

Službeni list

Europske unije

C 387



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 57.

1. studenoga 2014.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće

2014/C 387/01	Odluka Vijeća od 28. listopada 2014. o imenovanju i zamjeni članova Upravnog odbora Europskog centra za razvoj strukovnog osposobljavanja	1
---------------	---	---

Europska komisija

2014/C 387/02	Tečajna lista eura	2
2014/C 387/03	Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. studenog 2014. (Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.))	3

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2014/C 387/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

HR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

2014/C 387/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7252 – Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7389 – Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Não Vida) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

DRUGI AKTI

Europska komisija

2014/C 387/08	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 387/09	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	17

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

VIJEĆE

ODLUKA VIJEĆA

od 28. listopada 2014.

o imenovanju i zamjeni članova Upravnog odbora Europskog centra za razvoj strukovnog osposobljavanja

(2014/C 387/01)

VIJEĆE EUROPSKE UNIJE,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 337/75 od 10. veljače 1975. o osnivanju Europskog centra za razvoj strukovnog osposobljavanja, a posebno njezin članak 4. (1),

uzimajući u obzir imenovanje koje je predložila estonska vlada,

budući da:

1. Svojom Odlukom od 16. srpnja 2012. (2) Vijeće je imenovalo članove Upravnog odbora Europskog centra za razvoj strukovnog osposobljavanja na razdoblje od 18. rujna 2012. do 17. rujna 2015.
2. Mjesto člana u Upravnom odboru Centra slobodno je za Estoniju u kategoriji predstavnika vladâ, slijedom ostavke g. Kallea TOOMA.
3. Članovi Upravnog odbora navedenog Centra trebali bi biti imenovani do kraja tekućeg mandata koji istječe 17. rujna 2015.,

ODLUČILO JE:

Jedini članak

Sljedeća osoba imenuje se članom Upravnog odbora Europskog centra za razvoj strukovnog osposobljavanja do kraja mandata koji traje do 17. rujna 2015.:

PREDSTAVNICI VLADÂ:

ESTONIJA

gđa Rita SILIVASK

Sastavljeno u Luxembourggu 28. listopada 2014.

*Za Vijeće**Predsjednik*

G. L. GALLETI

(1) SL L 39, 13.2.1975., str. 1.

(2) SL C 228, 31.7.2012., str. 3.

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

31. listopada 2014.

(2014/C 387/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2524	CAD	kanadski dolar	1,4120
JPY	japanski jen	140,18	HKD	hongkonški dolar	9,7125
DKK	danska kruna	7,4444	NZD	novozelandski dolar	1,6045
GBP	funta sterlinga	0,78425	SGD	singapurski dolar	1,6111
SEK	švedska kruna	9,2664	KRW	južnokorejski von	1 343,43
CHF	švicarski franak	1,2067	ZAR	južnoafrički rand	13,7517
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,6559
NOK	norveška kruna	8,4900	HRK	hrvatska kuna	7,6640
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 169,68
CZK	češka kruna	27,770	MYR	malezijski ringit	4,1210
HUF	mađarska forinta	308,26	PHP	filipinski pezo	56,355
LTL	litavski litas	3,4528	RUB	ruski rubalj	53,8575
PLN	poljski zlot	4,2177	THB	tajlandski baht	40,832
RON	rumunjski novi leu	4,4163	BRL	brazilski real	3,0714
TRY	turska lira	2,7769	MXN	meksički pezo	16,8711
AUD	australski dolar	1,4249	INR	indijska rupija	76,8535

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

Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. studenog 2014.

(Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.))

(2014/C 387/03)

Osnovne stope obračunavaju se u skladu s Priopćenjem Komisije o reviziji metode za određivanje referentnih i diskontnih stopa (SL C 14, 19.1.2008., str. 6.). Ovisno o korištenju referentne stope, moraju se dodati odgovarajuće marže, kao što je definirano u navedenom Priopćenju. Za diskontnu stopu to znači da mora biti dodana marža od 100 baznih bodova. Uredba Komisije (EZ) br. 271/2008 od 30. siječnja 2008. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 794/2004 predviđa da, ako nije drugačije predviđeno određenom odlukom, povratna stopa izračunavat će se također tako da se dodaje 100 baznih bodova na osnovnu stopu.

Izmijenjene stope navedene su u potamnjenom tekstu.

Prethodna tablica objavljena u SL C 338, 27.9.2014., str. 28.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014.	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014.	31.10.2014.	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014.	30.9.2014.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014.	31.8.2014.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014.	30.4.2014.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014.	31.3.2014.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014.	28.2.2014.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)

(Tekst značajan za EGP)

(2014/C 387/04)

1. Dana 27. listopada 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 BP Global Investments Limited („BP GIL”, UK), društvo kći u 100 %-tnom u vlasništvu poduzetnika BP plc. („BP”, UK), kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Statoil Fuel & Retail Aviation AS, („SFRA”, Norveška), društvom kćeri u 100 %-tnom vlasništvu poduzetnika Alimentation Couche-Tard Inc. („Alimentation Couche-Tard”, Kanada).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- BP je matično društvo globalne grupe subjekata koji se bave istraživanjem, razvojem i proizvodnjom nafte i plina. BP GIL je trgovačko društvo iz Ujedinjene Kraljevine i jedno od glavnih holding društava u sastavu grupe BP koje posluje u raznim sektorima djelatnosti i regijama diljem svijeta. Air BP, društvo kći u 100 %-tnom vlasništvu BP-a, bavi se isporukom zrakoplovnog goriva na globalnoj razini.
- SFRA je društvo kći u 100 %-tnom vlasništvu poduzetnika Alimentation Couche-Tard, a bavi se isporukom zrakoplovnog goriva „u zrakoplov” (tj. izravno u zrakoplov svojih kupaca zračnih prijevoznika u zračnim lukama) u 80 zračnih luka u EGP-u, ali je ponajprije usmjereno na Skandinaviju.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće strane 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, uz naznaku referentnog broja M.7387 – BP/Statoil Fuel and Retail Aviation, telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

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

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.7252 – Holcim/Lafarge)
(Tekst značajan za EGP)
(2014/C 387/05)

1. Dana 27. listopada 2014. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik Holcim Ltd („Holcim”, Švicarska) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Lafarge SA („Lafarge”, Francuska).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Holcim: proizvodnja i dobavljanje cementa, agregatâ i gotovog betona te asfalta i cementnih materijala, uključujući povezane usluge,
- Lafarge: dobavljanje cementa, agregatâ i betona te drugih proizvoda povezanih s građevinskom industrijom.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila 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.7252 – Holcim/Lafarge, na sljedeću adresu:

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

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

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.7389 – Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Não Vida)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2014/C 387/06)

1. Dana 27. listopada 2014. Europska komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom poduzetnici Aegon Spain Holding B.V. („Aegon Spain”, Španjolska), u potpunom vlasništvu poduzetnika Aegon Group („Aegon”, Nizozemska), i Santander Totta Seguros („Santander Totta Seguros”, Portugal), u potpunom vlasništvu poduzetnika Santander Group („Santander”, Španjolska), kupnjom udjela u dvama novoosnovanim poduzetnicima koji čine zajednički pothvat stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnicima Aegon Santander Portugal Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Vida”, Portugal) i Aegon Santander Portugal Não Vida – Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Não Vida”, Portugal).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Aegon Group: pružanje usluga upravljanja imovinom, usluga osiguranja, proizvoda mirovinskog osiguranja i sličnih proizvoda diljem svijeta, a uglavnom u SAD-u, Nizozemskoj i Ujedinjenoj Kraljevini,
- Aegon Spain: proizvodnja životnog i neživotnog osiguranja i proizvoda mirovinskog osiguranja u Španjolskoj,
- Santander Group: međunarodna skupina bankarskih i financijskih društava koja djeluje u Španjolskoj, Ujedinjenoj Kraljevini i još nekoliko europskih zemalja te u Sjevernoj i Južnoj Americi,
- Santander Totta Seguros: pružanje životnog i neživotnog osiguranja u Portugalu,
- Aegon Santander Portugal Vida: pružanje životnog osiguranja,
- Aegon Santander Portugal Não Vida: pružanje neživotnog osiguranja.

