

Službeni list

Europske unije

C 29



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 58.

29. siječnja 2015.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2015/C 29/01 Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7375 – UTC/CIAT) ⁽¹⁾ 1

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2015/C 29/02 Tečajna lista eura 2

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2015/C 29/03 Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova 3

2015/C 29/04 Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova 3

2015/C 29/05 Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova 4

HR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

V. *Objave*

DRUGI AKTI

Europska komisija

2015/C 29/06	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	5
2015/C 29/07	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	13

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.7375 – UTC/CIAT)****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 29/01)

Dana 5. prosinca 2014. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32014M7375. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

28. siječnja 2015.

(2015/C 29/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1344	CAD	kanadski dolar	1,4090
JPY	japanski jen	133,70	HKD	hongkonški dolar	8,7939
DKK	danska kruna	7,4440	NZD	novozelandski dolar	1,5157
GBP	funta sterlinga	0,74660	SGD	singapurski dolar	1,5345
SEK	švedska kruna	9,2895	KRW	južnokorejski von	1231,76
CHF	švicarski franak	1,0242	ZAR	južnoafrički rand	13,1212
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,0869
NOK	norveška kruna	8,7950	HRK	hrvatska kuna	7,6918
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14188,57
CZK	češka kruna	27,846	MYR	malezijski ringit	4,1048
HUF	mađarska forinta	312,18	PHP	filipinski pezo	50,046
PLN	poljski zlot	4,2365	RUB	ruski rubalj	76,9120
RON	rumunjski novi leu	4,4552	THB	tajlandski baht	36,925
TRY	turska lira	2,6959	BRL	brazilski real	2,9322
AUD	australski dolar	1,4234	MXN	meksički pezo	16,5951
			INR	indijska rupija	69,6578

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

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2015/C 29/03)

U skladu s člankom 35. stavkom 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Zajednice za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	20.12.2014.
Trajanje	20.12.2014. – 31.12.2014.
Država članica	Njemačka
Stok ili skupina stokova	RED/N1G14P
Vrsta	Škarpina (<i>Sebastes spp.</i>)
Zona	Grenlandske vode u zoni NAFO-a 1F i grenlandske vode u zonama V. i XIV.
Vrsta (vrste) ribarskih plovila	—

⁽¹⁾ SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2015/C 29/04)

U skladu s člankom 35. stavkom 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Zajednice za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	22.12.2014.
Trajanje	22.12.2014.–31.12.2014.
Država članica	Danska
Stok ili skupina stokova	HER/2A47DX
Vrsta	Haringa (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	IV. i VII.d te vode Unije u zoni II.a
Vrsta/vrste ribarskih plovila	—
Referentni broj	89/TQ43

⁽¹⁾ SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

Informacije koje su priopćile države članice u vezi sa zabranom ribolova

(2015/C 29/05)

U skladu s člankom 35. stavkom 3. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1224/2009 od 20. studenoga 2009. o uspostavi sustava kontrole Zajednice za osiguranje sukladnosti s pravilima zajedničke ribarstvene politike ⁽¹⁾ donesena je odluka o zabrani ribolova kako je utvrđeno u sljedećoj tablici:

Datum i vrijeme zabrane	26.12.2014.
Trajanje	26.12.2014. – 31.12.2014.
Država članica	Portugal
Stok ili skupina stokova	LEZ/8C3411
Vrsta	Patarače (<i>Lepidorhombus</i> spp.)
Zona	VIII.c, IX. i X.; vode Unije u zoni CECAF-a 34.1.1
Vrsta/vrste ribarskih plovila	—
Referentni broj	90/TQ43

⁽¹⁾ SL L 343, 22.12.2009., str. 1.

V.

(Objave)

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**

(2015/C 29/06)

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

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.****„SAINT-NECTAIRE”****EZ br.: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012.****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: nadzor

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije proizvoda 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)

⁽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)**

Rubrika „Opis proizvoda”

Dodaju se elementi koji su dio bitnih svojstava proizvoda (usireno mlijeko, fermentirano i slano nekuhano tijesto) kako bi se pojasnio opis i olakšao nadzor.

Najmanji udio suhe tvari u siru „Saint-Nectaire” nakon zrenja smanjuje se s 52 % na 50 %. Naime, prema raznim tekstovima iz 20. stoljeća tijekom vremena se udio suhe tvari prilično razlikovao i to u rasponu od 50 % do 56 %. Izmjena je zatražena kako bi se jamčila mekana i kremasta svojstva tijesta a da se ne utječe na ključna organoleptička svojstva proizvoda. To je neophodno za proizvodnju na farmi u kojoj se upotrebljava punomasno sirovo mlijeko koje nije standardizirano u pogledu masnih tvari jer postoje velike razlike u sastavu mlijeka stada i u proizvodnji mlijeka nakon svake mužnje.

Briše se udio suhe tvari nedozrelih sireva koji se prodaju s namjenom daljnjeg zrenja, a koji je određen na najmanje 48 % jer je uočeno da su presudni uvjeti brisanja nedozrelih sireva prije odnošenja u podrum. Prema tome, utvrđivanje tih uvjeta potrebnih za dobro dozrijevanje uvedeno je u rubriku „Način proizvodnje” (trajanje brisanja od najmanje 24 sata i temperatura od 6 do 10 °C).

