulj, obična vlasnjača, livadni repak, rosulja, djetelina i žuti zvjezdan) čiji slijed cvatnji tijekom godine jamči nutritivnu vrijednost biljnog pokrivača. Ti se travnjaci za tov, bez umjetnih gnojiva, nikad ne oru i zahtijevaju njegu bez koje brzo počinju propadati (održavanje živica, košnja neutrošene trave itd.). Podliježu utvrđivanju zemljišnih čestica prema posebnim kriterijima.

Bit tradicionalnih tehnika tovljenja temelji se na usklađivanju broja životinja na jednoj zemljišnoj čestici s tovnim kapacitetom trave te zemljišne čestice. Tako uzgajivač, ovisno o rastu trave, puni ili prazni svoje privremene travnjake u svrhu očuvanja njihove stalne nutritivne kvalitete.

Kako životinje rastu i razvijaju se, uzgajivač ih razvrstava prema njihovim sposobnostima: u svakom međurazdoblju, kod odbijanja od mlijeka, rasploda započinjanja ishrane travom, pri svakoj promjeni pašnjaka, a u svrhu tovljenja. 1908., P. Diffloth (Bernadette Lizet, *L'herbe violente*. Etnobotaničko istraživanje u pokrajini Brionnais, *Études rurales*, Divlje i domaće), zootehničar je opazio tu iznimnu sposobnost tovitelja iz pokrajine Charolais: „odlikuju ih sasvim posebna vještina i sposobnost koje im omogućuju da na prvi pogled prosude iskoristivost životinje u mesnici i koliko će vremena trebati za njezino tovljenje. Prema stanju svake kupljene jedinice i njezine brzine rasta, odredi za nju pašnjak koji će joj najbolje odgovarati“. Prilikom klanja uzgajivač sa svoje zemljišne čestice odabire i uzima životinje prema njihovom optimalnom stanju utovljenosti.

Zato su samo određene životinje s gospodarstva namijenjene proizvodnji mesa „Bœuf de Charolles“.

Trgovci na veliko i klaoničari ovladali su postupcima klanja i prerade u svrhu održavanja prvotnih posebnosti mesa na koje utječu uvjeti prilikom uzgoja, i postizanja optimalne sposobnosti zrenja trupova: blago uklanjanje potkožnog masnog tkiva kako bi se zadržao pokrovni masni sloj na bubrežnjaku, postupno smanjenje temperature trupa, određivanje krajnje pH-vrijednosti.

Obavljaju i važan posao odabira trupova prema utvrđenim posebnim osobinama proizvoda.

Tako samo određeni trupovi završe u proizvodnji mesa „Bœuf de Charolles“.

5.2. Posebnosti proizvoda

Trupovi „Bœuf de Charolles“ karakteristični su po uravnoteženim proporcijama između prednjeg i stražnjeg dijela i po jarkoj boji koja se kreće od svjetlocrvene do tamnocrvene. S najmanjom težinom od 320 kilograma za junice i 360 kilograma za krave i volove, njihova se konformacija (plečke, butovi i pisanice) kreće od R do E na ljestvici za klasifikaciju EUROP.

Površinska mast procjenjuje se prema vanjskoj pokrivenosti masnim tkivom i prekriva but trupa. Prema ljestvici za kategorizaciju Europske unije EUROP nalazi se između 2+ i 3+ te se kreće od bijele *krem* do žute boje.

Unutarnja mast procjenjuje se prema unutarnjoj pokrivenosti masnim tkivom te se nazire kroz prsnu kost, ali se rebra ipak vide. Kreće se od 2+ do 3+ na ljestvici za kategorizaciju EUROP.

Tako tipski trup odgovara sukladnim životinjama koje su okrugle, tankih kostiju, vrlo razvijenih mišića i uravnoteženog prednjeg i stražnjeg dijela tijela, čiji trup klaoničari iz zemljopisnog područja kvalificiraju kao „pozamašan“.

Specifičnost mesa „Bœuf de Charolles“ zasniva se na početnoj kvaliteti trupova čija je tekstura, poznata i kao „vlaknasta“, pokazatelj krajnje mekoće mesa. Kreće se od „vrlo meke“ do „normalne“.

Meso je jednolične jarke crvene boje te je prošarano i blago vlaknasto. Klaoničari i tehničari ga opisuju kao „blago prošarano mašču“.