3. Preliminarnim ispitivanjem Europska komisija ocijenila je 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 prema Uredbi o koncentracijama⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Europska 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, uz naznaku referentnog broja M.7389 – Aegon Spain / Santander Totta Seguros / Aegon Santander Vida / Aegon Santander Não Vida, telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom 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.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(Tekst značajan za EGP)
(2014/C 387/07)

1. Dana 27. listopada 2014. Europska komisija zaprimila je prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom poduzetnik D.E. Master Blenders 1753 („DEMB”, Nizozemska), pod kontrolom poduzetnika JAB Holding Company (Njemačka), i poduzetnik Mondelēz International Inc. („Mondelēz”, SAD) kupnjom udjela stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Charger OpCo („Charger OpCo”, Nizozemska), novoosnovanim društvom koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- DEMB: proizvodnja i prodaja proizvoda od kave i čaja u Europi, Brazilu, Australaziji i Aziji. DEMB upravlja i nizom kavana u nekoliko zemalja, među ostalim na temelju franšize,
- Mondelēz: globalno društvo koje posluje u sektoru proizvodnje keksâ, čokolade, bombonâ, sira, napitaka u prahu, žvakaće gume i kave,
- Charger OpCo: na temelju zajedničkog pothvata poslovi DEMB-a udružiti će se s poslovanjem Mondelēza u sektoru kave.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila 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 Komisiji moraju dostaviti najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji, uz naznaku referentnog broja M.7292 – DEMB/Mondelēz/Charger OpCo, telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom 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 387/08)

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.****„CEREZA DEL JERTE”****EZ br.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013.****ZOZP () ZOI (X)****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (nadzorno tijelo)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja i ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije proizvoda koja ne uključuje nikakve promjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- 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)

3. Izmjena (izmjene)**3.1. Izmjene rubrike B „Opis proizvoda”**

Točka B.3. Karakteristike proizvoda

U tablici u nastavku prikazuju se novi sadržaji šećera (mjereni u stupnjevima Brix) i kiselosti koji zamjenjuju vrijednosti iz postojeće specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta za svaku zaštićenu sortu.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Tablica br. 1

Sadržaj šećera, oblik, najmanja veličina i pH-vrijednost trešanja zaštićenih ZOI-jem, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjereno u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina	pH		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniži	Najviši	Prosječan
Navalinda	12	21,60	14	plosnat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	plosnat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico colorado	13,90	26,40	21	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico negro	11,80	25,60	19	izdužen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico limón negro	15,40	26,80	20	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25

U nastavku je prikazana tablica iz važeće specifikacije proizvoda.

Tablica br. 2

Sadržaj šećera, kiselost i oblik zaštićenih trešanja, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjereno u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina (*)	Kiselost (mjerena u meq/100 ml)		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniža	Najviša	Prosječna
Navalinda	12	16	14	plosnat	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	plosnat	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico colorado	17	23	21	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico negro	17	24	19	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico limón negro	17	24	20	izdužen	21 mm	7,46	16,42	11,94

Obrazloženje

Zahvaljujući tehnološkom napretku u posljednjih nekoliko godina, te strogosti uz koju se trenutačno provode različite analize, došlo je do poboljšanja analitičkih postupaka, koji su postali pouzdaniji i precizniji.

Stoga je potrebno izmijeniti parametre iz prve specifikacije proizvoda iz sljedećih razloga:

1. Stupanj Brix. Prosječan sadržaj šećera veći je od uobičajenog, uz refraktometrijski indeks čija je vrijednost u stanju optimalne zrelosti voća u rasponu od 12 do 20 grama na 100 grama svježe tvari, ovisno o sorti.

Rezultatima analiza za ZOI „Cereza del Jerte” u ovlaštenim laboratorijima, provedenih u okviru kontrola proizvoda koje su tijekom nekoliko godina obavili inspektori Regulatornog vijeća, pokazalo se da se vrijednosti u stupnjevima Brix navedene u sadašnjoj specifikaciji proizvoda razlikuju od stvarnih vrijednosti.

Nadalje, zahvaljujući rezultatima različitih ispitivanja obavljenih na različitim analiziranim uzorcima u različitim fazama sazrijevanja (stupnjevi Brix mijenjaju se kako trešnja sazrijeva) ustanovljene su vrijednosti prikazane u prethodno navedenoj tablici. Budući da su svi ti rezultati potrebni za stavljanje na tržište certificiranog proizvoda, zahtijeva se da se tim novim vrijednostima zamijene one prethodno utvrđene.

2. pH. Razina kiselosti izražena u miliekvivalentima/100 ml jabučne kiseline jedan je od parametara koji su utvrđeni kao kriteriji proizvoda zaštićenog tom oznakom izvornosti. Zaštićeni je proizvod vrlo lako kvarljivo voće, čiji vijek trajanja nije jako dugačak. Stoga je iznimno važno brzo pribaviti rezultate parametara koji ukazuju na kvalitetu voća.

Parametar kiselosti koji se trenutačno zahtijeva (u miliekvivalentima/100 ml jabučne kiseline) moraju utvrditi laboratoriji koji trebaju biti akreditirani ako je to moguće. Za to je potrebno više vremena, koje je od iznimne važnosti ako se voće želi staviti na tržište u najboljim mogućim uvjetima.

Utvrđivanje parametra pH-vrijednosti voća postaje sve uobičajenijom i priznatijom praksom na tržištu i u sektoru iz različitih razloga:

- brzina dobivanja rezultata. Postojeći timovi zaduženi za mjerenja pH-vrijednosti mogu na licu mjesta i u kratkom roku pružiti podatke o kiselosti, a isto tako kod dobivenih rezultata postoji vrlo mala mogućnost pogreške pa inspektori mogu bez odlaganja donositi odluke koje se temelje na pouzdanim informacijama;
- česta upotreba te mjerne jedinice u sektoru. Smatra se da je pH-vrijednost pokazatelj okusa hrane, osobito kod voća i povrća;
- kvaliteta dobivenih informacija o razvoju i vijeku trajanja proizvoda znatno je veća u odnosu na druge parametre.

Stoga se predlaže da se vrijednosti kiselosti koje su trenutačno navedene u specifikaciji proizvoda zamijene pH-vrijednostima koje su navedene u tablici br. 1.

Kao i za parametar Brix, vrijednosti prikazane u prethodno navedenoj tablici rezultat su različitih ispitivanja provedenih u okviru kontrola proizvoda koje su tijekom više godina obavili inspektori Regulatornog vijeća, a zatim i razna druga tijela (Institut za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda) i akreditirani laboratoriji.

3.2. Izmjene rubrike D „Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz zemljopisnog područja”

Mijenja se nekoliko stavaka radi prilagođavanja njihovog sadržaja novom sustavu certificiranja u skladu s normom UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, koju primjenjuje Regulatorno vijeće (akreditirano certifikacijsko tijelo u skladu s prethodno navedenom normom), te radi sažimanja, pojednostavljivanja i ažuriranja izvornog teksta specifikacije proizvoda kako bi ga se prilagodilo okolnostima u sektoru tijekom predstavljanja zahtjeva za registraciju.

U ovom se stavku opisuje postupak kontrole i certificiranja koji je nužan kako bi se zajamčili podrijetlo i kvaliteta proizvoda, kao i svojstva koja se moraju poštovati.

Izmjene u ovom stavku odnose se na oblik dokumenta te se ni u kojem slučaju sadržaj i nova formulacija ne odnose na podatke koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz predmetnog zemljopisnog područja. Potrebno je istaknuti najvažnije izmjene:

- U stavku 1. (točki 1.) navodi se: „Picotas' i/ili trešnje dolaze isključivo iz registriranih nasada koji se nalaze u području proizvodnje. Ti su nasadi jasno registrirani u bazi podataka u kojoj se navode popisi područja po proizvođačima te su opisana stabla prema veličini, starosti, sorti, vrsti nasada, sustavu uzgajanja i drugim varijablama.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim stavkom:

„Picotas' i/ili trešnje dolaze isključivo s registriranih nasada koji se nalaze u području proizvodnje. Ti su nasadi jasno registrirani u različitim registrima zaštićene oznake izvornosti.”

- U stavku 2. navodi se: „Svake godine inspeksijske službe Regulatornog vijeća nasumično obilaze oko 10 % registriranih gospodarstava (oko 400 godišnje) kako bi na terenu provjerile točnost i istinitost podataka koje su naveli proizvođači. Isto će se tako svake godine odrediti rok do kojeg će se podaci u registru moći mijenjati radi evidentiranja promjena i ažuriranja postojećih podataka.”

Taj je tekst zamijenjen sljedećim stavcima:

„Zaštićena oznaka izvornosti svake godine provodi kontrole gospodarstava, ovlaštenih otpremnika i proizvoda koje su potrebne kako bi se osiguralo da su ispunjeni svi postavljeni uvjeti kako bi se zajamčilo da proizvod dolazi iz regije.