Približne vrijednosti promjera, visine i težine sira zamjenjuju se najmanjim i/ili najvećim vrijednostima čime se detaljnije definira proizvod i olakšava nadzor. Dakle, veliki sir „Saint-Nectaire” opisuje se kao sir „cilindričnog oblika, blago izravnog ruba, promjera od 20 do 24 cm i od 3,5 do 5,5 cm, čija težina nije veća od 1,850 kg”, umjesto opisa „Plosnatog cilindričnog oblika s promjerom od oko 21 centimetara, visine oko 5 centimetara i težine oko 1,7 kilograma”. Za mali sir „Saint-Nectaire” pojašnjenje „promjera od 12 do 14 cm i visine od 3,5 do 4,5 cm” zamjenjuje se podatkom „promjera oko 13 cm i visine 3,5 cm”, a pojašnjenje „čija težina nije veća od 0,650 kg” zamjenjuje „težine oko 600 grama”. Najkraće trajanje zrenja velikog sira nakon odnošenja u podrum iznosi od 3 tjedna do 28 dana. To produljenje od jednog tjedna pridonosi jačanju organoleptičkih svojstava proizvoda. Najkraće trajanje zrenja malog sira nakon odnošenja u podrum ne mijenja se.

Pojašnjuje se opis kore zahvaljujući iskustvu komisija za kušanje. Stoga rečenice „Sir ima koru s tankim slojem plijesni, sličnu s obje strane. Ovisno o stupnju dozrelosti, plijesni mogu biti bijele, smeđe ili sive, a baza može biti od krem do narančaste boje sa žutom i/ili crvenom pjenu. Isključuju se potpuno bijeli, potpuno narančasti ili potpuno crni sirevi.” zamjenjuju rečenicu „Plijesniva kora prekrivena je mrljama bijele, žute ili crvene pjene ovisno o stupnju zrelosti”. Ovim se opisom ostavlja prostora za različite uobičajene situacije na koje se može naići te se sprječavaju odstupanja.

Organoleptički opis proizvoda pojašnjuje se s pomoću više deskriptora kako bi se bolje odrazila složenost okusa sira „Saint-Nectaire”: „Okus je čist i blago slan s raznim mliječnim notama (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i aromama nastalima zbog uvjeta dozrijevanja (podruma, slamnate podloge za dozrijevanje, zemlje ili raslinja) te čestim suptilnim primjesama arome lješnjaka.”

Konačno se pojašnjuju prihvaćeni načini rezanja za sir „Saint-Nectaire” (mogućnost prezentacije u komadima koji obvezno moraju imati dio kore). S obzirom na stalne promjene načina konzumiranja sira, tim se pojašnjenjima utvrđuje okvir kako bi se izbjegla odstupanja u pogledu vrste rezanja.

Rubrika „Dokaz o podrijetlu”

Donesene izmjene povezane su s reformom sustava nadzora oznaka izvornosti koja je uvedena promjenama u nacionalnim propisima. Posebno valja napomenuti da su uvrštene odredbe o identifikacijskoj prijavi koja pretihodi akreditaciji gospodarskih subjekata kako bi se priznala sposobnost ispunjavanja uvjeta specifikacije one oznake kojom se žele koristiti. Kontrola specifikacije provodi se u skladu s planom kontrole koji je izradilo nadzorno tijelo. U specifikaciji proizvoda navedeni su i sadržaj i načini prijenosa prijave potrebnih za prepoznavanje i praćenje proizvoda.

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

Mijenjaju se obilježja identifikacijskih oznaka upotrijebljenih za označivanje sira „Saint-Nectaire“:

- dimenzije su malo izmijenjene. Tako se najdulji promjer eliptične oznake zalijepljene na sireve proizvedene na farmi smanjuje sa 72 mm na 45 mm, a najkraći promjer s 38 mm na 30 mm. Stranice kvadratne oznake zalijepljene na sireve proizvedene u mljekari smanjuju se s 45 mm na 35 mm,
- promijenjen je raspored oznaka na naljepnici,
- dodaje se broj sira. Naime, na svakoj naljepnici nalazi se pojedinačni identifikacijski broj koji se svake godine vraća na nulu kako bi se poboljšala sljedivost sireva.

Navodi se da skupina dijeli identifikacijske oznake svim ovlaštenim proizvođačima i da se te naljepnice oduzimaju proizvođačima koji su suspendirani ili im je povučena dozvola. Dakle, identifikacijske oznake dijele se svim proizvođačima koji poštuju specifikaciju proizvoda.

Pojašnjava se sljedivost sireva „Saint-Nectaire” stavljanjem numeriranih naljepnica (vođenje evidencije).

Rubrika „Način proizvodnje”

Dodaju se definicije stada, mliječnih krava i junica u smislu specifikacije proizvoda kako bi se točno znalo na koje se životinje primjenjuju uvjeti proizvodnje određeni specifikacijom proizvoda te kako bi se olakšalo provođenje nadzora. Uvođenjem obveze da se mliječne krave od kojih se dobiva mlijeko za proizvodnju sira „Saint-Nectaire” od 1. siječnja 2015. moraju teliti i uzgajati u području određenom u točki 4. jedinstvenog dokumenta omogućuje se bolja prilagodba životinja posebnom okruženju srednje visokog gorja, uvjetima života u tom okruženju i ishrani, tim više što ne postoje zahtjevi u pogledu pasmine. Tom se obvezom omogućuje i posebna pozornost pri odabiru životinja koje nemaju patogenih bakterija, što je važno za ovu oznaku s obzirom na to da se u proizvodnji koristi sirovim mlijekom. Ipak je predviđeno da, iz sanitarnih razloga ili za pasmine „salers”, „ferrandaise”, „abondance”, „simmental française” i „brune”, prisutne u malom broju na području te za koje postoji veća potražnja od ponude, u pogledu obveze teljenja i uzgoja mliječnih krava na području mogu postojati odstupanja koja detaljno i s vremenskim ograničenjem odobrava nadležno nacionalno tijelo. Naime, te se pasmine smatraju pogodnijima za planinska područja pa se mogu prilagoditi zemljopisnom okruženju. Nadalje, moraju udovoljavati jednakim uvjetima proizvodnje kao i krave drugih pasmina ako se nalaze na gospodarstvu kojem je odobrena oznaka ZOI-ja „Saint-Nectaire”, uključujući i najkraće trajanje ispaše.