Te osobine omogućuju razlikovanje trupova „Bœuf de Charolles“ od ostalih govedih trupova podrijetlom iz pokrajine Charolais.

Njegova blago žiličava tekstura glatka je i meka te izrazito sočna, a u ustima ostavlja blago kiselkast okus. Njegovu specifičnost odlikuju intenzitet te bogatstvo okusa i mirisa (životinja, masna tvar, biljke, proizvodi od žitarica...) koji prilikom kuhanja dolaze do izražaja u nosu i ustima.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili osobina proizvoda

U tom se zemljopisnom području pri proizvodnji tradicionalno koriste osobitosti tog podneblja što dovodi do originalnog i tipičnog mesa.

Uzgoj pasmine „charolais” u izvornom području, strogi odabir životinja tijekom njihova života, spora završna faza u odrasloj dobi na posebnim zemljišnim česticama i racionirano davanje dopunske hrane omogućuje dobivanje teških trupova prekrivenih i prožetih mašću. Takva građa trupova i njihova pokrivenost masnim tkivom odgovorni su za prošaran i blago vlaknast izgled mesa „Boeuf de Charolles”.

Poštovanje sezonskih ciklusa rasta, bez gubitka na težini, omogućuje ograničavanje razvoja kolagena u tkivu, zbog kojeg je meso tvrdo. Tako dobivena početna mekoća mišića, zajedno sa sposobnošću zrenja trupova, daje mesu glatku i meku teksturu.

Dugotrajan uzgoj na pašnjacima povećava oksidativni metabolizam mišića životinja koji utječe na okus mesa. Takav način uzgoja na brežuljkastim česticama pridonosi fizičkoj aktivnosti životinja. Tako je voda koja se nalazi u mišićima zarobljena njihovom metaboličkom strukturom. To čini meso iznimno mekanim, a okus blago kiselkastim.

Zbog ishrane kvalitetnom travom i sijenom meso poprima jarku crvenu boju te se prenose prirodni antioksidansi koji tu boju stabiliziraju. Starost životinja utječe na intenzitet boje koja se kreće od svjetlocrvene do tamnocrvene.

Zdravstveno stanje i fiziološka zrelost životinja zajedno s ishranom u završnoj fazi koja se zasniva na ispaši i koncentratima bez fermentiranih krmiva pridonosi ravnoteži glikolitičkog metabolizma mišića, čime se poboljšava boja i mekoća mesa i unapređuje sposobnost zrenja trupova.

Biljna raznolikost okoliša utječe na kvalitetu masti mesa. Tako se njihova boja kreće od žute do *krem* boje. Osobitosti masti (količina, kvaliteta) zajedno s velikom sočnošću naglašavaju intenzitet i bogatstvo iznimnih mirisa i okusa mesa „Boeuf de Charolles”.

Klanje životinja pri optimalnom stanju utovljenosti pridonosi ravnoteži između mišićnog razvoja i prožetosti tkiva mastima.

Ovladavanjem postupaka klanja i prerade lokalni trgovci na veliko i klaoničari održavaju i ističu rad koji su započeli uzgajivači. Blago uklanjanje potkožnog masnog tkiva štiti trup od isušivanja i pogoduje zrenju mesa. Upravljanje temperaturom i pH-vrijednošću trupova utječe na održavanje mekoće mesa.

Cjelokupno znanje i umijeće te posebne osobine mesa „Boeuf de Charolles” koje su razvili i na kojima su ustrajali uzgajivači i klaoničari, održali su se zahvaljujući višestrukoj razmjeni između sudionika u području (stočne tržnice, sajmovi tovljenih životinja, sajam rasplodnih životinja i razne priredbe...).

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBoeufDeCharolles2013.pdf>

⁽³⁾ 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

(2014/C 42/11)

Ovom objavom dodjeljuje se pravo podnošenja prigovora na zahtjev 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.