Odredit će se rok kako bi se redovito omogućila izmjena podataka u registru radi evidentiranja promjena i ažuriranja postojećih informacija.”

- Isto se tako briše stavak 5. u kojem je opisan postupak osiguravanja kvalitete kako bi se uzeli u obzir postojeći navodi koji su opisani u stavku 4. i u drugim stavcima rubrike D koji imaju isti cilj;

Stavak 5.: „Postupak osiguravanja kvalitete temelji se na svakodnevnom prikupljanju uzoraka s različitih pošiljki i iz različitih skladišta, a količina voća koja sačinjava uzorke treba biti proporcionalna količini unosa voća u svako skladište. U tom se slučaju proizvod podvrgava detaljnom ispitivanju radi ocjenjivanja, između ostalog, dolazi li voće uistinu s registriranih nasada, je li sadržaj u skladu s etiketom, je li proizvod u fazi optimalne zrelosti, je li savršeno homogen u pogledu boje i veličine, postoje li nedostaci, jesu li se poštovala pravila pakiranja i identifikacije, je li težina ispravna itd.”

- U stavku 8. navodi se: „Kontrola oznaka strogo se evidentira prema nizovima brojeva kako bi se spriječio svaki pokušaj prijevare. Registrom oznaka, a posebno usporedbom podataka iz registra sa sezonskim količinama u svakom upisanom skladištu, omogućuje se vrlo brzo otkrivanje anomalija i utvrđivanje njihovog utjecaja u bilo kojoj fazi lanca otpreme i prodaje.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Kontrola oznaka strogo se evidentira prema nizovima brojeva kako bi se spriječio svaki pokušaj prijevare.”

- U stavku 9. navodi se: „Sve kontrole, uzorci i ispitivanja koja se provode radi provjere usklađenosti sa svim zahtjevima provode se u skladu s priručnikom o kvaliteti i priručniku o procedurama. Regulatorno vijeće provodi sva ispitivanja u tijelima koja ispunjavaju zahtjeve utvrđene u normi ISO-EN 17.025.”

Ovaj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Ako poduzeće odgovorno za stavljanje na tržište ispunjava primjenjive uvjete certificiranja, Regulatorno vijeće zaštićene oznake izvornosti ‚Cereza del Jerte‘ nakon provedenog ocjenjivanja sastavlja dokument kojim potvrđuje dodjeljivanje certifikata koji odgovara njegovim proizvodima.”

- U stavku 10. navodi se: „Nakon svih gore navedenih kontrola savjetodavni odbor Regulatornog vijeća koji se sastoji od predstavnika svih zainteresiranih strana ocjenjuje dobivene rezultate kako bi donijeli nepristranu i objektivnu odluku. Ako je odbor za certificiranje odlučio dodijeliti certifikat, Regulatorno vijeće izdaje registriranom poduzeću odgovarajući certifikat. Proizvod se stavlja na tržište uz jamstvo njegovog podrijetla koje se nalazi na etiketi ili na sekundarnoj etiketi s brojčanom oznakom Regulatornog vijeća.”

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„Proizvod se stavlja na tržište uz jamstvo njegovog podrijetla u obliku etikete ili sekundarne etikete s brojčanom oznakom Regulatornog vijeća.”

Kako je prethodno navedeno, te izmjene odražavaju potrebu prilagođavanja prvotnog teksta specifikacije proizvoda trenutačnoj situaciji s obzirom na promjene kod nadzornog tijela odgovornog za provjeravanje usklađenosti sa specifikacijom proizvoda ZOI-ja „Cereza del Jerte”, a da to nema učinak na podatke koji dokazuju podrijetlo proizvoda iz određenog područja oznake izvornosti.

3.3. Izmjene rubrike G „Nadzorno tijelo”

Poštanska adresa mora se izmijeniti, a zamjenjuje se sljedećom:

Adresa: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Utvrđuje se da ga je akreditiralo Regulatorno vijeće u pogledu norme UNE-EN 45011.

3.4. Izmjene rubrike H „Označivanje”

Ta je rubrika izmijenjena radi brisanja drugog stavka koji se odnosi na odobrenje etiketa te dodavanja dva logotipa koji se odnose na trešnju „Cereza del Jerte” i trešnju „Cereza del Jerte + Picota” kako se ne bi dovelo potrošača u zabludu u trenutku biranja proizvoda.

3.5. Izmjene rubrike I „Nacionalni zakonodavni zahtjevi”

Na temelju članka 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 te radi jednostavnosti i jasnoće specifikacije proizvoda, ovaj se stavak briše jer nije neophodan i nije na popisu u ovom članku.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„CEREZA DEL JERTE”

EZ br.: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Cereza del Jerte”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

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 stavka 1.

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte” odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe, lokalnih sorata „navalinda”, „ambrunés”, „pico limón negro”, „pico negro” i „pico colorado”, koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L.

Dva su tipa sorti trešanja zaštićenih oznakom izvornosti:

— trešnje tipa „bigarreau” („picota”): sorte „ambrunés”, „pico negro”, „pico colorado” i „pico limón negro”. Većina proizvodnje odgovara tom tipu trešanja koje se zovu „picotas”, a koje su posebne po tome što se pri berbi prirodno odvajaju od peteljki,

— trešnje s peteljkom: „navalinda”.

Trešnje iz doline Jerte karakteristične su po svojoj crvenkastoj vanjskoj boji, a većina je plodova bordo crvena ili grimizna. Ovisno o sorti, njihovo je meso čvrsto i hrskavo, boja mu varira od crvene do žute ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Plodovi mogu biti u obliku bubrega, plosnati, okrugli ili izduženi. Ovisno o sorti, njihova je koštica srednje veličine, velika ili vrlo velika, okruglog ili izduženog oblika.

U tablici navedenoj u nastavku prikazani su glavni kriteriji koji se odnose na sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brix), oblik ploda, najmanju veličinu i pH-vrijednost.

Sadržaj šećera, oblik, najmanja veličina i pH-vrijednost trešanja zaštićenih ZOI-jem, po sortama

Sorta	Sadržaj šećera (mjeren u stupnjevima Brix)			Oblik	Najmanja veličina	pH		
	Najmanji	Najveći	Prosječan			Najniži	Najviši	Prosječan
Navalinda	12	21,60	14	plosnat	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	plosnat	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico colorado	13,90	26,40	21	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico negro	11,80	25,60	19	izdužen	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico limón negro	15,40	26,80	20	izdužen	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” pripadaju isključivo kategoriji „ekstra” u skladu s pravilima za stavljanje na tržište koja su primjenjiva na trešnje i odobrena Uredbom Komisije (EZ) br. 214/2004 ⁽⁴⁾.

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*

Svi postupci proizvodnje odvijaju se na određenom zemljopisnom području:

sadnja i uzgoj, koji se uglavnom provode na malim gospodarstvima uređenima za terasastu obradu sa strmim padinama, zbog čega je otežana mehanička obrada, obrađivanje tla (oranje, gnojidba, rezidba) i ručna berba.

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

Pakiranje i ambalaža jamče potpunu zaštitu proizvoda. Ambalažni materijali pažljivo se biraju kako bi se izbjegla oštećenja. Sadržaj svakog pakiranja mora biti ujednačen u odnosu na podrijetlo, sortu, kvalitetu i veličinu, treba biti djelomično vidljiv te taj dio treba predstavljati cjelinu.

Pakiranje trešanja zaštićenih ZOI-jem „Cereza del Jerte” treba se obaviti u određenom zemljopisnom području jer se smatra da je taj uvjet potreban radi očuvanja kvalitete proizvoda te osiguravanja kontrole i sljedivosti tijekom cijelog postupka certifikacije do njegovog završetka.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Osim općih informacija nametnutih mjerodavnim pravom, naziv zaštićene oznake izvornosti i podaci o poduzeću moraju se obvezno vidljivo navesti na ambalaži.

Regulatorno vijeće ima dvije inačice svojeg logotipa. Oni se upotrebljavaju na sljedeći način.

Logotip „Cereza del Jerte”. Taj u nastavku prikazani logotip može se upotrebljavati za sve trešnje, uključujući i sorte skupine „picotas”:



Logotip „Cereza del Jerte” + „Picota”. Taj u nastavku prikazani logotip upotrebljava se isključivo za sorte vrste „picotas” kako se ne bi dovelo potrošača u zabludu:



Bez obzira na vrstu pakiranja u kojem se otpremaju trešnje u svrhu konzumacije, na pakiranju se nalazi sekundarna etiketa ili brojčana oznaka Regulatornog vijeća.