Podrobno se navode uvjeti proizvodnje mlijeka. Posebno se navodi da trajni pašnjaci čine najmanje 90 % travnate površine gospodarstva, da se osnovni obrok mliječnih krava sastoji isključivo od trave s područja određenog u točki 4. jedinstvenog dokumenta, da je ispaša obvezna tijekom najmanje 140 dana godišnje i da su dodaci ishrani ograničeni na 30 % ukupnog obroka. Time se potvrđuje da u ishrani životinja prevladava svježa ili konzervirana trava, što omogućuje bolju povezanost između podrijetla mlijeka i posebnosti sira. Prinose po travnjacima na gospodarstvu ograničava se na 1,4 grla stoke po hektaru, te je određena upotreba gnojiva (posebno ograničavanjem godišnje upotrebe dušika na 130 jedinica po hektaru i postavljanjem uvjeta o razastiranju organskih gnojiva) kako bi se dala prednost ishrani krava na trajnim pašnjacima raznovrsne flore. Fermentirano se krmivo uklanja iz ishrane mliječnih krava od 1. svibnja 2017. Sirovine i aditivi dopušteni u dodacima ishrani navode se na pozitivnom popisu. Predviđena je odredba o zabrani GMO-a, čime se zadržava tradicionalna ishrana.

Pojašnjaju se osnovni postupci održavanja muzne i rashladne opreme te osnovne opreme proizvodnog pogona. Trajanje skladištenja mlijeka na farmi ograničuje se na 48 sati (najviše četiri mužnje), a smanjuje se na 24 sata (najviše dvije mužnje) u slučaju proizvodnje od sirovog mlijeka. Tim je odredbama omogućeno ograničavanje osiromašenja mlijeka, a time i očuvanje svojstava sira. Osim toga, odvajanjem mlijeka olakšava se provjeravanje usklađenosti sa specifikacijom proizvoda i osigurava sljedivost.

Pojašnjaju se načini termičke obrade i standardizacije mlijeka kako bi se bolje uredila praksa koja prethodi preradi mlijeka.

Dodaje se više odredaba kojima se uređuje upotreba sredstava i aditiva za sireve: zabrana koncentriranja mlijeka prije zgrušavanja djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela, pozitivan popis sastojaka, pomoćnih tvari za proizvodnju ili dopuštenih aditiva, zabrana čuvanja mliječnih sirovina, proizvoda u pripremi ili gruš držanjem na temperaturi nižoj od 0 °C, zabrana čuvanja svježeg sira i sira u procesu zrenja u promijenjenim atmosferskim uvjetima. Uočeno je da nove tehnike, od kojih neke uključuju načine obrade i aditive, poput mikrofiltracije,

djelomične koncentracije mlijeka ili enzima zrenja, mogu utjecati na karakteristike sira „Saint-Nectaire”. Neki enzimski aditivi nisu kompatibilni s očuvanjem bitnih karakteristika sira „Saint-Nectaire”. Stoga se pokazalo nužnim da se u specifikaciji proizvoda definira sadašnja praksa upotrebe sredstava i aditiva u mlijeku te u proizvodnji sireva, kako buduće prakse koje ne podliježu kontroli ne bi štetno utjecale na karakteristike sira „Saint-Nectaire”.

Briše se rečenica „Toplo mlijeko u koje se dodaje sirilo zgrušava se u posudi koja se zove ‚baste’ ili ‚gerle’”. Načini čuvanja mlijeka i dodavanja sirila opisuju se u nastavku. Sir „Saint-Nectaire” proizvode proizvođači na farmama, ali i mljekare: u potonjem slučaju, prerada mlijeka odgađa se skladištenjem na hladnome ili otpremom. Mlijeko se zatim ponovno grije kako bi se dodalo sirilo. Grušanje mlijeka gotovo se više uopće ne odvija u posudama nazvanima „bastes” ili „gerles” (drvene posude) koje su zamijenile bačve od nehrđajućeg čelika.

Detaljnije se opisuju faze proizvodnje sira „Saint-Nectaire”. Posebno se navode temperaturne vrijednosti za sirenje, trajanje zgrušavanja, dimenzije kalupa, trajanje prešanja, trajanje i temperatura brisanja, vrijeme između sirenja i odnošenja u podrum kako bi se odredile faze proizvodnje. Proizvodnja na farmi razlikuje se od mljekarske proizvodnje zbog razlika u mlijeku koje se prerađuje (miješanje mlijeka nekoliko stada i čuvanje na hladnom u mljekarskoj proizvodnji te mlijeko jednog stada koje se prerađuje odmah nakon mužnje u slučaju proizvodnje na farmama) i upotrijebljenim materijalima. Utvrđivanjem tih postupaka omogućuje se očuvanje kvalitete sireva te znanja i umijeća sirara.

Bolje se opisuju postupci koji se primjenjuju na sir tijekom zrenja: obveza najmanje dva ispiranja, utrljavanje i okretanje barem jedanput tjedno. Zabranjuje se upotreba boja za koru koje su se izvorno sastojale od zemlje bogate željeznim oksidom kojima se trljao sir kako bi se spriječio razvoj nepoželjnih plijesni jer su razvijeni materijali koji omogućuju bolju kontrolu zrenja. Navedeno je da je temperatura podruma između 6 i 12 °C uz relativnu vlažnost zraka od najmanje 90 %. Time se utvrđuju tradicionalna pravila zrenja. Njima se treba omogućiti dobivanje proizvoda s korom u skladu s opisom iz rubrike „Opis proizvoda”. Navode se i detalji o opremljenosti podruma, održavanju polica i materijala kojima se služi tijekom zrenja te proizvoda za obradu, koji zajedno pridonose održavanju uvjeta povoljnih za zrenje sira „Saint-Nectaire”.