„LIMONE DI ROCCA IMPERIALE”

EZ br.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se izmjena odnosi

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način 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
- Izmjena specifikacije koja ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

3. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Vrijednost koja se odnosi na kiselost soka promijenjena je s „manje od 5 %” na „4,5 % ili više” (4,5 g limunske kiseline/100 ml). Promjenu opravdavaju rezultati studije koju su 2012. proveli Konzorcij za promidžbu ZOZP-a Limone di Rocca Imperiale (*Consorzio di Valorizzazione del Limone IGP di Rocca Imperiale*) i Regionalna agencija za razvoj i usluge u poljoprivredi (*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Servizi in Agricoltura — ARSSA*). Tom je studijom bio obuhvaćen veći broj uzoraka uzimanih tijekom duljeg razdoblja nego što je to bilo u slučaju studije provedene 2007. na temelju koje je bila utvrđena

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

sadašnja referentna vrijednost (kiselost < 5 %). Rezultati analiza provedenih u okviru studije iz 2012. ukazali su na promjenjivost parametara kiselosti zbog određenog broja okolišnih i uzgojnih faktora (temperature i oborine, pedološki uvjeti, fiziološki i nutritivni faktori itd.) koji u prethodnoj studiji nisu bili uzeti u obzir. Vrijednost navedenu u specifikaciji proizvoda treba stoga na odgovarajući način prilagoditi.

Način proizvodnje

Smatralo se primjerenim umjesto uputa o razmaku sadnje navesti jedinstvenu gustoću sadnje od najviše 700 biljaka po hektaru, ne praveći razliku između novih i postojećih nasada. Navedena promjena u skladu je s kretanjima u sektoru uzgoja limuna i korištenjem novim, manje izdržljivim podlogama koje postupno zamjenjuju podloge gorke naranče nakon problema prouzročenih virusom *Citrus tristeza*. Osim toga, ukidanje ograničenja u pogledu razmaka sadnje omogućit će uzgajivačima da unutar prethodno navedene najveće gustoće sadnje primjenjuju onaj razmak sadnje koji najbolje odgovara pedološkim uvjetima u njihovim nasadima i opremi za uzgoj koju primjenjuju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„LIMONE DI ROCCA IMPERIALE”

EZ br.: IT-PGI-0105-01152-04.09.2013.

ZOZP (X) ZOI ()

1. **Naziv**

„Limone di Rocca Imperiale”

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 svježem stanju ili prerađeni

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

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Limone di Rocca Imperiale” rezervirana je za plodove kultivara iz skupine *Femminello*, koji pripadaju botaničkoj vrsti *Citrus Limon* *Burm.* Ti su limuni u regiji poznati pod nazivom „Limone di Rocca Imperiale”.

U trenutku stavljanja u promet, limuni „Limone di Rocca Imperiale” imaju sljedeća svojstva:

- boja kore: od svijetlozelene do žute,
- oblik: elipsast/duguljast do okruglast,
- veličina plodova: srednji do veliki, dugi najmanje 53 mm;
- masa: najmanje 100 g,
- flavedo: bogat eteričnim uljima, jake i intenzivne arome i okusa, s udjelom limonena većim od 70 % (% ukupnih terpenkih ugljikovodika),
- pulpa: limunsko žute boje, gotovo bez sjemenki;
- sok: limunsko žute boje, izdašnost od najmanje 30 %, kiselost od najmanje 4,5 % (4,5 g limunske kiseline/100 ml).

⁽³⁾ Vidi bilješku 2.

Samo limuni svrstani u komercijalne klase „Extra”, „I” i „II” mogu nositi oznaku ZOZP „Limone di Rocca Imperiale”.

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 provoditi u određenom zemljopisnom području*

Sve faze uzgoja i berbe limuna „Limone di Rocca Imperiale” moraju se odvijati u utvrđenom zemljopisnom području.

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

Plodovi koji se ne stavljaju na tržište odmah nakon branja mogu se čuvati na niskoj temperaturi. Ta temperatura ne smije biti viša od 11 °C. Pakiranje voća mora se obaviti u roku od najviše 60 dana nakon branja.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Na deklaraciji na pakiranju mora biti jasno i čitljivo navedeno sljedeće:

- oznaka ZOI „Limone di Rocca Imperiale” ispisana slovima većima od onih kojima su ispisane ostale riječi na deklaraciji,
- logotip naveden u nastavku,
- znak Europske unije,
- komercijalna klasa („Ekstra”, „I” ili „II”).



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje limuna ZOI „Limone di Rocca Imperiale” upravno je područje općine Rocca Imperiale.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Iako je područje općine Rocca Imperiale pod utjecajem sredozemne klime, na njemu vlada, zbog posebne topografije, specifična mikroklima koja pogoduje rastu i razvoju ove kulture. To je područje sa zapada, sjevera i juga brežuljcima zaštićeno od sjevernih vjetrova, a s jugoistoka je otvoreno ublažavajućem utjecaju mora. Takvo prirodno okruženje pridonosi poboljšanju kvalitetnih svojstava proizvoda. Opskrbu vodom, koja je ograničavajući faktor u uzgoju limuna, u tom području osiguravaju prosječne godišnje oborine od oko 600 mm. Oborine su dobro raspoređene te su najobilnije u jesenskom/zimskom razdoblju te umjerene u proljeće početkom vegetacijskog ciklusa. U kasnijim fazama kulturu treba navodnjavati vodom iz vodonosnika koji se napajaju vodama iz masiva Pollino i, u manjoj mjeri, iz potoka koji se javljaju u zimskim mjesecima.

5.2. Posebnost zemljopisnog područja

Posebna svojstva na kojima se temelji ugled limuna „Limone di Rocca Imperiale” jesu izdašnost soka od preko 30 % i udjel limonena veći od 70 %, koji zajedno s drugim komponentama daje voću snažnu i intenzivnu aromu. Ta svojstva oblikuju identitet limuna „Limone di Rocca Imperiale” na lokalnim, regionalnim i nacionalnim tržištima.

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

Na proizvodnom području značajnu ulogu igraju svečanosti koje se održavaju od početka osamdesetih godina i u sklopu kojih se organiziraju i degustacije tradicionalnih lokalnih proizvoda, među ostalim, i jela na bazi limuna „Limone di Rocca Imperiale”. Dugotrajna prisutnost proizvoda na ovom području te njegov ugled odražavaju se u uporabi limuna „Limone di Rocca Imperiale” u tradicionalnoj kuhinji, u kojoj se njegova kora bogata eteričnim uljima i njegov sok upotrebljavaju kako bi se poboljšali aroma i okus jela ili im se dao poseban pečat. Svečanost „Sagra dei Limoni di Rocca Imperiale”, koja se održava u prvoj polovici kolovoza u istoimenom naselju i dokazuje održivost tradicije duboko ukorijenjene na lokalnom području, već je nekoliko godina najpoznatiji događaj koji pruža priliku za degustaciju proizvoda. Intenzivna i postojana aroma voća omogućuje potrošaču povezivanje proizvoda s područjem Rocca Imperiale te se on time navikava razlikovati ga od drugih proizvoda i davati mu prednost u odnosu na druge proizvode. Osim toga, na gotovo svim sajmovima, svetkovinama i drugim tradicionalnim događajima lokalni je običaj ukrašavati ulične štandove limunima „Limone di Rocca Imperiale” izloženima u košarama ili posebno aranžiranim.

„Limone di Rocca Imperiale” nalazi se na popisu tradicionalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike od 2006. i uporaba naziva „Limone di Rocca Imperiale” ustaljena je već više od 25 godina. Naziv je u uobičajenoj uporabi za predmetni proizvod i u susjednim regijama, što dokazuju komercijalni i prijevozni dokumenti regionalnih poduzeća, župski dokumenti i sastanci koje organiziraju strukovne organizacije iz sektora poljoprivrede. Naposljetku, treba naglasiti da je danas uzgoj limuna „Limone di Rocca Imperiale” značajna sastavnica poljoprivrednog krajobraza pokrajine Alto Jonio Cosentino. Područja općine Rocca Imperiale u kojima se uzgaja ova kultura uistinu se i nazivaju „Giardini dei limoni di Rocca Imperiale” („Vrtovi limuna iz Rocca Imperiale”).

Kulturna, gospodarska i krajobrazna povezanost limuna „Limone di Rocca Imperiale” s lokalnim kontekstom stoga je posebno snažna.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora objavom prijedloga za priznavanje naziva „Limone di Rocca Imperiale” kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 165. od 16. srpnja 2013.

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda nalazi se na sljedećem web-mjestu:

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

ili:

možete izravno pogledati početnu stranicu Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike (<http://www.politicheagricole.it>) te odabrati „Qualità e sicurezza” (u gornjem desnom kutu zaslona) te zatim „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ Vidi bilješku 2.

DRUGI AKTI

Europska komisija

2014/C 42/10	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	10
2014/C 42/11	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	16



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