⁽⁴⁾ SL L 36, 7.2.2004., str. 6.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje nalazi se u sjevernim regijama provincije Cáceres. To područje obuhvaća zemljišta koja pripadaju području sljedećih općina, grupiranih po regijama:

- REGIJA DOLINE JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas i Valdastillas.
- REGIJA LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera i Torremenga.
- REGIJA AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla i Segura de Toro.

Bliska povezanost kvalitete, planinskog reljefa gospodarstava i vrste proizvodnje isključuje iz zemljopisnog područja ZOI-ja poljoprivredna zemljišta i gospodarstva koja se nalaze izvan planinskog poljoprivrednog područja. Prema tome:

- isključuju se poljoprivredna gospodarstva regije La Vera koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 500 m,
- isključuju se poljoprivredna gospodarstva regije u dolini Ambroz koja se nalaze na nadmorskoj visini nižoj od 600 m.

Područje proizvodnje ujedno je i područje pakiranja.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Povijesna povezanost

Naziv „Jerte” ili „dolina Jerte” blisko je povezan s trešnjama. U Španjolskoj mnogi potrošači gotovo automatski povezuju mjesto s proizvodom i obrnuto. Područje je stoga vrlo poznato po svojim izvrsnim trešnjama i, posebno, po svojim trešnjama tipa „bigarreau” („picota”).

Smatra se da su trešnju u regiju donijeli Arapi te da je dolaskom novih doseljenika nakon rekonkviste prilagođena toj zemlji. Prvi pouzdani dokazi njezina postojanja sežu, međutim, tek do 14. stoljeća.

Dana 2. lipnja 1352. povorka kraljevih poslanika zaustavila se preko noći u selu u regiji. Te poznate ličnosti ondje su kušale pastrve i trešnje koje su već u to vrijeme bile poseban proizvod, kvalitete dostojne tako uglednih putnika.

Tijekom narednih stoljeća održao se i razvijao uzgoj trešanja. U 16. stoljeću Luis de Toro, slavni španjolski liječnik, spominje trešnje iz doline Jerte i hvali njihovu veličinu, boju i okus.

Tek u 18. stoljeću, nakon propadanja šuma kestena koje je poharala tintna bolest, trešnje su postale prava gospodarska alternativa. Krajem tog stoljeća i kroz cijelo 19. stoljeće uzgoj stabala trešanja razvija se u dolini Jerte i u dvjema susjednim dolinama.

Tijekom prvih desetljeća 19. stoljeća kroničari već potvrđuju da su ono najbolje u regiji „... trešnje, koje su vrlo cijenjene na Dvoru ...”. Tijekom cijelog tog stoljeća uzgoj je trešanja napredovao u svakom selu pa je početkom 20. stoljeća ta regija već postala poznata po „svojim ukusnim trešnjama”.

Prirodna povezanost

Pet zaštićenih sorata autohtone su u dolini Jerte ili u susjednim dolinama Ambroz i La Vera. Gotovo se isključivo proizvode u toj regiji jer su pokušaji da ih se uzgaja na drugim zemljopisnim širinama do sad uglavnom bili neuspješni.

Neki autori tvrde da je prisutnost sorata trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica dugog procesa prilagođavanja i poluizazvane selekcije iz različitih sojeva vrste *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Poslove poboljšavanja i klonske selekcije obavljalo je stanovništvo doline Jerte, a prisutnost okolišnih čimbenika kao što su vlažnost zraka koja je visoka čak i ljeti, povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i kiselost tla učinili su se ostalo.

Struktura svojstava i uvjeta koji su nametnuti nepovoljnom topografijom oblikuju krajolik s vrtovima uređenim u male terase, katkad sićušne, koje podupiru kameni zidovi i gdje se zemlja velikim dijelom mora obrađivati bez pomoći mehanizacije.

Svojstva proizvoda stoga se određuju upotrebom određenog biljnog materijala koji je prilagođen i aklimatiziran na okolišne uvjete svojstvene za dolinu Jerte i susjedne doline, ali i posebnostima sustava proizvodnje koji povezuje uzgoj trešanja s kulturnim tradicijama koje se temelje na malim zemljištima i organizaciji posla unutar obitelji. Gospodarstva, uglavnom terasasta zemljišta na strmim padinama gdje je otežana obrada mehanizacijom, nizak prinos nadoknađuju vrhunskog kvalitetom.

5.2. Posebnosti proizvoda

Zaštićena oznaka podrijetla „Cereza del Jerte” odnosi se isključivo na trešnje za jelo koje se konzumiraju svježe, lokalnih sorata „navalinda”, „ambrunés”, „pico limón negro”, „pico negro” i „pico colorado”, koje pripadaju vrsti *Prunus avium* L.

Izvana su crvenkaste boje, više ili manje intenzivne, ovisno o sorti. Trešnje su uglavnom bordo crvene ili grimizne boje zbog prevladavajuće uloge trešanja „bigarreau” u lokalnoj berbi, a posebno kraljevske sorte „ambrunés”.

Trešnje vrste „picota” razlikuju se ponajprije po tome što se prirodno odvajaju od peteljke u trenutku berbe, a da to ne šteti njihovoj kvaliteti, ne čini ih manje otpornima pri rukovanju ni lako kvarljivima. Sorte trešanja naziva „ambrunés”, „pico negro”, „pico limón negro” i „pico colorado” pripadaju toj skupini.

Razlikuju se prema oblicima i mogu se podijeliti u sljedeće kategorije: u obliku bubrega, plosnate, okrugle ili izdužene.

Vrlo čvrsto i hrskavo meso crvene je boje i crvenog soka, ovisno o sorti. Boja mesa može biti od crvene do žute ili krem, a boja soka od crvene do bezbojne. Boja mesa i soka uglavnom je postojana, osobito boja soka.

Koštica je jedna od najpostojanijih svojstava. Veličina može biti u rasponu od srednje do velike ili vrlo velike (sorte „navalinda” i „ambrunés”). Može biti okruglog oblika („ambrunés”), prijelaznog („pico colorado”) ili izduženog („pico limón negro”).

Odnos koštice i mesa mjeri se u vrijednostima u rasponu od prosječne („pico colorado”) i velike/vrlo velike („pico limón negro”, „navalinda” i „ambrunés”).

U pogledu peteljke, postoje značajne razlike u duljini i debljini:

— duljina: prosječna („ambrunés” i „navalinda”) i velika („pico negro” i „pico colorado”),

— debljina: tanka („pico negro” i „pico colorado”), prosječna („ambrunés” i „navalinda”).

U pogledu organoleptičkih svojstava, prosječan sadržaj šećera veći je od uobičajenog, uz refraktometrijski indeks čija je vrijednost u stanju optimalne zrelosti voća u rasponu od 12 do 20 grama na 100 grama svježe tvari, ovisno o sorti.

Trešnje zaštićene ZOI-jem „Cereza del Jerte” pripadaju isključivo kategoriji „ekstra” u skladu s pravilima za stavljanje na tržište koja su primjenjiva na trešnje i odobrena Uredbom (EZ) br. 214/2004.

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

Zaštićene sorte gotovo isključivo dolaze iz te regije jer su pokušaji da ih se uzgaja na drugim zemljopisnim širinama do sad bili uglavnom neuspješni, a ne razvijaju se uspješno jer nisu povoljni pedološki uvjeti, nadmorska visina, insolacija, vlažnost zraka i režim vjetrova.

Prisutnost sorata trešanja bez peteljke u dolini Jerte posljedica je dugog procesa prilagođavanja i poluizazvane selekcije iz različitih sojeva *Prunus avium* L., autohtone šumske vrste tih planinskih dolina još od davnina.

Poslove poboljšavanja i klonske selekcije obavilo je stanovništvo Jerte, a klimatski čimbenici kao što su:

- vlažnost zraka, koja je visoka čak i tijekom ljeta,
- povjetarci u dolini, položaj, prosječna godišnja insolacija, nadmorska visina, mikroklimatska raznolikost i zdrava kiselost tla učinili su sve ostalo.
- orografija: kulture se protežu od dna triju dolina do nadmorskih visina većih od 1 200 m. Razine između 600 m i maksimalne nadmorske visine najpogodnije su za uzgajanje sorata trešanja tipa „picota” koje, zajedno s onim sortama koje čine kartu rasporeda sorata, svake godine slijede raspoređeni model sazrijevanja, koji se proteže od kraja travnja do početka kolovoza.
- tekstura tla u području uglavnom je gruba i nije vrlo kompaktna, u biti je rahla i pjeskovita. Vanjska odvodnja uglavnom je dobra. Tlo je uvijek kiselo zbog osnovnog materijala, uz pH-vrijednosti uglavnom u rasponu od 5 do 5,5. Ta opća edafska svojstva izvrsna su za razvoj prevladavajuće sorte (*Prunus avium* ili divlja trešnja) te lokalnih sorata trešanja.
- klima: specifična klima triju dolina koje su dio određenog zemljopisnog područja posljedica je njihovog uskog i dubokog oblika te položaja i otvorenosti prema jugu. Zbog razlika u nadmorskoj visini i rascjepkanog reljefa dolazi do nejednake raspodjele insolacije i temperatura između grebena i aluvijalnog dna pa se katkad pojavljuju ekstremne temperaturne razlike. Ove su klimatske razlike uzrok vegetacijskog ciklusa i razdoblja cvjetanja/sazrijevanja čije je trajanje, kako je prethodno navedeno, nejednako te se produljuje ili pomiče pa nastaju značajne razlike u pogledu datuma berbe. Za istu sortu trešnje, razlike u sazrijevanju mogu biti veće od 20 dana.

Što se tiče režima vlažnosti, iz mjesečnih i godišnjih indeksa, kao i raspodjele padalina, proizlazi da regija ima mediteransku vlažnu klimu, s kratkim, ali izraženim razdobljem ljetne suše zbog male količine padalina u vrućim mjesecima srpnju i kolovozu.

Unatoč općenitoj toplini koja je određena prosječnim godišnjim temperaturama, postoji vrlo nejednaka raspodjela tih temperatura tijekom godišnjih doba. Raspon zabilježenih temperatura odražava vrlo ostru klimu.

Na kraju možemo reći da su ukupna prethodno opisana orografska, pedološka, klimatska i hidrografska posebna obilježja neophodna za dobivanje tako tipičnog i autentičnog proizvoda kao što je trešnja „Cereza del Jerte”. Kad bi bilo koji od tih čimbenika nestao, više ne bi bilo moguće dobiti navedeni proizvod.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

^(?) 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 387/09)

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.

„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”

EZ br.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo: pakiranje, podatci o nadzornim tijelima, nadležna služba države članice, podatci i sastav skupine

2. Vrsta izmjene

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

3. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda: točka 2. specifikacije

U opis kore i tijesta uvode se pojašnjenja kojima su nadopunjeni stavci navedeni u izvornom dokumentu.

Umjereno se proširuje raspon težine malog sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” (s 240 do 280 grama na 230 do 280 grama).

Uvodi se pakiranje sira u komadima. Cilj skupine jest omogućiti gospodarskim subjektima da se prilagode tendenciji individualne potrošnje proizvoda.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Zahvaljujući kvaliteti ambalažnih materijala i tehnikama rezanja očuvana je kvaliteta proizvoda tijekom tih postupaka.

Navođenje prisutnosti lažnog dna uređeno je pravilima pakiranja u točki 5.7. specifikacije.

Zemljopisno područje: postupci koji se provode na području: točka 3. specifikacije

Navode se postupci koji se obavljaju na zemljopisnom području.

Uveden je pojam mužnje koja se provodi na tom području kako bi se pojasnio način rada na gospodarstvima smještenima na tom ograničenom području. Navodi se i da pakiranje, već predviđeno u registriranoj specifikaciji, obuhvaća prvo pakiranje, kako bi se uzelo u obzir pretpakiranje koje se na proizvodu može obaviti kasnije.

Ukida se prijelazna odredba o mogućnosti zrenja u dvije općine koje graniče sa zemljopisnim područjem jer su dotična poduzeća ponovno vraćena u granice zemljopisnog područja.

Dodaje se općina nastala razdvajanjem starih, dotad spojenih općina (bez promjene granica zemljopisnog područja).

Dokaz o podrijetlu (sljedivost): točka 4. specifikacije

Izmjene su povezane s reformom sustava nadzora oznaka izvornosti koja je uvedena promjenama u nacionalnim propisima. Posebno valja napomenuti da su uvrštene odredbe o identifikacijskoj prijavi koja prethodi akreditaciji gospodarskih subjekata kako bi se priznala njihova sposobnost udovoljavanja uvjetima specifikacije one oznake kojom se žele koristiti.

Navedeni su i sadržaj i načini prijenosa prijave potrebnih za prepoznavanje i praćenje proizvoda.

Navode se dokumenti i registracije potrebni za sljedivost proizvoda i kontrolu uvjeta proizvodnje, te načini kontrole karakteristika proizvoda.

U pogledu elemenata označivanja sireva navode se načini izdavanja i povlačenja identifikacijskih pločica.

Pasmine mliječnih krava: točka 5.1. specifikacije

Definicijom mliječnog stada, koje obuhvaća sve mliječne krava u laktaciji, zasušene krave i junice starije od šest mjeseci koje se nalaze na gospodarstvu, omogućuje se navođenje tipova životinja koje se kontroliraju.

Radi jačanja kontrole uvode se pojašnjenja u pogledu pripadnosti životinja odobrenim pasminama pasminskih kodova 12, 46 i 31.

Određeni proizvođači mogu uzgajati životinje u druge svrhe osim proizvodnje mlijeka za dobivanje sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Ta je mogućnost ponuđena i definirana.

Ishrana mliječnih krava: točka 5.2. specifikacije

(a) Osnovni obrok i dodatci prehrani

Cilj novih odredaba jest očuvanje sustava ishrane koji se temelji na krmivu (travi i sijenu) kako bi se ojačala povezanost s podnebljem ZOI-ja i očuvala proizvodnja sira tehnikom obrade sirovog mlijeka (isključujući fermentiranu hranu).

Radi postizanja tog cilja uvodi se prinos po hektaru iskoristive poljoprivredne površine koji se utvrđuje na 1,5 grla stoke. Ljeti krave u laktaciji moraju pasti tijekom najmanje 150 dana.

Kako bi se u obzir uzele razlike u radu zapažene na različitim gospodarstvima na zemljopisnom području, u ishrani mliječnih krava u laktaciji određuje se upotreba hrane koja ne potječe iz zemljopisnog područja. To se odnosi samo na gospodarstva smještena na nadmorskoj visini od 600 metara i planinska gospodarstva gdje krave pasu na više od 600 metara. Na njima je moguća upotreba krmiva koje potječe izvan zemljopisnog područja, u najvećem udjelu od 25 % suhe tvari takvog krmiva u dnevnom obroku.

Sijeno je jedino krmivo koje se može kupovati izvan zemljopisnog područja.

Dopuštena je ishrana svježom krmom, ali je ograničena na jedan obrok po danu tijekom razdoblja ispaše od 150 dana. Međutim, izvan razdoblja ispaše dopuštena su dva obroka svježe krme po danu, ali uz obvezna dva otkosa i raspoređena u dva navrata. Kako bi se izbjegli svi problemi kontaminacije nepoželjnim bakterijama, zeleno se krmivo treba davati u svježem stanju, a jaslje valja očistiti od ostataka prije svakog novog donošenja krmiva.

I dalje u cilju očuvanja povezanosti s podnebljem, ali i zato što kratka vlakna nemaju iste učinke na preživljanje kao sijeno od trave ili od lucerne, davanje peletirane dehidrirane lucerne ograničena je na razinu dodataka ishrani.

Određivanje pozitivnog popisa koncentrata omogućava lakšu kontrolu i sprječavanje tehnoloških inovacija koje u tom području nisu pod nadzorom. Kako bi se očuvala povezanost između proizvoda i podneblja, unos dodataka ishrani u obroke ograničava se na godišnju količinu od 1 800 kilograma po mliječnoj kravi i od 500 kilograma po junici.

Naposlijetku, navodi se da se sirutka proizvedena na gospodarstvu dopušta samo za pojenje životinja i u roku od najviše 24 sata.

(b) Pravila o davanju hrane.

Kako bi se izbjegli sanitarni i tehnološki problemi, davanje suhe hrane prikladno je zimi. Kako bi se olakšalo i preživljanje, obvezno je davanje krmiva uz očuvanje njegove fizičke cjelovitosti. Zbog tih je elemenata zabranjena upotreba strojeva za miješanje i podjelu krme u podjeli obroka.

(c) Fermentirana hrana

Sadašnjim je odredbama zabranjena upotreba fermentirane hrane u ishrani mliječnih krava. Međutim, ishrana drugog, jasno odvojenog stada tom vrstom hrane, uzeta je u obzir i podliježe posebnim uvjetima proizvodnje, skladištenja i upotrebe.

Sustav uzgoja: točke 5.3. i 5.4. specifikacije

(a) Zabrana GMO-a (kulture i hrana)

Zabranom GMO-a u specifikaciji omogućuje se jačanje tradicionalnog karaktera ishrane.

(b) Dopušten unos mineralnog gnojiva

Kako bi se poticala ispaša, bioraznolikost i prirodna flora te očuvao okoliš, ograničen je unos mineralnog gnojiva. Uvodi se razlikovanje među općinama ovisno o njihovom topografskom položaju na osnovi podjele na tzv. „područja s težim uvjetima gospodarenja” kojom se služe administrativna tijela. Granice unosa u specifikaciji odnose se na prosjek po zemljišnoj čestici svakog gospodarstva.

(c) Unos organskog gnojiva

Kako bi se ishrana krava zaštitila od svih rizika kontaminacije štetnim tvarima, određuju se uvjeti razastiranja organskih gnojiva.

Ujedinjavanje plana gnojidbe omogućit će lakšu i pravedniju kontrolu.

Uvjeti mužnje: točka 5.5. specifikacije

Navedeni su uvjeti mužnje kako bi se moglo koristiti novim tehnikama mužnje uz ispunjavanje svih uvjeta povezanosti s vođenjem stada i očuvanjem karakteristika mlijeka za izradu sira.

Provjera muznog uređaja postaje obvezna kako bi se očuvala kvaliteta mlijeka za izradu sira.

Temperatura hlađenja u sirani:

Temperatura čuvanja mlijeka na farmi ili skladištenja u sirani podiže se s 8 °C na 10 °C kako bi se potaknula tehnološki korisna flora mlijeka.

Proizvodnja: točka 5.6. specifikacije

Točka 5.6.1. Opće odredbe

Mlijeko za izradu sira, pomoćne tvari za proizvodnju i aditivi

Kako bi se očuvala karakteristike sirovine od koje nastaje sirovo mlijeko, sastavljen je popis zabranjenih postupaka.

Stavak o upotrebi pomoćnih tvari za proizvodnju i aditive dopunjuje se kako bi se očuvala sadašnja praksa primjenjivanja postupaka i upotrebe aditiva u proizvodnji sireva te kako buduće prakse koje ne podliježu kontroli ne bi štetno utjecale na njihove karakteristike.

Proizvodni postupci

Uvode se karakteristike bačvi za proizvodnju sira - moraju biti otvorene i njihova zapremnina smije iznositi najviše 6 000 l.

Naime, praćenje razvoja grušu u bačvi pogledom i dodirom ostaje važan element proizvodnje sira od sirovog mlijeka koje se svakodnevno prikuplja i koje se prije proizvodnje ne obrađuje.

Jednako je tako ojačana i kontrola proizvodnje jer obujam obrađenog mlijeka ne produljuje znatno postupak stavljanja u kalup. Predugim stavljanjem u kalup nastala bi prevelika raznolikost karakteristika sira.

Uvode se pojašnjenja u opis proizvodnih postupaka, od rada u bačvi do soljenja sira, kako bi se u obzir uzele neke prilagodbe: veličina kalupa, masa utega korištenih za prešanje malih sireva, gustoća salamure snižena s 1 140 na 1 130.

Soljenje se ne može obavljati u proizvodnoj bačvi.

Pojašnjava se da ukupno trajanje proizvodnje, predzrenja i zrenja iznosi najmanje 15 dana od datuma dodavanja renina. Tako sir neće moći napustiti proizvodni pogon ili pogon za zrenje prije najmanje 16. dana.

Predzrenje i zrenje

Pojašnjava se opis predzrenja kako bi se preciznije u obzir uzela znanja i vještine sirara te kako bi se očuvala kvaliteta sireva.

Pravila za zrenje nadopunjuju se uvođenjem mogućnosti pakiranja sireva od 12. dana zrenja i daljnjeg pakiranja na nižoj temperaturi tijekom duljeg razdoblja.

Svrha toga jest prilagodba bržem starenju kore koja u podrumu poprima optimalan izgled oko 12. dana, a zatim se pogoršava i mogu se pojaviti nepravilnosti kod pakiranja i stavljanja na tržište.

Dodaju se sljedeće odredbe:

— obvezna je prva faza u podrumu najmanje do 12. dana od datuma proizvodnje.

Temperatura u podrumu treba iznositi između 10 i 15 °C, a vlažnost zraka treba biti veća od 90 %,

— sirevi se od 12. dana mogu pojedinačno pakirati i tada dozrijevaju najmanje do 18. dana na temperaturi od najmanje 6 °C,

— sirevi koji nisu pakirani nastavljaju dozrijevati u podrumu do najmanje 16. dana na temperaturi od 10 do 15 °C i uz vlažnost zraka veću od 90 %.

Navodi se da je dopuštena upotreba drvenih blanjanih ili neblanjanih dasaka na kojima dozrijeva sir. Tim se pojašnjenjem u obzir uzima tehnološka važnost razvoja površinske flore zahvaljujući prisutnosti pozitivnog biofilma na dasakama.

Točka 5.6.2. Posebne odredbe za proizvodnju u mljekarskim pogonima

Uvodi se pojašnjenje o krajnjem vremenu dodavanja renina kako bi se jasnije odredio rok za dodavanje renina.

Određena je doza mliječnih startera.

Navodi se da je moguća upotreba kalupa za kiseljenje. Takvi kalupi pomažu u oblikovanju proizvoda i zamjena su za platno, a da ne mijenjaju bitna svojstva proizvoda. Zahvaljujući njima gruša se može dulje cijediti, cijedenje se lakše kontrolira, sirevi su pravilniji, a postižu se i pozitivni učinci na stvaranje kore na proizvodima.

Navodi se mogućnost ponovne upotrebe mlijeka preostalog nakon kraja proizvodnje kako sirar ne bi bio prisiljen započeti proizvodnju u nepotpunoj bačvi, i to kako bi se olakšao rad u bačvi i kako bi se proizvodnja lakše kontrolirala.

Točka 5.6.3. Posebne odredbe za proizvodnju na farmi

Uvjeti proizvodnje na farmi upotpunjuju se sljedećim odredbama:

- uvođenjem plastificiranog mikroperforiranog platna za cijedenje mogu se pojačati posebnosti proizvodnje na farmi u pogledu okusa jer se platno pokazalo kao spremnik tehnološke flore,
- kako bi se očuvala spora proizvodnja farmerskih sireva koja je usmjerena na veću posebnost okusa, doza mliječnih startera ograničava se na 0,5 % (0,5 l startera velikih kultura (1) na 100 l mlijeka) ukupne količine mlijeka od kojeg se proizvodi farmerski sir „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”,
- zabranjena je upotreba kalupa za kiseljenje te svih drugih kalupa ili obruča u kojima se sir drži tijekom sušenja kako bi se zadržala upotreba platna koje je tradicionalno u proizvodnji na farmi. Određeno je da se sir u platnu cijedi šest sati od početka stavljanja u kalup.

Uvode se pojašnjenja o načinima prešanja, okretanja sireva, predzrenja, pranja i vlažne obrade pri unošenju u podrum za dozrijevanje.

Tim se odredbama bolje uređuje praksa i jača posebnost farmerskih sireva.

Kako bi sirari, ako to žele, mogli u ranijim fazama proizvodnje sira uvesti posebne načine obrade, sir se na gospodarstvu drži šest dana umjesto prvotno predviđenih deset dana.

Uvode se uvjeti proizvodnje, zrenja i predzrenja malog farmerskog sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” i njima se pojašnjavaju određene odredbe u skladu s praksom.

Podatci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem: točka 6. specifikacije

Tekst te rubrike obuhvaća sljedeće podrubrike: „Posebnosti zemljopisnog područja: prirodni i ljudski čimbenici”, „Posebnosti proizvoda”, „Uzročna povezanost”.

Uz navedeni preustroj unose se i urednička poboljšanja i pojašnjenja prema potrebi.

Posebni elementi označivanja: točka 8. specifikacije

Elementi o označivanju sireva premještaju se u rubriku 4.: Dokazi o podrijetlu.

Obvezno stavljanje logotipa INAO zamjenjuje se obveznim stavljanjem oznake ZOI-ja Europske unije.

Navodi se da je, neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve i o pojmu „petit” (mali), zabranjena upotreba svakog pridjevka ili druge oznake uz zaštićenu oznaku podrijetla pri označivanju, oglašavanju, na računima i vrijednosnicama, uz izuzetak posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

Nacionalni zahtjeva: točka 9. specifikacije

Dodaje se tablica s glavnim točkama za kontrolu specifikacije, njihovim ciljnim vrijednostima i metodama njihova ocjenjivanja.

Ostale izmjene

1. Pakiranje: točka 5.7. specifikacije

Sirevi se pakiraju cijeli, u polovicama ili komadima.

Kako bi se sačuvala kvaliteta kore, spriječilo njezino isušivanje i razvoj nepoželjnih plijesni, sir treba biti prikladno pakiran kada napušta zemljopisno područje. To pakiranje treba biti očuvano do prezentacije proizvoda krajnjem korisniku, ali nije zabranjeno eventualno ponovno pakiranje.

Pakiranje treba sadržavati drveno lažno dno čiji je promjer naveden. Prilikom rezanja treba očuvati lažno dno.

Svim tim odredbama omogućuje se očuvanje kvalitete kore, teksture tijesta i intenziteta mirisa sira. Usto, uzimajući u obzir osjetljivost sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” u pogledu kore i isušivanja, lažno dno i pakiranje imaju ulogu reguliranja vlažnosti. Ta pakiranja pogoduju specifičnoj mikoflori kore sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”.

Međutim, za sireve namijenjene prehrambenom industrijskom sektoru u kojem se obrađuju pojedinačno pakiranje nije obvezno. U tom slučaju prisutnost lažnog dna nije opravdana.

2. Nadležna služba države članice: promjena adrese Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu;
3. Sastav skupine koja podnosi zahtjev: pojašnjen je sastav skupine;

Podatci o nadzornim tijelima: ažurirani su podatci o nadzornim tijelima.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„REBLOCHON”/„REBLOCHON DE SAVOIE”

EZ br.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Reblochon”/„Reblochon de Savoie”

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.*

Sir „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” jest sir od punomasnog i sirovog kravljeg mlijeka koje potječe od životinja pasmina „abondance”, „montbéliarde” i „tarentaise”. Ovaj je sir tlačenog i nekuhanog tijesta, plosnatog cilindričnog oblika, blago izravnog ruba, promjera oko 14 centimetara, visine oko 3,5 centimetra i težine između 450 i 550 grama.

Sadržava najmanje 45 grama masne tvari na 100 grama sira kad je potpuno osušen, a sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 45 grama na 100 grama sira.

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

Kora sira, oprana tijekom zrenja, tanka je, pravilna i jednolična. Boja kore može se kretati od žute do žutonarančaste i u cijelosti je ili djelomično prekrivena bijelom, tankom i kratkom pjenom.

Tijesto sira je mekano, homogeno, gipko i kremasto. Može biti od krem do žute boje bjelokosti, blago je slano i može imati male rupice.

Zaštićenu oznaku izvornosti nose i sirevi manjeg kalupa, odnosno mali modeli, koji imaju jednaka organoleptička svojstva, ali njihov promjer iznosi oko 9 centimetara, visoki su oko 3 centimetra i teže od 230 do 280 grama.

Sir „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” može se prodavati cijeli ili u komadima.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Mlijeko koje se upotrebljava u proizvodnji sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” mora potjecati isključivo od mliječnih stada koja se sastoje od pasmina mliječnih krava „abondance”, „montbéliarde”, „tarentaise” (drugog naziva „tarine”).

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

Kako bi se osigurala povezanost s podnebljem, ishrana stada treba se sastojati prvenstveno od krmiva koje potječe iz zemljopisnog područja oznake. Osnovni obrok sastoji se od krmiva koja obuhvaćaju:

- najmanje 50 % svježe trave koju krave pasu tijekom ljetnog razdoblja i sijena koje se svakodnevno daje životinjama tijekom zimskog razdoblja,
- zeleno krmivo: kukuruz za silažu, svježa trava, stočna repa. Slama se u okviru dnevnog obroka može davati samo junicama.

Tijekom ljetnog razdoblja ispaša traje najmanje 150 dana.

Krmivo koje potječe iz zemljopisnog područja mora pokrivati 100 % suhe tvari u dnevnom obroku krava u laktaciji. Za gospodarstva smještena na nadmorskoj visini većoj od 600 metara i za planinska gospodarstva gdje krave u laktaciji pasu na više od 600 metara, krmivo koje potječe iz zemljopisnog područja mora pokrivati najmanje 75 % suhe tvari dnevnog obroka krava u laktaciji. Od krmiva se samo sijeno može kupovati izvan područja oznake izvornosti.

Uz dnevni obrok moguć je i unos dodataka. Oni obuhvaćaju koncentriranu hranu i dehidrirano krmivo. Kravama u laktaciji može se po mliječnoj kravi godišnje davati najviše 1 800 kg svih navedenih dodataka.

U ishrani mliječnog stada zabranjena je upotreba silažnih proizvoda, fermentirane hrane, omotanih bala i hrane koja bi mogla nepovoljno utjecati na miris ili okus mlijeka ili sira, ili kod koje postoji opasnost od kontaminacije bakterijama.

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

Proizvodnja mlijeka, mužnja te proizvodnja i zrenje sira moraju se obavljati na određenom zemljopisnom području.

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

Prvo pakiranje sireva obavlja se u zemljopisnom području prije nego što se sirevi otpreme iz pogona za zrenje sira - to je posljednja faza proizvodnje sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Tom se odredbom omogućuje očuvanje kvalitete kore proizvoda te sprječava isušivanje i razvoj nepoželjnih plijesni. Navedeno prvo pakiranje ne isključuje mogućnost da se proizvod kasnije ponovno pakira u drugom pogonu.

Takvo pakiranje prilagođenom ambalažom uključuje lažno dno od smrekovine na najmanje jednoj od ploha sira koji se prodaje cijeli ili u polovicama. Komadi moraju imati tri plohe prekrivene korom.

Za proizvode namijenjene prehrambenom industrijskom sektoru pojedinačno pakiranje nije obvezno, ali ti sirevi moraju biti pakirani u trenutku kada se otpremaju iz zemljopisnog područja.

3.7. Posebna pravila za označivanje

Etiketa sira mora sadržavati ime oznake izvornosti „Reblochon” ili „Reblochon de Savoie” napisano slovima veličine najmanje dvije trećine najvećih slova na etiketi. Usto, etiketa manjeg sira utvrđenog u točki 3.2. može sadržavati ime oznake izvornosti i pojam „petit” (mali).

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve i na prethodno navedeni pojam, zabranjena je upotreba svakog pridjevka ili druge oznake uz predmetnu oznaku pri označavanju, oglašavanju, na računima i vrijednosnicama, uz izuzetak posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

Etiketa mora sadržavati simbol „ZOI” Europske unije. Može sadržavati i naziv „appellation d'origine protégée” (Zaštićena oznaka izvornosti).

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća dvije trećine departmana Haute-Savoie (cijeli dio istočno od grada Annecyja na više od 500 metara nadmorske visine) te nekoliko općina ili odjeljaka općina u departmanu Savoie.

Departman Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillon, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Féréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouvet, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Departman Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (odjeljci G1 i G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (odjeljci A1, A2 i A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno se područje nalazi u sjevernim Alpama i obuhvaća planinske regije između jezera Léman i masiva Mont-Blanc. Na istoku je omeđeno granicom sa Švicarskom i prostire se prema zapadu do najzapadnijih reljefnih struktura alpskog masiva. Područje na jugu ne uključuje masiv Beaufortain, ali obuhvaća sjeverni dio masiva Bauges.

Osobito izražen reljef sastoji se od masiva čija nadmorska visina od zapada prema istoku sve više raste (1 000 metara na zapadnim obroncima, više od 2 000 metara na vrhovima vapnenačkih masiva, a više od 4 000 metara na masivu Mont-Blanc) i koji su odvojeni velikim dolinama čija nadmorska visina iznosi više od 500 metara (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Zemljopisno područje uključuje veoma različite regije u pogledu geološke podloge. Masivi koji se sastoje od pretežito vapnenačkih stijena pružaju se preko područja oznake sa sjeveroistoka prema jugozapadu. Određene osobito otporne strukture oblikuju oštre reljefne oblike kao što je lanac Aravis. Prigorsko područje na zapadu sastoji se od molasne glinovito-vapnenačke podloge na kojoj se uzdižu izraženi vapnenački reljefni oblici (Salève). Kristalni masivi Mont-Blanc i Aiguilles Rouges na istoku najviši su vrhovi regije. Ondje su stijene kisele (granit, gnajs, tinjčev škrljavac). Na sjeveru se masiv Chablais sastoji od kiselih stijena ili vapnenaca s primjesama.

Klima je planinska i izravno izložena strujanjima sa zapada. Odlikuje se obilnim padalinama (više od 900 milimetara godišnje) bez ljetnih suša. U unutrašnjosti masiva godišnja količina padalina često se kreće od 1 500 do 2 000 milimetara. Zbog planinskog okoliša zime su hladne, a obilne se padaline tada očituju u obliku snijega. Reljef i nadmorska visina snažno utječu na lokalne klimatske uvjete.

Najveći je dio poljoprivrednih površina prekriven pašnjacima. Regija se odlikuje osobito snažnim razvojem trajnih visinskih pašnjaka, tzv. alpskih pašnjaka. Njih karakterizira velika biljna raznolikost povezana s raznovrsnošću uvjeta tog područja (tlo, vodna bilanca, izloženost, nadmorska visina ...) i upotrebom (pastirske prakse). Devedeset posto travnatih površina jesu trajni pašnjaci na kojima prevladava oštrica, koja se smatra vrlo dobrom krmnom travom, bijela djetelina i crvena djetelina. Nalazimo i bogate sjenokoše s običnom kiselicom, srednje bogate sjenokoše ili pašnjake s velikom bedrenikom i siromašne ili suhe sjenokoše ili pašnjake s livadnom kaduljom i mravincem. Vegetacija korištena u stočarstvu prostire se slojevito od dolina do nadmorskih visina koje mogu biti i veće od 2 500 metara.

Ljudski čimbenici

Jedna od odlika mljekarskih gospodarstava zemljopisnog područja jest i upotreba alpskih pašnjaka ljeti. Život stada pod velikim je utjecajem godišnjih doba: izlazak iz staje početkom svibnja, ispaša na niskim zemljišnim česticama, zatim početkom lipnja penjanje prema alpskim pašnjacima gdje stado ostaje sve do početka listopada. Slijedi najdulje, zimsko razdoblje s nekoliko mjeseci snijega i nepovoljnog vremena. Uzgajivač stoga tijekom ljeta mora spremati krmivo koje će stadu biti potrebno od studenoga do travnja (za zimu treba računati na oko 2 000 kg sijena po kravi).

Kako bi se prilagodili takvim uvjetima života, proizvođači mlijeka uzgajaju pasmine mliječnih krava koje potječu iz planinskih regija prilagođene fizičkim i klimatskim ograničenjima podneblja (građa prilagođena ispaši na kosim pašnjacima, toplinska otpornost, sposobnost ispaše u ljetnom razdoblju i probavljanja suhog krmiva u zimskom razdoblju), uz redovitu proizvodnju kvalitetnog mlijeka.

Ishrana mliječnih krava prvenstveno se sastoji od svježe trave koju krave pasu tijekom ljetnog razdoblja i suhog krmiva tijekom zimskog razdoblja. Dodatci u ishrani količinski su ograničeni kako bi imanja očuvala praksu uzgoja koji nije intenzivan. U ishrani nema fermentirane hrane koja može nepovoljno utjecati na miris i okus mlijeka, a time i sira.

Naziv „Reblochon de Savoie” dolazi od riječi „reblâche” koja znači „musti po drugi put”. Takva je praksa bila uobičajena od 18. stoljeća - farmer koji je unajmljivao alpski pašnjak morao je vlasniku plaćati naknadu. Životinja koja u tom trenutku nije bila potpuno pomuzena davala je tijekom te druge mužnje malu količinu mlijeka koje je međutim bilo vrlo kremasto jer se pri kraju mužnje dobiva mlijeko bogato masnim tvarima. Budući da su sirari tako raspolagali malom količinom mlijeka prilično bogatog masnim tvarima, proizvodili su kremaste male sireve. „Reblochon” je sir tajnovitog podrijetla koji nakon monetizacije razmjene u 18. stoljeću izlazi na svjetlo dana i to na stolove građanstva, svećenstva i plemstva.

Rad sirara, koji se temelji na znanju i umijeću njihovih predaka, ima odlučujuću ulogu u otkrivanju aromatskog potencijala sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Obradom sirovog mlijeka na niskoj temperaturi bez prethodne obrade omogućuje se da njegove najbolje karakteristike dođu do izražaja. Krave se muzu dvaput dnevno i zato se mlijeko mora upotrebljavati brzo i precizno. Obradom sirovog mlijeka podrazumijeva se rad u otvorenim bačvama kako bi sirar lakše pogledom i dodirom pratio eventualne promjene mlijeka i prilagodio proizvodne postupke.

Dozrijevanje se najprije provodilo u okviru farme na alpskim pašnjacima. Zatim se razvilo u dolini koja je svojom relativno lakom dostupnošću pogodovala pojavljivanju zanimanja sirara zaduženog za dozrijevanje sira. Sirar zadužen za dozrijevanje sira mora obavljati više zadaća i osobito nadzirati temperaturu zrenja jer ona ima važnu ulogu u razvoju mikroflore (koja kori sira daje karakterističan izgled). Istodobno se na površini sira pojavljuje nekoliko skupina mikroba i one se međusobno izmjenjuju. Ta se izmjena očituje prvenstveno u razvoju pH-vrijednosti i sadržaju soli u kori. Ta mikoflora i posebno *Geotrichum candidum* daju siru „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” nježni bijeli „cvijet” koji ga odlikuje, ali uvelike pridonosi i razvoju teksture i okusa tijesta.

Trgovanje sirom „Reblochon” uzelo je maha u 19. stoljeću, čime se razvilo specifično umijeće pregovaranja, olakšano širenjem komunikacijskih putova. U prvoj se polovici 20. stoljeća proizvodnja sira „Reblochon” proširila čak i izvan kolijevke njegova nastanka, a to je proizvođače navelo da od 1953. godine zaštite svoj proizvod i utvrde posebne uvjete proizvodnje.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” jest sir tlačenog nekuhanog tijesta od punomasnog i sirovog kravljeg mlijeka koje se prije proizvodnje ni na koji način ne obrađuje.

Mali je i lagan te se može proizvoditi u manjem obliku. Plosnatog je cilindričnog oblika, blago izravnog ruba.

Sir je kremastog i mekog, blago slanog tijesta boje bjelokosti, te s mogućim mliječnim i prženim aromama. Njegova je tanka oprana kora zlatnožute boje i prekrivena tankom bijelom pjenom (mikoflora).

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

Dobro navodnjeno planinsko podneblje obuhvaća cijelo zemljopisno područje oznake te omogućuje znatan rast trave u proljeće i ljeti. Raznolikost uvjeta ovog podneblja, poput nadmorske visine, izloženosti alpskih pašnjaka i vrsta stijena, odlikuje se velikim botaničkim bogatstvom pašnjaka pa tako svaki krajolik otkriva jedinstvenu skupinu biljnih vrsta.

Brojne biljne vrste koje su prisutne u tim skupinama imaju snažne aromatske vrijednosti koje doprinose tipičnom karakteru sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie”. Razlike u osjetilnim karakteristikama mogu se povezati s različitim vrstama sijena i pašnjaka koje nalazimo u određenom zemljopisnom području.

U tom vrlo surovom podneblju stada se moraju suočiti s visokim zahtjevima i samo planinske pasmine mogu podnijeti način života koji obuhvaća zimsku sedentarnost u stajama u dolini i mnogo svakodnevnog kretanja po alpskim pašnjacima tijekom toplijeg razdoblja, te stada ukupno mogu prijeći više stotina metara nadmorske visine.

Te pasmine u takvim uvjetima proizvode mlijeko bogato bjelančevinama i veoma pogodno za proizvodnju sira - nakon dodavanja renina dobiva se čvrsta masa, a sir se dobro prodaje.

Sir „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” prvotno je nastao u proizvodnji koja se temeljila na malim količinama mlijeka bogatog masnim tvarima i rezultat je obrade jednostavnom tehnologijom (malo zagrijavanja, brzo dodavanje starter-kultura, bez sušenja u bačvi) zbog koje dozrijevanje kratko traje.

Stoga su svojstva sira „Reblochon”/„Reblochon de Savoie” usko povezana s ishranom mliječnih krava (ispašom i krmivom) koja potječe od flore koja je prilagođena prethodno opisanim klimatskim uvjetima te sa znanjem i umijećem sirara te djelatnika zaduženih za dozrijevanje sira.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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

(*) Vidjeti bilješku 3.

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR