

Službeni list

Europske unije

C 125



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 57.

26. travanja 2014.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2014/C 125/01	Tečajna lista eura	1
---------------	--------------------------	---

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2014/C 125/02	Popis luka u državama članicama u kojima se dopuštaju operacije iskrcaja ili prekrcaja proizvoda ribarstva i u kojima su lučke usluge dostupne ribarskim plovilima trećih zemalja, u skladu s člankom 5. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008	2
---------------	--	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2014/C 125/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7093 – DLG/Lantmännen/HaGe Poljska) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
2014/C 125/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7232 – Charterhouse/Nuova Castelli) ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

DRUGI AKTI

Europska komisija

2014/C 125/05	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	8
2014/C 125/06	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	15

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

25. travanj 2014.

(2014/C 125/01)

1 euro =

Valuta			Tečaj		
USD	američki dolar	1,3831	CAD	kanadski dolar	1,5239
JPY	japanski jen	141,05	HKD	hongkonški dolar	10,7235
DKK	danska kruna	7,4641	NZD	novozelandski dolar	1,6106
GBP	funta sterlinga	0,82285	SGD	singapurski dolar	1,7388
SEK	švedska kruna	9,0927	KRW	južnokorejski von	1 439,73
CHF	švicarski franak	1,2194	ZAR	južnoafrički rand	14,7444
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	8,6520
NOK	norveška kruna	8,2845	HRK	hrvatska kuna	7,6139
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 008,80
CZK	češka kruna	27,460	MYR	malezijski ringit	4,5234
HUF	mađarska forinta	309,60	PHP	filipinski pezo	61,702
LTL	litavski litas	3,4528	RUB	ruski rubalj	49,8275
PLN	poljski zlot	4,2028	THB	tajlandski baht	44,619
RON	rumunjski novi leu	4,4506	BRL	brazilski real	3,0836
TRY	turska lira	2,9539	MXN	meksički pezo	18,1549
AUD	australski dolar	1,4883	INR	indijska rupija	83,9473

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

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Popis luka u državama članicama u kojima se dopuštaju operacije iskrcaja ili prekrcaja proizvoda ribarstva i u kojima su lučke usluge dostupne ribarskim plovilima trećih zemalja, u skladu s člankom 5. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008

(2014/C 125/02)

Objava ovog popisa u skladu je s člankom 5. stavkom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008 od 29. rujna 2008. ⁽¹⁾

Država članica	Određene luke
Belgija	Oostende Zeebrugge
Bugarska	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Danska	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Njemačka	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (prekrcaji nisu dopušteni) Sassnitz/Mukran (prekrcaji nisu dopušteni)
Estonija	Trenutačno ni jedna
Irska	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grčka	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Španjolska	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (prekrcaji i iskrcaji nisu dopušteni) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife

⁽¹⁾ SL L 286, 29.10.2008., str. 1.

Država članica	Određene luke
Francuska	Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Kontinentalna Francuska: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort-sur-Mer (*) Port-la-Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-mer Francuski prekomorski teritoriji: Le Port (La Réunion) Fort-de-France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Hrvatska	Trenutačno ni jedna
Italija	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cipar	Λεμεσός (Limassol)
Latvija	Liepāja (*)/ (**) Rīga Ventspils
Litva	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)

Država članica	Određene luke
Nizozemska	Den Helder (**) Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Poljska	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugal	Aveiro Lisabon Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Canical
Rumunjska	Constanța
Slovenija	Trenutačno ni jedna
Finska	Trenutačno ni jedna
Švedska	Ellös (*) Göteborg (***)/ (****) Karlskrona Saltö (*)/ (***)/ (****) Karlskrona Handelshamnen (*)/ (**)/ (****) Kungshamn (*) Lysekil (*)/ (****) Mollösund (*) Nogersund (*)/ (**)/ (****) Rönnäng (*)/ (****) Simrishamn (*)/ (**)/ (****) Slite (*)/ (**)/ (****) Smögen (*)/ (**)/ (****) Strömstad (*)/ (****) Trelleborg (*)/ (**)/ (****) Träslövsläge (*) Västervik (*)/ (**)/ (****) Wallhamn (*)/ (**)/ (****)
Ujedinjena Kraljevina	Aberdeen (*)/ (****) Dundee (*) (samo pristup lučkim uslugama) Falmouth Fraserburgh (*)/ (****) Grangemouth (*) (samo pristup lučkim uslugama) Greenock (*) (samo pristup lučkim uslugama) Grimsby Hull Immingham Invergordon (*) (samo pristup lučkim uslugama) Kinlochbervie (*)/ (****) Leith (*) (samo pristup lučkim uslugama) Lerwick (*)/ (****) Lochinver (*)/ (****) Methel (*) (samo pristup lučkim uslugama)

Država članica	Određene luke
	Peterhead Plymouth (*)/ (**) Scrabster (*)/ (**) Stornoway (*) (samo pristup lučkim uslugama) Ullapool (*)/ (**)

(*) Nije granična inspekcijska postaja EU-a (GIP).

(**) Dopušteni su samo iskrcaji s ribarskih plovila koja plove pod zastavom država EGP-a ili EFTA-e.

(***) Dopušteni su iskrcaji svih proizvoda ribarstva s plovila koja plove pod zastavom Norveške, Islanda, Andore i Farskih Otoka.

(****) Nisu dopušteni iskrcaji više od 10 tona sleđa ulovljenog u područjima izvan Baltičkog mora, skuše i šaruna.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.7093 – DLG/Lantmännen/HaGe Polska)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 125/03)

1. Dana 14. travnja 2014. Europska komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnici Lantmännen ekonomisk förening („Lantmännen”, Švedska) i Dansk Landbrugs Grovvarerelskab a.m.b.a. („DLG”, Danska) preko društva kćeri kupnjom udjela poduzetnika HaGe Polska sp. z o.o. („HaGe Polska”, Poljska) stječu zajedničku kontrolu u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Lantmännen je švedska poljoprivredna zadruga aktivna u području poljoprivrede, strojeva, energetike i prehrane,
- DLG je danska poljoprivredna zadruga koja djeluje u poljoprivrednom sektoru te poljoprivrednicima u Danskoj i ostalim europskim zemljama nudi proizvode i usluge,
- HaGe Polska bavi se veleprodajom poljoprivrednih proizvoda, uključujući zrnje, sjemenje i gnojiva.

3. Preliminarnim razmatranjem Komisija je ustanovila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama u okviru Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽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 Europskoj komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Europskoj komisiji faksom (+32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj M.7093 – DLG/Lantmännen/HaGe Polska, 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 M.7232 – Charterhouse/Nuova Castelli)
(Tekst značajan za EGP)
(2014/C 125/04)

1. Dana 16. travnja 2014. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Charterhouse Capital Limited Group („Charterhouse”, Ujedinjena Kraljevina) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Nuova Castelli S.p.A. („Nuova Castelli”, Italija) i poduzećima pod njegovom kontrolom, uključujući poduzeće Magyar Sajt Korfátolt Felelősségű Társaság („Magyar Sajt”, Mađarska).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

— Charterhouse: vlasnički kapital i usluge upravljanja fondovima,

— Nuova Castelli: proizvodi, prerađuje i stavlja na tržište talijanski sir i mliječne proizvode.

3. Preliminarnim razmatranjem Komisija je ustanovila 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 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), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, uz naznaku referentnog broja M.7232 – Charterhouse/Nuova Castelli, 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

(2014/C 125/05)

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.****„LIVAROT”****EZ br.: FR-PDO-0217-01089 – 3.9.2012.****ZOZP () ZOI (X)****1. Točka specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Zemljopisno područje
- ☒ Dokaz o podrijetlu
- ☒ Način proizvodnje
- ☐ Povezanost
- ☒ Označivanje
- ☒ Nacionalni zahtjevi
- ☐ Ostalo (navesti)

2. Vrsta izmjene

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

⁽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. Izmjena (izmjene)

Sljedećim se izmjenama nastoji ojačati svojstva i kvalitetu proizvoda povezanih sa svojim zemljopisnim podrijetlom i zaštititi ugled ZOI-ja „Livarot“.

— Točka 2. specifikacije: Opis proizvoda

U opisu proizvoda navode se određeni tehnički podaci specifični za opis sira „Livarot“:

— maseni udio suhe tvari u siru iznosi od 44 % do 52 %,

— referentni oblici sira „Livarot“ promijenjeni su: ukinuta je četvrtina sira „Livarot“, a uveden je veliki „Livarot“,

— oblici sira odsad su: veliki „Livarot“ promjera od 190 do 210 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 1 200 do 1 500 g, 4/4, koji se naziva „Livarot“, promjera od 120 mm do 128 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 450 do 500 g, 3/4 „Livarot“ promjera od 107 do 115 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 330 do 350 g, mali „Livarot“ promjera od 80 do 94 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 200 do 270 g.

Navodi se da oznake veličine sireva označuju oblike za prodaju.

Dodaje se organoleptički opis sira „Livarot“.

— Točka 3. specifikacije: Zemljopisno područje

Izmijenjeno zemljopisno područje sira „Livarot“ uključuje proširenje od 173 općine i smanjenje od jedne općine u odnosu na početno područje koje je obuhvaćalo 118 općina. Svrha je navedenog proširenja ponajprije obuhvatiti sjever regije Pays d'Auge tako da zemljopisno područje ZOI-ja obuhvati i tu prirodnu regiju.

Na sjeveru regije Pays d'Auge vladaju jednaki okolišni uvjeti kao na jugu: jednaka geologija (glinovite formacije), jednaka pedologija (povećan sadržaj gline u tlu), istovrsni krajolici s prevladavajućim močvarnim ili brežuljkastim krajolicima na visoravnima, općenito postojanje guste i razgranate hidrografske mreže. Ta svojstva imaju odlučujuću ulogu u proizvodnji krmiva koja je osnovna poveznica između sira „Livarot“ i njegova podneblja.

Osim navedenih postojanih varijabli stanja (geologija, pedologija, krajolik, hidrografija), elementi u praksi, poput pokrivenosti tla travom (trajna travnata površina (TTP)/poljoprivredna površina u upotrebi (PPU) > do 50 %), zootehničke prakse (uzgoj normandijske pasmine) ili trenutno postojanje područja za prikupljanje mlijeka slični su na jugu i sjeveru regije Pays d'Auge.

Navedeno proširenje povezano je s revizijom specifikacije kojom se naglašava povezanost s podnebljem, a za proizvodnju mlijeka obavezan je uzgoj normandijske pasmine i ishrana u kojoj prevladava ispaša. Položaj cijele regije Pays d'Auge obilježen je znatnim travnatim površinama i velikim brojem mliječnih krava normandijske pasmine.

Na razini znanja i umijeća pravljenja sira, „Livarot“ nastaje tehnikama prerade sireva mekog tijesta osobito prisutnima na cjelokupnom području Pays d'Auge.

Kad je riječ o mikroflori navedenoj u specifikaciji koja je poslužila kao temelj za registraciju ZOI-ja, radi se o mikroflori cjelokupne regije Pays d'Auge, odnosno o zemljopisnom području sira „Livarot“ kakvo je opisano u ovom zahtjevu za izmjenu. Nadalje, degustacije proizvoda proizvedenih u uvjetima koji su predmet zahtjeva za izmjenu nisu upućivale ni na kakvu razliku s obzirom na različite dijelove zemljopisnog područja.

Navedena prirodna regija stoga izvrsno odgovara novim uvjetima proizvodnje iz specifikacije.

— Točka 4. specifikacije: Dokaz o podrijetlu

— Identifikacijska prijava svakog gospodarskog subjekta obavezna je prije bilo koje proizvodne djelatnosti. Ona sadržava izjavu o obvezama u kojoj se opisuju načini kojima se omogućuje proizvođačima mlijeka čija stada još nemaju 100 % krava normandijske pasmine da postignu usklađenost u 2017.

Uz obvezno vođenje evidencije sirovina, zahtijevaju se specifični podaci:

- od uzgajivača za nadzor uvjeta ispaše i hranidbe dodanih u specifikaciju,
- od sirana za nadzor uvjeta prikupljanja mlijeka i uvjeta proizvodnje navedenih u specifikaciji,
- od proizvođača na farmama za nadzor dnevno proizvedenih količina i oblika sira.
- Usto, opisan je i način provođenja organoleptičkih ispitivanja.
- Točka 5. specifikacije: Način proizvodnje

U specifikaciji su navedene brojne točke kako bi se bolje opisali tradicionalni uvjeti proizvodnje mlijeka i prerade sira koji pridonose ugledu sira „Livarot“:

Uvjeti proizvodnje mlijeka:

Od 1. svibnja 2017. „Livarot“ se dobiva od mlijeka proizvedenog na gospodarstvima čije se mliječno stado sastoji isključivo od krava normandijske pasmine. Rok provedbe te odredbe povezan je s poviješću sira „Livarot“. U vrijeme priznavanja oznake izvornosti sira „Livarot“ (1975.) skupina nije smatrala da je u nacionalnom zakonodavstvu potrebno navesti odredbu o upotrebi normandijske pasmine jer su je upotrebljavali svi uzgajivači i nije joj prijetila zamjena drugom pasminom. S vremenom se pojavila i razvila pasmina „Prim'Holstein“, a skupina je postajala sve svjesnija važnosti normandijske pasmine za specifičnost sira „Livarot“ i njegov ugled. Kako bi zaustavili taj trend i vratili se uvjetima zahvaljujući kojima je proizvod stekao svoj ugled te time ojačali povezanost proizvoda s podnebljem, skupina je željela postaviti okvir za način proizvodnje mlijeka zahtijevajući upotrebu krava normandijske pasmine za proizvodnju sira „Livarot“. Međutim, primjena navedene pozitivne mjere zahtijeva prilagodbe uzgajivača koji su zamijenili pasminu od priznavanja oznake izvornosti 1975. Zbog toga najmanje 80 % mjesečno proizvedenog mlijeka za proizvodnju sira „Livarot“ do 30. travnja 2017. mora potjecati od krava normandijske pasmine.

Stado mora pasti najmanje šest mjeseci u godini te imati na raspolaganju travnjak najmanje površine od 0,33 ha po mliječnoj kravi, od čega najmanje 0,25 ha površine za ispašu, smještene u blizini prostorije za mužnju.

Ti zahtjevi koji se odnose na površine omogućuju osiguravanje znatnog dijela trave u obroku mliječnih krava, pospješujući tradiciju ispaše u regiji Pays d'Auge i jamčeći usku povezanost proizvoda s podnebljem kroz specifičnu ishranu za zemljopisno područje.

Kako bi se osigurala povezanost sa zemljopisnim područjem, najmanje 80 % suhe tvari osnovnog obroka stada (krmiva) potječe sa zemljišnih čestica gospodarstva smještenih u zemljopisnom području. Unos koncentrata određen je količinom (1 800 kg po kravi tijekom kalendarske godine) i kvalitetom. U specifikaciji se nalazi popis dopuštenog krmiva i koncentrata.

Utvrđeni su rokovi za preradu mlijeka (najviše od četiri posljednje mužnje i skladištenje tijekom najviše 48 sati).

Navedeni su tehnički uvjeti standardizacije u pogledu masne tvari, dozrijevanja i termičke obrade mlijeka. Mlijeko se prije zgrušavanja ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela. Naveden je popis sastojaka ili pomoćnih sastojaka za proizvodnju ili dopuštenih aditiva u mlijeku.

Uvjeti proizvodnje sira:

Navodi se da se „Livarot“ proizvodi od mlijeka dozrelog i usirenog u posudama najveće zapremnine od 320 litara (od 1. svibnja 2014.).

Mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Livarot“ tradicionalno se siri u posudi čiji volumen mlijeka za sirenje iznosi oko 300 litara. Iako zanemariva, trenutna pojava većih spremnika navela je skupinu na uvođenje odredbe kojom se ograničava volumen spremnika.

Svrha utvrđivanja najvećeg volumena posuda jest omogućiti stavljanje gruš u kalup odjedanput kako bi svi sirevi iz posude imali ista svojstva kiselosti i cijedenja, što nije slučaj s većim kotlovima u kojima je neizbježno dugotrajnije miješanje i kalupljenje (više desetaka minuta u velikim kotlovima zapremnine veće od tisuću litara u usporedbi s nekoliko sekundi u posudi). U tom slučaju sirevi na početku i na kraju kalupljenja imaju nužno različita svojstva jer se gruš uslijed miješanja u kotlu i kiseljenja koje se nastavlja tijekom kalupljenja sireva i dalje razvija. Kad se stave u kalupe, sirevi proizvedeni od više ocijedenog gruš imaju suše i manje sočno tijesto.

Opisani su vremenski i tehnički uvjeti rezanja, miješanja, kalupljenja, cijedenja i soljenja gruš. Navodi se zabrana čuvanja mliječnih sirovina, proizvoda u pripremi, gruš ili svježeg sira držanjem na temperaturi nižoj od 0 °C.

Kako bi se ojačalo pozicioniranje sira „Livarot” među potrošačima kao proizvoda iz tog podneblja proizvedenog na tradicionalan način, skupina je zabranila upotrebu lizozima hidroklorida. On se upotrebljava kao aditiv za hidroliziranje određenih spojeva u vanjskim ovojnicama bakterijskih vrsta, osobito sporama bakterija maslačne kiseline koje se smatraju osobito nepoželjnim u proizvodnji sira jer su uglavnom odgovorne za nadimanje sireva. Međutim, proizvođač sira želi nastaviti s njegovom upotrebom do 2015. kako bi se proizvođačima mlijeka kojima je prisutnost spora bakterija maslačne kiseline u njihovom mlijeku potencijalno važna dalo dovoljno vremena za unaprijeđenje njihovih praksi u pogledu silaže. Prisutnost spora bakterija maslačne kiseline u mlijeku zapravo se može povezati s prisutnošću tih spora u silazama upotrijebljenima u ishrani mliječnih krava.

Zrenje i omatanje sira:

Opisani su usko povezani postupci zrenja, pranja i omatanja sireva.

Zrenje se provodi u sušionici na temperaturi od 10 °C do 14 °C, a zatim se, po potrebi, provodi dodatno zrenje na temperaturi od 6 °C do 9 °C.

Navedeni su tehnički uvjeti postupaka zrenja sira „Livarot”: za vrijeme zrenja u sušionici sirevi se najmanje tri puta peru, a mogu se i četkati. Dopušteno je dodavanje startera ili boje *annatto* u otopinu za pranje. Otopina za pranje sastoji se od slane vode, uz moguć dodatak startera i/ili *annatta*, koncentracije manje od 2 %.

Najkraće vrijeme zrenja sira „Livarot” i velikog sira „Livarot” produljeno je s 21 dan na 35 dana kako bi se u obzir uzele prakse sirara koji su postupno produljivali vrijeme zrenja na 35 dana, bez obzira na zahtjev specifikacije, kako bi sirevi dozrijevali onoliko dulje koliko su većih dimenzija. Kako bi se ustalila praksa koja ima pozitivan učinak na okus sireva, skupina je željela navesti najkraće vrijeme zrenja za „Livarot” i veliki „Livarot” u specifikaciji.

Obveza omatanja trakama svih oblika sireva „Livarot” unesena je u poglavlje „Opis proizvoda” i navedena u poglavlju „Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem”. To omatanje, koje se primjenjuje od nastanka sira „Livarot” u 19. stoljeću, već je navedeno u specifikaciji koja je poslužila kao temelj za registraciju ZOI-ja, ali nije bilo obvezno. Navedeno omatanje vrlo je važno za vizualni identitet sira „Livarot”, po čemu je sir i stekao nadimak „pukovnik”, jer preklopljene trake podsjećaju na vrpce zašivene na francusku vojnu odoru toga čina. Kako bi se očuvao taj element identiteta sira, skupina je u specifikaciji željela odrediti obvezu omatanja za sve oblike sira „Livarot”.

Više se ne navodi vrsta materijala od kojeg su načinjene trake kako bi se gospodarskim subjektima eventualno pružila mogućnost upotrebe novih materijala, osim za „Livarot” oblika 4/4, za koji trake od 1. svibnja 2017. moraju obvezno biti biljnog podrijetla. Naime, s jedne strane vrsta materijala za omatanje tek nezamjetno mijenja vizualni identitet sira, a s druge strane ta upotreba trenutno prisutna kod određenih gospodarskih subjekata najviše se odnosi na oblik 4/4, najpoznatiji u cjelokupnoj proizvodnji sira „Livarot”. Provedba te odredbe zahtijeva određeno razdoblje kako bi svi gospodarski subjekti uveli sustav za provođenje omatanja biljnim trakama (osobito u pogledu nabave).

— Točka 8. specifikacije: Posebni elementi označivanja

Navedene su oznake koje se moraju obvezno nalaziti na etiketi. Poništena je obveza upotrebe logotipa INAO. Dodaje se obveza isticanja simbola ZOI Europske unije.

— Točka 9. specifikacije: Nacionalni zahtjevi

Dodaje se tablica s glavnim točkama koje treba kontrolirati i briše upućivanje na tehnički propis o upotrebi.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

EZ br.: FR-PDO-0217-01089 – 3.9.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Livarot”

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.

„Livarot” je sir cilindričnog oblika proizveden isključivo od usirenog kravljeg mlijeka, s blago posoljenim mekanim tijestom, oprane crvenkaste kore, koji dozrijeva i omata se trima do peterima trakama. Od 1. svibnja 2017. referentni oblik 4/4, koji se naziva „Livarot”, sustavno će se omatati biljnim trakama.

Kad se u potpunosti osuši, „Livarot” sadržava najmanje 40 grama masne tvari na 100 grama sira, a sadržaj suhe tvari iznosi od 44 % do 52 %.

„Livarot” se može prodavati u sljedećim oblicima: mali, 3/4, 4/4 ili veliki oblik. Veliki „Livarot” promjera od 190 do 210 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 1 200 i 1 500 g, 4/4, koji se naziva „Livarot”, promjera od 120 mm do 128 mm i neto mase navedene na pakiranju između 450 i 500 g, „Livarot” 3/4 promjera od 107 do 115 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 330 i 350 g, mali „Livarot” promjera od 80 do 94 mm i neto mase istaknute na pakiranju od 200 do 270 g.

Ukupno vrijeme zrenja, od dana dodavanja renina, iznosi najmanje 21 dan za oblik 3/4 i mali „Livarot” te najmanje 35 dana za oblike „Livarot” i veliki „Livarot”.

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

Njegova oprana, blago ljepljiva kora svjetložute je do crvenkaste boje. Kremasto tijesto tamnožute boje ima sitne otvore. „Livarot” je sir koji se odlikuje snagom i postojanošću aroma. Blago posoljeno tijesto topivo je i izražena okusa koji podsjeća na biljne okuse slame i sijena, životinjske okuse i okuse po dimu.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Od 1. svibnja 2017. stado svakog gospodarstva mora se sastojati isključivo od mliječnih krava normandijske pasmine. Do 30. travnja 2017. 80 % mjesečno proizvedenog mlijeka za izradu sira „Livarot” mora potjecati od krava normandijske pasmine.

Osim mliječne sirovine, jedini sastojci ili pomoćne tvari za proizvodnju ili aditivi koji su dopušteni u mlijeku i u njegovoj proizvodnji jesu renin, neškodljive bakterijske kulture, kvasac, plemenite plijesni, sol i kalcijev klorid.

Upotreba hidroklorida lizozima dopuštena je do 31. prosinca 2014. isključivo u razdoblju od 15. listopada do 15. travnja.

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

Da bi se zajamčila uska povezanost između zemlje i proizvoda ishranom specifičnom za zemljopisno područje, mliječne krave pasu najmanje šest mjeseci u godini. Gospodarstvo raspolaže s najmanje 0,33 ha travnate površine po mliječnoj kravi, od čega je najmanje 0,25 ha površine za ispašu kojemu je omogućen pristup iz prostorijske za mušnju.

Najmanje 80 % osnovnog obroka stada sastavljenog od krmiva proizvodi se na zemljišnim česticama gospodarstva smještenim na zemljopisnom području (izračunan u suhoj tvari). Unos koncentrata ograničen je na 1 800 kg po kravi u stadu tijekom kalendarske godine.

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

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja, zrenje i omatanje sireva odvijaju se na zemljopisnom području određenom u točki 4.

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

—

3.7. Posebna pravila o označivanju

Ne dovodeći u pitanje oznake utvrđene pravilnikom, svaki sir oznake ZOI „Livarot” stavljen na tržište ima svoju etiketu koja sadržava naziv oznake izvornosti, naziv „Zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI”.

Obvezno je isticanje oznake „ZOI” Europske unije.

Pridjevci mali, 3/4 i veliki mogu se upotrijebiti na pakiranju sireva prema uvjetima utvrđenima u točki 3.2. Opis proizvoda.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje prostire se na području kantona i dijelova kantona sljedećih departmana:

Departman Calvados (14)

Cjelokupno područje kantona Blangy le Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Orbec, Pont L'Evêque, Trouville, u kantonu Bourguebus: općina Airan, kanton Mézidon-Canon osim općina Bissières i Percy-en-Auge, u kantonu Morteaux-Coulibeuf: Barou en Auge, Les Moutiers en Auge i Norey en Auge, kanton St-Pierre sur Dives, osim općine St-Pierre sur Dives, u kantonu Troarn: općine Argences, Canteloup, Cléville, Janville, St Ouen du Mesnil Oger, St Pair, St Pierre du Jonquet i Troarn, u kantonu Cabourg: općine Amfreville, Barent, Breville les Monts, Cabourg, Gonneville en Auge, Merville-Franceville, Petiville, Sallenelles i Varaville.

Departman Orne (61)

Cjelokupno područje kantona Vimoutiers, u kantonu Exmes: općine Ginai, Avernès sous Exmes, Courménéil, Exmes, Omméel, Survie i St Pierre la Rivière, kanton Gacé, osim općine Trinité-des-Laitiers, u kantonu Le Merlerault: općine Champ Haut, Lignéres, Menil Froger i Le Menil Vicomte, u kantonu Trun: općine Coudehard, Mont Ormel, Montreuil la Cambe, St Gervais des Sablons, Chambois, Ecorches i Neauphe sur Dives.

Departman Eure (27)

U kantonu Beuzeville: općine Fatouville Grestain, Fiquefleur Equainville, La Lande St-Léger, Manneville la Raoult i St Pierre du Val, u kantonu Thiberville: općine La Chapelle Hareng, Fontaine la Louvet, Piencourt, Les Places i St-Germain la Campagne.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Smještena između la Manchea na sjeveru i brežuljaka Perche na jugu, prirodna regija Pays d'Auge visoravan je srednje visine (120 do 250 m), čiji je reljef izbrazdan brojnim vodenim tokovima koji stvaraju više krajobraznih cjelina: prostrane doline, visoravni odijeljene udolinama i male doline strmih padina.

U regiji prevladavaju glinena tla, izrazita oceanska klima s redovitim oborinama tijekom cijele godine i blaga temperaturna amplituda između godišnjih doba.

„Livarot” je sir koji se prvi put u pisanim izvorima spominje u 17. stoljeću. U drugoj polovici 19. stoljeća taj je sir stekao veliku popularnost zahvaljujući svojoj rasprostranjenosti u gradovima u koje je stizao željeznicom.

U zemljopisnom su se području istodobno razvile:

- posebna proizvodnja mlijeka u kojoj se tradicionalno uglavnom upotrebljava normandijska pasmina i koja počiva na uvjetima ishrane životinja u kojoj prevladava trava te njezino konzumiranje u svježem obliku tijekom dugog razdoblja,
- u dinamičnoj djelatnosti izrade mekog tijesta primjenjuju se posebna znanja i umijeća. Mlijeko se sustavno obire i dozrijeva. Gruš se reže u zrna prosječne veličine i potom miješa. Tijekom zrenja u sušionici, sirevi se redovito peru, omogućujući time stvaranje narančaste kore. Omatanje sira neodvojivo je od tradicionalnog identiteta sira „Livarot” među potrošačima i omogućuje zadržavanje oblika dobivenog kalupom. Postupak koji se provodi za vrijeme dozrijevanja sastoji se od povezivanja sira „Livarot” s pomoću jedne ili više traka koje se oko sira omataju tri do pet puta.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Livarot” ima opranu, blago ljepljivu, svjetložutu do crvenkastu koru. Tamnožuto kremasto tijesto ima sitne otvore. „Livarot” je sir koji se odlikuje jačinom i postojanošću aroma. Njegovo blago posoljeno tijesto topivo je i izražena okusa koji podsjeća na biljne okuse slame i sijena, životinjske okuse i okuse po dimu. „Livarot” se prepoznaje po trima do peterima krugovima traka koje ga obujmljuju i koje čine neodvojiva obilježja njegova identiteta.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

„Livarot” je povezan s regijom Pays d'Auge nizom ljudskih i prirodnih čimbenika. Klimom, reljefom, hidrografskom mrežom i vrstima tla Pays d'Auge je regija pogodna za uzgoj trave. Uzgajivači su ondje razvili sustav uzgoja koji daje dodatnu vrijednost toj kulturi tijekom dugih razdoblja ispaše koja omogućuju blage temperature i redovite padaline. Usto, odabrali su normandijsku pasminu koja se dobro prilagodila pašnjacima i čija su fizičko-kemijska svojstva mlijeka, osobito njegova sposobnost grušanja, iznimno pogodna za proizvodnju sira.

Pays d'Auge je i regija sirarske kulture, gdje su se znanje i umijeće proizvodnje mekog tijesta oprane kore prenosile do danas. To znanje i umijeće, osobito dozrijevanje i pranje te omatanje sira „Livarot” trakama, pridonose postizanju navedenih obilježja koja mu daju njegov jedinstveni okus.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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

⁽⁴⁾ Vidjeti bilješku 3.

**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 125/06)

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⁾

„POMELO DE CORSE”

EZ br.: FR-PGI-0005-01085 – 15.1.2013.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Pomelo de Corse”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

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

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

„Pomelo de Corse” je agrum koji je nastao od sorte „star ruby” ili bilo koje druge sorte hibrida „citrus paradisi” koja se može upotrijebiti u protokolarnom potvrđivanju novih sorti. Popis dopuštenih sorti utvrđuje se na temelju skupine. Može se revidirati na temelju protokola o potvrđivanju novih sorti u svrhu osiguravanja da dopuštene sorte poštuju karakteristike ploda „Pomelo de Corse”, a da pritom ispunjuju sljedeće kriterije odabira: obilni cvat u grozdovima, plod bez sjemenki, crvena boja iznutra i aromatizirani okus. Taj se popis šalje proizvođačima nakon svake izmjene kao i kontrolnom tijelu i nadležnim nacionalnim kontrolnim tijelima.

Dopuštene su podloge za cijepljenje: „poncirus pomeroi”, „citrange carrizo” i „citrange C 35”.

Plod je bez sjemenki, žute glatke kore, može imati narančastocrvenu mrlju na površini ploda i ružičasto, crveno ili grimiznocrveno meso.

Samo voće ekstra kategorije i I. kategorije može biti stavljeno na tržište sa ZOZP-om „Pomelo de Corse”.

Na tržište se može staviti deset veličina s najmanjim promjerom od 81 mm i najvećim promjerom od 139 mm.

„Pomelo de Corse” vrlo je sočan i sadržava najmanje 38 % soka. To voće ima aromatiziran i sladak okus.

Voće mora ispuniti sljedeće kriterije:

Kiselost (A) manja od 2 grama limunske kiseline na 100 g soka,

Šećer (E) više od ili jednako 9° Brix,

Omjer (E/A) između postotka šećera u soku (E) i kiselosti (A) veći je od 6 %.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

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

—

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

Sadnja, proizvodnja, berba i određivanje veličine provode se u određenom zemljopisnom području.

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

Pri određivanju veličine u stanici voćke se smiju premazati jedino prirodnim voskom.

Skladištenje, razvrstavanje i pakiranje proizvoda moraju se provesti u zemljopisnom području.

„Pomelo de Corse” pakira se:

— u kutije složene u redove.

Na izlazu s trake na svaku se voćku u gornjem redu kutija lijepi naljepnica „Pomelo de Corse” (naljepnica se stavlja na 50 % voćaka),

— u plastične posudice (maloprodajna jedinica) ili mrežice.

Nakon pakiranja u mrežice sustavno slijedi pakiranje u kutije.

Zabranjeno je prevoziti voće na paletama.

Isticanje naljepnice na plodu „Pomelo de Corse” koji se pakira u zatvorenu ambalažu (maloprodajna jedinica, mrežica), nije obvezatno.

„Pomelo de Corse” svježe je voće koje se bere u vrijeme optimalne zrelosti. Nakon berbe ne podvrgava se nikakvoj fitosanitarnoj zaštiti u svrhu čuvanja. Stoga je osjetljivo na udarce i nagnječenja do kojih može doći pri njegovu dugotrajnom prijevozu u rasutom stanju na paletama. Nadalje, prijevoz na paletama u zatvorenom prostoru, poput pomorskog prijevoza nakon kojeg slijedi prijevoz u kamionima hladnjačama, sprečava kruženje zraka između voćaka i dovodi do „klimatske” heterogenosti koja pak uzrokuje heterogen fiziološki razvoj voćaka unutar paleta. Zabranom prijevoza voća na paletama i obveznim pakiranjem u zemljopisnom području voćke su zaštićene od te opasnosti. Tako se čuvaju fizička cjelovitost i karakteristike ploda „Pomelo de Corse”.

Osim toga, u stanicama se provode i druge radnje koje se ne mogu odvojiti od postupka pakiranja (razvrstavanje, odobravanje kvalitete i označivanje), za koje je potrebna blizina voćnjaka i kojima se upotpunjuje rad proizvođača te izbjegava pretjerano rukovanje voćem u rasutom stanju. Pakiranjem voća u mrežice prije stavljanja u kutije izbjegava se naknadno rukovanje nezapakiranim voćem koje bi ga moglo oštetiti.

Osim doprinosa zaštiti kvalitete i karakteristika proizvoda, provedbom postupaka pakiranja u zemljopisnom području unapređuje se upravljanje sljedivošću proizvoda. Pri prijevozu voća u rasutom stanju može doći do miješanja s drugim voćem različitog podrijetla. „Pomelo de Corse” koji se proizvodi i pakira u zemljopisnom području pakira se u kutije ili u zatvorenu ambalažu.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Na etiketi se navodi:

— naziv proizvoda „Pomelo de Corse”,

— logotip ZOZP-a Europske unije.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje određeno je sljedećim značajkama: nadmorska visina niža od 300 metara, nagib manji od 25 % te udaljenost od mora manja od 15 km, a obuhvaća sljedeće općine:

Departman Haute-Corse:

Aghione, Aléria, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatura, Corbara, Ersu, Farinole, Feliceto, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, Rapale, Rogliano, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolas, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speluncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno.

Departman Corse-du-Sud:

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Valle-di-Mezzana, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

5.1.1. Prirodni čimbenici

Obilježja tla

Tla na kojima rastu agrumi uglavnom imaju pjeskovito-glinovito-muljevitu teksturu i kiseli su. Leže na podlozi granitne ili škriljaste stijene.

Klimatska obilježja

Zemljopisno područje nalazi se na otoku čija klima je pod utjecajem njegove geografske širine i izrazitog reljefa.

Korzika se nalazi na 42. paraleli sjeverne zemljopisne širine i na sjevernoj granici uzgoja agruma.

Za razliku od drugih sorti pomela koje zahtijevaju mnogo topline, sorta „star ruby” na Korzici dobiva ukupnu godišnju temperaturu koja joj je potrebna za razvoj njezina cjelovitog ciklusa do optimalne zrelosti voća, a koja je dovoljna da ne bi došlo do zastoja u rastu pod utjecajem previsokih temperatura.

Zbog utjecaja mora i blizine velikih reljefnih struktura, temperatura je umjerenija, a količina padalina i vlažnost zraka više su nego u proizvodnim područjima agruma drugog podrijetla.

Otočni položaj kao zaštitnik zdrave prirode kulture pomela

Sa zdravstvenog stajališta otočni je položaj bitan za uzgoj voća „Pomelo de Corse”. Tako na Korzici ne nalazimo brojne bolesti uzrokovane virusima ili mikoplazmama, poput bolesti „tristeza” ili „stubborn”.

5.1.2. Ljudski čimbenici

Agrumi se na Korzici uzgajaju od davnina, a prema nekim autorima od početka kršćanske ere.

Razvoj uzgoja voća „Pomelo de Corse”, čiji su prvi nasadi stari tridesetak godina, rezultat je dinamičnosti proizvođača koji su se organizirali kako bi razvili tu gospodarsku granu.

Proizvodnja voća „Pomelo de Corse” danas zauzima znatan udio u okviru uzgoja ostalih voćarskih kultura na otoku.

Njegova se proizvodnja razlikuje se s obzirom na sljedeće elemente:

- poljoprivrednu strukturiranost na zemljišne čestice male veličine,
- smanjenu fitosanitarnu zaštitu zbog otočnog karaktera,
- znanje i vještine korzičkih uzgajivača agruma zbog kojih se pojačano nadzire i bolje upravlja zdravstvenim rizikom,
- ručnu berbu koja počinje čim voćka postigne optimalnu boju i zrelost na stablu.

5.2. Posebnost proizvoda

„Pomelo de Corse” ima žutu, glatku koru, može imati narančastocrvenu mrlju na površini ploda i ružičasto, crveno ili grimiznocrveno meso.

Plod prirodno dobiva boju na stablu. Bere se kada iznutra dosegne zrelost koja određuje njegova organoleptička svojstva (aromatiziran i sladak okus), s uravnoteženim omjerom šećera i kiseline te bez gorčine. Unutarnja kvaliteta voća odgovara ravnoteži između ekstrakta suhe tvari (E) koji predstavlja količinu ukupnih šećera i ukupne kiselosti (A).

S tržišnog stajališta međunarodnim se normama utvrđuje kao jedini kriterij postotak soka koji treba iznositi najmanje 35 %. „Pomelo de Corse” sadržava više od 38 % soka što mu daje specifična obilježja sočnosti.

Voće se bere ručno i ne podvrgava se fitosanitarnoj zaštiti nakon berbe zbog čega ima izrazito obilježje svježine.

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

ZOZP voća „Pomelo de Corse” temelji se uglavnom na osobitoj kvaliteti voća (uravnotežen omjer šećera i kiselosti, sadržaj soka, intenzivna boja, glatka kora) te na ugledu koji postiže na nacionalnoj razini.

Tla u zemljopisnom području, koja se razlikuju od tala u drugim mogućim proizvodnim područjima na Sredozemlju imaju osobine koje su omogućile razvoj podloga za cijepljenje vrste „poncirus” i njezinih hibrida („citrandže”) za potrebe uzgoja pomela iz sorte „star ruby”. Voće iz tih podloga za cijepljenje dobiva osobine unutarnje kvalitete (uravnoteženost između sadržaja šećera i kiseline, ali i sadržaj soka i glatku koru) koje su bolje od osobina koje se mogu postići s drugih podloga za cijepljenje koje se najčešće upotrebljavaju u svijetu.

Blagi klimatski uvjeti na Korzici omogućuju sorti „star ruby”, koja je prirodno bogata likopenom, posvemašnji razvoj te karakteristike tako da se dobije „Pomelo de Corse” s nutrinom izrazite crvene boje. Meso, koje je već u rujnu ili listopadu zadobilo boju, ponovno postaje žuće zimi, a od ožujka ili travnja iznova zadobiva boju. Pokožica koja je zimi žuta pri proljetnom zagrijavanju iznova poprima crvenkastu boju.

Ti isti blagi klimatski uvjeti plodu „Pomelo de Corse” daju druge važne karakteristike:

- veći sadržaj soka nego u drugim vrstama,
- gladak izgled kore. Zahvaljujući vrlo snažnom utjecaju mora zbog kojeg su temperature niže ljeti, a relativna vlažnost tek se iznimno spušta ispod 70 %, „Pomelo de Corse” ima glatku koru.

Uvjeti proizvodnje i vještina pakiranja u zemljopisnom području jamče potrošačima svježinu i kvalitetu proizvoda, obećavajući im da će u njemu pronaći sve odlike zbog kojih je „Pomelo de Corse” poseban i koje pridonose njegovu ugledu.

Ugled ručno ubranog ploda „Pomelo de Corse” koji nije podvrgnut fitosanitarnoj zaštiti nakon berbe snažno je povezan s ugledom Korzike, prirodnog otoka s očuvanim okolišem, koji svoje poljoprivredne proizvode vrednuje oznakom kvalitete i koji ima dugu tradiciju uzgoja agruma.

Do snažnog procvata trgovine voćem „Pomelo de Corse” i njegova izvoza na kopno dolazi 2000. godine, što pridonosi razvoju ugleda ploda „Pomelo de Corse” na nacionalnoj razini.

Članci koji su objavljeni u lokalnim, državnim, specijaliziranim ili općim novinama („Vegetable”, „FLD Magazine”, „FRuiTROP” ili „Corse Matin”) i predstavljaju posebnosti te proizvodnje, ilustrirajući očigledan ugled ploda „Pomelo de Corse”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPomelodeCorseV1.doc>

⁽³⁾ Vidjeti bilješku (2).