Dodaje se definicija nedozrelih sireva kako bi se olakšale kontrole. Pojašnjavaju se i uvjeti zamrzavanja nedozrelih sireva. Naime, utvrđuje se najdulje trajanje zamrzavanja (10 mjeseci), pakiranje sireva tijekom zamrzavanja, označavanje zamrznutih nedozrelih sireva i opremljenost skladišta zamrznutih sireva. Navedena su razdoblja zamrzavanja i odmrzavanja: zamrzavanje između 1. travnja i 31. srpnja, a odmrzavanje prije 31. ožujka sljedeće godine. Zamrzavanje je, dakle, način skladištenja sireva proizvedenih u trenutku započinjanja ishrane travom mliječnih krava, tijekom kojeg jedu svježju hranu, kako bi se njihovo zrenje proširilo na cijelu godinu i kako bi ih se proizvodilo u razdobljima kad je potrošnja najveća (posebno u prosincu). Ova praksa nema utjecaj na svojstva sira „Saint-Nectaire”.

Rubrika „Označivanje”

Nakon promjene nacionalnih propisa ukida se obveza stavljanja logotipa INAO-a. Zamjenjuje se obveznim stavljanjem oznake ZOI-ja Europske unije.

Na pozitivnom popisu pojašnjavaju se oznake na etiketi koje mogu stajati uz oznaku izvornosti neovisno o propisanim oznakama kako bi se poboljšala čitljivost za potrošača i olakšale kontrole.

Predviđa se oznaka vrste proizvodnje na etiketi slovima čija veličina iznosi barem dvije trećine veličine oznake „Saint-Nectaire” kako bi se bolje prenijela informacija potrošaču zahvaljujući lakšoj identifikaciji proizvoda te kako bi se olakšale kontrole.

Rubrika „Nacionalni zahtjevi”

U skladu s prethodno navedenom nacionalnom reformom sustava kontrole zaštićenih oznaka podrijetla, dodaje se tablica s glavnim točkama specifikacije proizvoda koje treba kontrolirati i metodom njihova ocjenjivanja.

Ostalo

— Kontrola:

Ažurirani su podaci o nadzornim tijelima.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„SAINT-NECTAIRE”

EZ br.: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Saint-Nectaire”

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 „Saint-Nectaire” proizvodi se isključivo od usirenog kravljeg mlijeka, polutvrđog, tlačenog, nekuhanog, fermentiranog i slanog tijesta. Sadržava najmanje 45 grama masne tvari na 100 grama sira u potpuno isušenom proizvodu. Udio suhe tvari ne smije biti manji od 50 grama na 100 grama zrelog sira.

Cilindričnog je oblika, blago izravnog ruba, promjera od 20 do 24 cm i 3,5 do 5,5 cm visine, čija težina nije veća od 1,850 kg. Najkraće trajanje dozrijevanja je 28 dana nakon odnošenja u podrum.

Sir „Saint-Nectaire” može biti i manjeg kalupa, promjera od 12 do 14 cm i visine od 3,5 do 4,5 cm, čija težina nije veća od 0,650 kg. U ovom slučaju, najkraće trajanje dozrijevanja je 21 dan nakon odnošenja u podrum.

Mekano i kremasto tijesto savija se pod prstima. Sir ima koru s tankim slojem plijesni, sličnu s obje strane. Ovisno o stupnju dozrelosti, plijesni mogu biti bijele, smeđe ili sive, a baza može biti od krem do narančaste boje sa žutom i/ili crvenom pjenom. Isključuju se potpuno bijeli, potpuno narančasti ili potpuno crni sirevi.

Okus je čist i blago slan s raznim mliječnim notama (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i aromama nastalim zbog uvjeta dozrijevanja (podruma, slamnate podloge za dozrijevanje, zemlje ili raslinja), te čestim suptilnim primjesama arome lješnjaka.

Sir koji nosi oznaku izvornosti „Saint-Nectaire” može se prezentirati i u obliku zapakiranih komada koji obvezno moraju imati dio kore svojstvene toj oznaci.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Od 1. siječnja 2015. krave iz svakog stada od kojih se dobiva mlijeko za proizvodnju sira „Saint-Nectaire” moraju se teliti i uzgajati na području određenom u točki 4.

Međutim, iz sanitarnih razloga ili za pasmine „salers”, „ferrandaise”, „abondance”, „simmental française” i „brune” prisutne u malom broju na području određenom u točki 4. te za koje postoji veća potražnja od ponude koju je priznao ravnatelj Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu, za tu mjeru mogu postojati odstupanja koje odobrava ravnatelj Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu.

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

Osnovni obrok mliječnih krava sastoji se isključivo od trave koja potječe s područja određenog u točki 4.

Za mliječne krave obvezna je ispaša u trajanju od najmanje 140 dana godišnje. Tijekom tog razdoblja, potpuno se zabranjuje ishrana svježom krmom.

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

Izvan razdoblja ispaše, trava koja im se daje u obliku suhog krmiva s udjelom suhe tvari većim od 80 % čini najmanje 50 % osnovnog dnevnog obroka mliječnih krava, izraženo u suhoj tvari.

Od 1. svibnja 2017. zabranjuju se fermentirana krmiva u ishrani mliječnih krava. Jedino je dopušteno konzervirano krmivo trava koja im se daje u obliku suhog krmiva s udjelom suhe tvari većim od 80 %.

U svakom slučaju, dodaci ishrani ograničeni su na 30 % ukupnog obroka izraženo u suhoj tvari za sve mliječne krave tijekom godine.

Osnovni obrok mliječnih krava sastoji se isključivo od trave od koje najmanje 40 % dolazi iz područja određenog u točki 4.

Na gospodarstvu se nalaze i junice za obnovu stada mliječnih krava gospodarstva ovlaštenog oznakom izvornosti „Saint-Nectaire” te im se daje jednaka ishrana kao i mliječnim kravama najkasnije tri mjeseca prije njihove prve laktacije.

U ishrani životinja dopušta se jedino bilje, suproizvodi i dopunska hrana koja potječe od genetski nemodificiranih proizvoda. Zabranjuju se sadnja i sijanje genetski modificiranih kultura na svim površinama gospodarstava koja proizvode mlijeko namijenjeno proizvodnji sira oznake izvornosti „Saint-Nectaire”. Ta se zabrana odnosi na sve biljne vrste koje bi mogle poslužiti za ishranu životinja na gospodarstvu i svaki uzgoj vrste koja bi ih mogla kontaminirati.

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

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja sira i zrenje moraju se provoditi na određenom zemljopisnom području.

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

—

3.7. Posebna pravila za označivanje

Svi sirevi s registriranom oznakom izvornosti „Saint-Nectaire” moraju na sebi imati etiketu na kojoj je naveden naziv ZOI-ja slovima čija je veličina barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Obvezno je na etiketi sira istaknuti oznaku „ZOI” Europske unije.

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je uporaba pridjevaka ili druge oznake uz oznaku izvornosti pri označivanju, oglašavanju, na računima ili trgovačkim dokumentima uz izuzetak:

— posebnih robnih ili proizvodnih marki,

— oznaka „proizveden od mlijeka 100 % dobivenog od pasmine ‚salers’”, „dozreo u prirodnoj spilji”, posebno trajanje zrenja dulje od najmanjeg trajanja od 28 dana, „dozrijeva na slami”, „dozrijeva na farmi”, „dozrijeva na jelovini” i „dozrijeva na smrekovini”. U svakom slučaju, veličina slova ne prelazi dvije trećine veličine oznake „Saint-Nectaire”,

— oznake „proizveden u mljekari” ili bilo koje druge oznake koja upućuje na mljekarsku proizvodnju sira.

Na etiketama sireva navodi se dolazi li sir s farme ili iz mljekare.

Veličina slova na oznaci kojom se navodi dolazi li sir s farme ili iz mljekare iznosi najmanje dvije trećine veličine oznake „Saint-Nectaire”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Saint-Nectaire” prostire se na područjima općina u departmanima Cantal i Puy-de-Dôme.

Proizvodnja mlijeka i sireva mora se obavljati na području u skladu s prirodnim i ljudskim čimbenicima navedenima u točki 5.1.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje oznake „Saint-Nectaire” nalazi se u središtu Francuske, na području Središnjeg masiva.

Na visini većoj od 700 m, na proizvodnju mlijeka i sira utječu posebni uvjeti.

Prevladavajući zapadni vjetrovi donose visoku vlažnost na zapadne padine vulkanskih planina, a manju na istočne padine. Zahvaljujući vrlo plodnom vulkanskom tlu, trava raste posvuda, a područje je bogato raznolikom florom: majčinom dušicom, žutim srčanikom, mirišljavim štrbcem, običnim stolisnikom, alpskom djetelinom itd. Proizvodnja krmiva uglavnom se temelji na gospodarstvima s trajnim pašnjacima, bogatim cvjetnicama, koji čine najmanje 90 % travnate površine gospodarstva.

Ljudski čimbenici

Sir „Saint-Nectaire” već se stoljećima proizvodi u regiji Monts Dore. Njegov se naziv pojavljuje u gastronomiji u 17. stoljeću. Navodi ga se u mnogim djelima (osobito 1786. i 1787.), dok se njegova proizvodnja u 19. i 20. stoljeću razvila na malim planinskim farmama s malim brojem goveda gdje je postao posebnost farmera i gdje se ustalilo znanje i umijeće proizvodnje. Tradicionalno, proizvođači su vrlo rijetko ostavljali sir da sazrije i običavali su donijeti ga na brojne tržnice na području u nedozreloj stanju. Specijalizirani djelatnici zaduženi za sazrijevanje sira u departmanima Puy-de-Dôme i Cantal koji su imali prikladne objekte i potrebno znanje i umijeće kupovali su sir od proizvođača kako bi ga ostavili da sazrije blizu središta potrošnje. Ta tradicija održala se do danas, ali sada postoji organizirano prikupljanje nedozrelih sireva izravno na mjestima proizvodnje.

Priznavanje oznake izvornosti za sir „Saint-Nectaire” datira od presude suda u Isoireu iz 1955.

Ishrana mliječnih krava od kojih se dobiva mlijeko za proizvodnju sira „Saint-Nectaire” temelji se na izvorima navedenima u točki „Prirodni čimbenici”. Naime, osnovni obrok isključivo se sastoji od trave, a ispaša je obvezna u jednom dijelu godine. Ograničeni su dodaci ishrani.

Faza zrenja isto je tako važan korak u dobivanju sira „Saint-Nectaire”. Naime, djelatnici zaduženi za zrenje posjeduju ključno znanje i umijeće za obradu sireva. Sirevi se ispiru više puta, zatim se trljaju i redovito okreću kako bi nastala njihova kora.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Saint-Nectaire” je sir od kravljeg mlijeka, tlačenog nekuhanog tijesta. Cilindričnog je oblika i izravnog ruba s najvećim promjerom od 24 cm i najvećom visinom od 5,5 cm što je malena veličina u odnosu na ostale sireve iz planinskih regija. Ima koru s tankim slojem plijesni koje mogu biti bijele, smeđe ili sive, baza može biti od krem do narančaste boje sa žutom i/ili crvenom pjenom. Okus je čist i blago slan s raznim mliječnim notama (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i aromama nastalima zbog uvjeta dozrijevanja (podruma, slamnate podloge za dozrijevanje, zemlje ili raslinja) te čestim suptilnim primjesama arome lješnjaka.

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

Zemljopisno područje odgovara području na kojem se oduvijek odvijaju različite faze izrade sira „Saint-Nectaire”. Određeni prirodni čimbenici poput nadmorske visine pašnjaka i flore kao i ljudski čimbenici moraju biti prisutni za dobivanje mlijeka i proizvodnju sira „Saint-Nectaire”.

Naime, područje vulkanskog tla pogoduje trajnim pašnjacima bogatima mirisnom florom. Učestalost kiša koje donose zapadni vjetrovi koji prevladavaju na tom visokom području omogućuje gotovo neprestano navodnjavanje pašnjaka što povećava njegovo bogatstvo. Zahvaljujući toj botaničkoj raznolikosti, u cvijeću su prisutni brojni aromatični spojevi (na primjer, terpeni), a krave ih unose jer konzumiraju krmivo koje dolazi s tih pašnjaka.

Ti čimbenici, povezani sa znanjem i umijećem proizvođača kao i obradom sira „Saint-Nectaire” tijekom zrenja, daju mu okus raznih mliječnih nota (svježe mlijeko, vrhnje, maslac) i arome nastale zbog uvjeta dozrijevanja (podruma, slamnate podloge za dozrijevanje, zemlje ili raslinja), uz česte suptilne primjese arome lješnjaka.

Obrada sira „Saint-Nectaire” koju obavljaju djelatnici zaduženi za zrenje određuje i nastajanje njegove kore s tankim slojem plijesni bijelosive do narančastosmeđe boje.

Oblik sira „Saint-Nectaire” povezan je pak s njegovom poviješću. Naime, u isto vrijeme odgovarao je farmama koje su posjedovale mala stada (nekoliko krava) kao i većim gospodarstvima koja su željela iskoristiti svoju relativno ograničenu proizvodnju mlijeka zimi, dok je mnogo obilnija proizvodnja ljeti bila namijenjena proizvodnji sira „Fourme de Cantal”.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

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

⁽⁴⁾ Vidjeti bilješku 3.

**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**

(2015/C 29/07)

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

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

„WELSH BEEF”

EZ br.: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ZOZP (X) ZOI ()

1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Drugo (Pojedinih o inspekcijskom tijelu)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji 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 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)

Organizacija Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) jest organizacija koju vodi industrija, a odgovorna je za razvoj, promicanje i stavljanje na tržište velškog crvenog mesa. Organizacija HCC odgovorna je djelovati kao zaštitnik oznake ZOZP „Welsh Beef”.

Predloženim se izmjenama traži promjena starosti goveda u trenutku klanja radi uzimanja u obzir mlađih životinja.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Predlaže se izmjena specifikacije radi ponovnog određivanja raspona starosti goveda u kojoj su podobna za upotrebu ZOZP-a „Welsh Beef”. Raspon starosti određen u trenutačnoj specifikaciji smatra se prestrogim zato što se njime onemogućuje podobnost mlađih goveda (koja udovoljavaju zahtjevima specifikacije u svim drugim aspektima) za ZOZP. Predloženom se izmjenom traži prilagodba donje starosne granice goveda koja mogu biti podobna za ZOZP „Welsh Beef”; svi ostali zahtjevi specifikacije ostali bi nepromijenjeni. Kako bi se osigurala neprekinuta opskrba govedinom „Welsh Beef”, razmotrio pomak tržišnih utjecaja i pozitivno utjecalo na okoliš, predlaže se smanjenje raspona starosti s 24 na 12 mjeseci, čime bi se mlađim životinjama omogućilo da budu podobne, a istodobno izbjegla preklapanja s proizvodima koji se na tržište stavljaju kao teletina.

Predloženom se izmjenom traži dodavanje teksta u nastavku odjeljcima Opis proizvoda i Način proizvodnje registrirane specifikacije:

„Goveda koja se još nisu kotila kolje se u dobi između 12 i 48 mjeseci”.

Ta bi izmjena dovela do specifikacije koja:

- ima pozitivan učinak na prehrambenu kvalitetu govedine „Welsh Beef”.

Provedena su mnogobrojna istraživanja radi dobivanja uvida u povezanost starosti u trenutku klanja i prehrambene kvalitete; konačan zaključak bio je taj da mlađe životinje imaju mekše meso u usporedbi sa starijim životinjama zbog svojstava kolagena u mesu.

Izmjenom specifikacije govedine „Welsh Beef” u odnosu na starost u trenutku klanja radi uzimanja u obzir mlađih životinja stoga bi se pozitivno utjecalo na prehrambenu kvalitetu govedine „Welsh Beef”,

- ima pozitivan učinak na ekološki otisak govedine „Welsh Beef”.

Smanjenju emisije stakleničkih plinova koje proizvode goveda može se, među ostalim, pridonijeti ranijim tovljenjem (i klanjem) goveda. Ako se na tovljenje životinja za klanje utroši manje dana, životinja će u svojim uobičajenim probavnim procesima proizvesti manje metana, čime se smanjuje emisija stakleničkih plinova.

Izmjenom specifikacije govedine „Welsh Beef” u odnosu na starost u trenutku klanja radi uzimanja u obzir mlađih životinja stoga bi se pozitivno utjecalo na ekološki otisak govedine „Welsh Beef”,

- rješava pitanje rastuće potražnje potrošača, trgovaca u maloprodaji i izvoznog tržišta za kvalitetnom govedinom „Welsh Beef”.

Iz istraživanja jasno je vidljivo da postoji pozitivan odnos između mekoće mesa i doživljaja okusa potrošača kad je u pitanju govedina proizvedena od životinja mlađih od 24 mjeseca. Zbog toga se, kao odgovor na tržišne zahtjeve, govedina u Walesu proizvodi na učinkovitiji način i goveda se kolje u mlađoj dobi kako bi se osiguralo da govedina „Welsh Beef” bude kvalitetan proizvod dobra okusa i mekane teksture.

Izmjenom specifikacije govedine „Welsh Beef” u odnosu na starost u trenutku klanja radi uzimanja u obzir mlađih životinja stoga bi se riješilo pitanje rastuće potražnje potrošača za kvalitetnom govedinom „Welsh Beef”.

Obrasci kupnje velikog broja trgovaca u maloprodaji (koji su predstavljali oko 90 % prodaje crvenog mesa u Velikoj Britaniji u 2011.) promijenili su se te sada nabavljaju mlađa goveda. Sedam najvećih trgovaca u maloprodaji u Ujedinjenoj Kraljevini u svojim trenutačnim politikama za nabavu proizvoda od govedine zahtijevaju da se goveda kolje u dobi od manje od 30 mjeseci, a najveći među njima zahtijeva da se goveda kolje u dobi od manje od 24 mjeseca za njihov prvoklasni raspon. Očekuje se da će se taj trend nabave mlađih goveda nastaviti među trgovcima u maloprodaji jer sve češće žele ispuniti zahtjeve potrošača koji traže govedinu visoke prehrambene kvalitete koja ne šteti okolišu.

Druge izmjene:

Izmjene pojedinosti o inspekcijskom tijelu: potrebne su radi ažuriranja informacija o imenovanom inspekcijskom tijelu za ZOZP „Welsh Beef”.

Pojedinosti o nadležnom inspekcijskom tijelu dodane su kako bi zamijenile one o prethodno imenovanom tijelu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

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

„WELSH BEEF”

EZ br.: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Welsh Beef”

2. Država članica ili treća zemlja

Ujedinjena Kraljevina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1. Svježe meso (i iznutrice)

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

„Welsh Beef” jest naziv kojim se označuju trupovi ili rasjeci mesa dobiveni od goveda najviše kvalitete (goveda koja se još nisu kotila), koja su okočena i uzgajaju se u Walesu. Proizvođači govedine „Welsh Beef” usmjereni su na postizanje klasifikacije trupova konformacije kategorije R ili bolje te sadržaja masti oznake 4L ili manje. Vidjeti tablicu u nastavku.

Ciljna ljestvica EUROP za klasifikaciju trupova za govedinu „Welsh Beef”

		Pokrivenost masnim tkivom						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Konformacija	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-O	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Oznakom x označene su ciljne klasifikacije trupova za govedinu „Welsh Beef”.

U prošlosti su tradicionalne pasmine u Walesu u najvećoj mjeri bile Welsh Black i Hereford. Te pasmine još uvijek predstavljaju temelj velške industrije govedine. Govedina „Welsh Beef” dobiva se od tradicionalnih velških pasmina, njihovih križanaca ili križanaca s bilo kojom drugom priznatom pasminom.

Goveda koja se još nisu kotila kolje se u dobi između 12 i 48 mjeseci. Goveda se kolje i obrađuje u klaonicama/rasjekaonicama odobrenima u skladu s programima za provjeru organizacije Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) kako bi se osigurali zaštita marke ZOZP-a „Welsh Beef” i integritet. Tim se programom osigurava da je sva govedina marke „Welsh Beef” u skladu sa specifikacijom. Sve klaonice i rasjekaonice koje žele upotrebljavati oznaku „Welsh Beef” moraju svake godine dokazati inspekcijom tijelu koje je imenovao HCC da je govedina u skladu sa specifikacijom ZOZP-a te da postrojenje posluje prema smjernicama najbolje prakse. HCC provodi i nasumične kontrole za provjeru odobrenja klaonice/rasjekaonice i dopuštenu upotrebu ZOZP-a marke „Welsh Beef”.

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

Govedinu se nakon klanja i rezanja može stavljati na tržište u obliku cijelog trupa, cijele polovice, dijela polovice (stražnja četvrtina, prednja četvrtina) ili dijelova govedine (uključujući mljevenu govedinu).

Profili mesa u načelu su zaobljeni, vrlo dobre razvijenosti mišića te širokih, debelih leđa do dobro zaokružene lopatice. Dobro razvijeni mišići čvrsti su na dodir, rahle i jednolike teksture te su uobičajeno tamno crvene boje s masnoćom žućkastobijele boje. Meso mladih životinja uglavnom će biti mekše od mesa starijih životinja zbog svojstava kolagena u mesu. Meso je uobičajeno dobro prošarano masnoćom.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

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

Goveda se uzgajaju ekstenzivno na pašnjacima unutar zemljopisnog područja, u skladu s tradicionalnim stočarskim praksama u pogledu uzgoja goveda u Walesu.

Ako se hrana za životinje upotrebljava kao dodatak ispaši, životinjska hrana mora biti podrijetlom iz zemljopisnog područja kad god je to moguće.

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

Svaki proizvođač upravlja vlastitim stadom goveda koja se uzgajaju ekstenzivno na prirodnim pašnjacima. Životinje se prodaje klaonicama (po težini zaklane životinje) ili na stočnim tržnicama. Meso mora biti dobiveno od goveda okoćenih i uzgojenih u Walesu te zaklanih/obrađenih u klaonicama/rasjekaonicama s odobrenjem u skladu s programima za provjeru HCC-a. Životinje su zaklane i rezane u klaonici u skladu s priznatim specifikacijama industrije ili u skladu sa zakonodavstvom ili zahtjevima kupca.

Klaonice i rasjekaonice prihvatljive za programe za provjeru HCC-a nisu ograničene na određeno zemljopisno područje, Wales.

U svim fazama proizvodnje vode se zapisnici radi osiguranja sljedivosti proizvoda. U klaonicama se bilježe broj klanja, datum klanja, pojedinosti o klasifikaciji i masa hladnog trupa. Te se informacije prilažu trupu na etiketi i može ih pregledati HCC.

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

—

3.7. Posebna pravila za označavanje

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Welsh Beef” mora se nalaziti na trupovima, dijelovima trupova ili narezanim dijelovima, s registriranim žigom HCC-a za govedinu „Welsh Beef” i simbolom za ZOZP.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Čitav Wales.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Postoje mnogobrojni zapisi o velškom uzgoju goveda zbog njegove važnosti još od doba Kelta, Rimljana, Normana sve do danas, kao i mnogobrojna povijesna upućivanja na velški uzgoj goveda navedena u djelima Hewitta, „The Drovers’ Roads of Wales” i „Medieval Wales”.

Prepoznatljiva je značajka govedine „Welsh Beef” ta da se goveda hrane na bogatim pašnjacima Walesa koji su rezultat vlažne i blage klime i topografije Walesa.

Wales je okružen obalom dugom 1 200 kilometara te je u unutrašnjosti bogat prostranim i visokim krajolikom u kojem se isprepliću planine, brda, doline i jezera. Wales je zahvaljujući uobičajeno velikoj količini oborina na tom području savršeno prilagođen za nastanak prirodnih pašnjaka. Taj veliki smaragdni pokrov istkan iz bezbrojnih jutara bogate zelene trave, u spoju s vrijesom i autohtonim mirisnim divljim travama pridonosi prepoznatljivom okusu govedine „Welsh Beef”.

5.2. Posebnosti proizvoda

Samo goveda koja su se okotila i uzgojena su u Walesu prihvatljiva su za dobivanje oznake „Welsh Beef”, čime se proizvod izravno povezuje sa zemljopisnim područjem na kojem se proizvodi.

Kako bi se osigurala stalna kvaliteta za potrošače, goveda moraju biti najviše kvalitete (goveda koja se nisu kotila) i treba ih zaklati u dobi od 12 do 48 mjeseci. Proizvođačima govedine „Welsh Beef” cilj je postići klasifikaciju trupova oznake tekture R ili bolje te sadržaj masti oznake 4L ili manje.

Prepoznatljiva značajka govedine „Welsh Beef” proizlazi iz utjecaja tradicionalnih pasmina koje su i dalje temelj industrije govedine „Welsh Beef”, a od kojih se dobiva govedina „Welsh Beef”.

Meso mora biti dobiveno od goveda koja su zaklana/obrađena u odobrenim klaonicama/rasjekaonicama. Životinje su zaklane i rezane u klaonici u skladu s priznatim specifikacijama industrije ili u skladu sa zakonodavstvom ili zahtjevima kupca.

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

Govedina „Welsh Beef” ima nekoliko prednosti u pogledu konkurentne proizvodnje. Tradicionalne pasmine uzgajaju se u idealnoj okolini uz upotrebu iskušanih i provjerenih tradicionalnih tehnika uzgoja kojima su pridodane suvremene metode rasploda. To za posljedicu ima jedinstvene značajke i prepoznatljivost govedine „Welsh Beef”.

Iz godine u godinu, iz generacije u generaciju, diljem Walesa, a u najvećoj mjeri na malim obiteljskim gospodarstvima, upotrebljavaju se nepromijenjene vještine u stočarstvu i upravljanju pašnjacima poljoprivrednika koji proizvode govedinu „Welsh Beef”, koristeći se prednostima prirodnog krajobraza za proizvodnju govedine najviše kvalitete. Svojom predanošću i teškim radom stoljećima pridonose visokim standardima kvalitetne proizvodnje na najučinkovitiji način koji najmanje šteti okolišu, istodobno oblikujući krajobraz, kulturu i identitet Walesa.

Većina gospodarstava u toj regiji jesu obiteljska gospodarstva koja se bave mješovitim uzgojem ovaca i goveda. Gospodarstva u Walesu u prosjeku su manja od onih u ostatku Ujedinjene Kraljevine. Manja prosječna veličina gospodarstva odražava se u manjim stadima goveda i u strukturi radne snage. Vještine stočarstva velških poljoprivrednika stočara prelaze s koljena na koljeno. Svaki proizvođač upravlja vlastitim stadom goveda koja se uzgajaju ekstenzivno na prirodnim pašnjacima. Životinje se prodaju klaonicama (po težini zaklane životinje) ili na stočnim tržnicama. U svim fazama proizvodnje vode se zapisnici radi osiguranja sljedivosti proizvoda.

Učinkovita proizvodnja i upotreba trave najvažnije su za uspjeh proizvodnje govedine „Welsh Beef”. Pašnjaci u velikom broju regija Walesa prošarani su vrijesom i autohtonim mirisnim divljim travama te pridonose prepoznatljivosti govedine „Welsh Beef”. Vještine upravljanja pašnjacima velških poljoprivrednika prepoznate su diljem svijeta te velški poljoprivrednici redovito osvajaju nagrade za vođenje pašnjaka.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

Trenutačna specifikacija proizvoda za govedinu „Welsh Beef” nalazi se na sljedećoj poveznici:

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

⁽⁴⁾ Vidjeti bilješku 3.

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



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR