

Službeni list

Europske unije

C 139



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Svezak 58.

28. travanja 2015.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2015/C 139/01	Tečajna lista eura	1
---------------	--------------------------	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2015/C 139/02	Poziv za podnošenje prijedloga na temelju plana rada javno-privatnog partnerstva za bioindustriju za 2015.	2
---------------	---	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2015/C 139/03	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7597 – Sabadell/TSB) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	3
2015/C 139/04	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7435 – Merck / Sigma-Aldrich) ⁽¹⁾	4

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

DRUGI AKTI

Europska komisija

2015/C 139/05	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	5
2015/C 139/06	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	8

Ispravci

2015/C 139/07	Ispravak Obavijesti Irske o Direktivi 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika (Objava nadmetanja za izdavanje dozvola za atlantski kontinentalni rub 2015.) (SL C 102 od 27.3.2015.)	11
---------------	--	----

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

27. travanj 2015.

(2015/C 139/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0822	CAD	kanadski dolar	1,3155
JPY	japanski jen	129,23	HKD	hongkonški dolar	8,3877
DKK	danska kruna	7,4608	NZD	novozelandski dolar	1,4250
GBP	funta sterlinga	0,71620	SGD	singapurski dolar	1,4435
SEK	švedska kruna	9,3562	KRW	južnokorejski von	1 162,38
CHF	švicarski franak	1,0367	ZAR	južnoafrički rand	13,1046
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	6,7311
NOK	norveška kruna	8,4345	HRK	hrvatska kuna	7,5943
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 057,78
CZK	češka kruna	27,441	MYR	malezijski ringit	3,8533
HUF	mađarska forinta	301,21	PHP	filipinski pezo	47,933
PLN	poljski zlot	4,0037	RUB	ruski rubalj	55,8503
RON	rumunjski novi leu	4,4173	THB	tajlandski baht	35,386
TRY	turska lira	2,9414	BRL	brazilski real	3,2023
AUD	australski dolar	1,3867	MXN	meksički pezo	16,6591
			INR	indijska rupija	68,7926

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

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

Poziv za podnošenje prijedloga na temelju plana rada javno-privatnog partnerstva za bioindustriju za 2015.

(2015/C 139/02)

Ovime se objavljuju poziv za podnošenje prijedloga i povezane aktivnosti na temelju plana rada javno-privatnog partnerstva za bioindustriju za 2015.

Prijedlozi se podnose za sljedeći poziv: **H2020-BBI-JTI-2015-01**

Ovaj plan rada, uključujući rokove i proračun za aktivnosti, dostupan je na portalu za sudionike (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) uz informacije o načinima provedbe poziva i povezanih aktivnosti i upute podnositeljima o tome kako se prijedlozi podnose. Sve će se informacije prema potrebi ažurirati na portalu za sudionike.

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.7597 – Sabadell/TSB)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 139/03)

1. Dana 20. travnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik Banco de Sabadell, S.A. („Sabadell”, Španjolska) na temelju javnog nadmetanja stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad poduzetnikom TSB Banking Group plc („TSB”, Ujedinjena Kraljevina).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - Sabadell: pružanje bankarskih usluga i usluga osiguranja uglavnom u Španjolskoj,
 - TSB: pružanje maloprodajnih bankarskih usluga građanstvu i korporativnih bankarskih usluga malim i srednjim poduzećima te usluga plaćanja kreditnim karticama u Ujedinjenoj Kraljevini.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila 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 Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.
4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se Komisiji mogu poslati telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom uz naznaku referentnog broja M.7597 – Sabadell/TSB 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.7435 – Merck / Sigma-Aldrich)
(Tekst značajan za EGP)
(2015/C 139/04)

1. Dana 21. travnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik Merck KGaA („Merck”, Njemačka) kupnjom vrijednosnih papira stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Sigma-Aldrich Corporation („Sigma-Aldrich”, Sjedinjene Američke Države).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Merck: grupa farmaceutskih i kemijskih poduzeća usmjerenih na istraživanja, angažirana u otkrivanju, razvoju, proizvodnji, prodaji i marketingu farmaceutskih i kemijskih proizvoda, uključujući alate i usluge u bioznanosti,
- Sigma-Aldrich: globalno poduzeće angažirano u razvoju, proizvodnji i prodaji alata i usluga u bioznanosti, kao i kemikalija, analitičkih reagensa i laboratorijskog posuđa.

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.7435 – Merck / Sigma-Aldrich 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 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 139/05)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„BARANJSKI KULEN”**EU br.: HR-PGI-0005-01207-3.3.2014.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv (nazivi)**

„Baranjski kulen”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

„Baranjski kulen” je fermentirana trajna kobasica, proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, začinenog mljevenom paprikom i bijelim lukom te paprom, napunjen u svinjsko slijepo crijevo (caekum) ili „katicu” kako se često naziva u Baranji.

Baranjski kulen ovalna je oblika i čvrste konzistencije, bez zamjetnih oštećenja i mrlja te značajnije prisutnosti plijesni na ovitku. Oblik je određen ovitkom koji je u potpunosti ispunjen smjesom. Težina gotovog proizvoda iznosi minimalno 0,80 kg. Na presjeku, Baranjski kulen ima karakteristično ujednačen izgled, što se postiže korištenjem uvijek iste granulacije od 8 mm prilikom usitnjavanja mesa u pripravi nadjeva. Sastojci nadjeva su ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani, a na presjeku nema šupljina i pukotina.

Baranjski kulen izvana je svijetlo do tamnosmeđe boje, a na presjeku varira od svijetlo do tamnocrvene boje koja potječe od mljevene paprike i usitnjenog mesa. Dominira miris po dimu, karakterističan za proizvode od mesa koji se podvrgavaju hladnom dimljenju. Okus Baranjskog kulena blago je ljut, zbog dodatka mljevene paprike, s karakterističnom aromom dimljenog fermentiranog mesa koju nadopunjuje bijeli luk i papar.

Kemijski sastav

Kemijski sastav „Baranjskog kulena” na kraju faze zrenja sadrži:

Voda: maksimalno 40 %.

Bjelančevine: minimalno 29 %.

Masti: maksimalno 25 %.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovina za proizvodnju Baranjskog kulena (meso i masno tkivo u odnosu 90 %: 10 %) dobiva se klanjem svinja iz kategorija krmača (K) ili teških utovljenih svinja (T2). Osim toga, 80 % mesnog dijela smjese potječe od mesa I kategorije (but, leđni mišić), ostatak od 20 % podrijetlom je od plečke koja pripada mesu II kategorije, dok se meso III kategorije ne smije upotrebljavati u izradi Baranjskog kulena.

Nadalje, meso za proizvodnju „Baranjskog kulena” dobiva se iskoštavanjem buta i leđnog mišića koji čine minimalno 80 % mase mesnog dijela smjese, te plečke koje ne smije biti više od 20 % u ukupnoj masi mesnog dijela smjese.

Meso se obrađuje tako da se u potpunosti očisti od kože i potkožnog masnog tkiva, odstrane se svi hrskavični dijelovi, veće krvne žile, živci, tetivasti nastavci mišića, mekana unutarnja masnoća i ostatci krvavih dijelova.

Svinjsko meso i masno tkivo koji se upotrebljavaju u proizvodnji Baranjskog kulena mogu, ali i ne moraju biti proizvedeni u području iz točke 4. a isto vrijedi i za začine.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Cijeli tehnološki postupak proizvodnje je na području Baranje, kako slijedi: temperiranje sirovine, priprema nadjeva, punjenje, kondicioniranje, fermentacija i zrenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Baranja je područje smješteno u sjeveroistočnom dijelu Republike Hrvatske, koje obuhvaća krajeve sjeverno od donjeg toka rijeke Drave prije njenog ušća u rijeku Dunav.

Tok rijeke Drave predstavlja granicu prema Slavoniji na jugu, a tok rijeke Dunav granicu prema Republici Srbiji na istoku. Na sjeveru/sjeverozapadu ovo područje graniči s Republikom Mađarskom.

Baranju administrativno čini jedan grad (Beli Manastir) i 8 općina: Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac i Popovac.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštita proizvoda „Baranjski kulen” temelji se na njegovom ugledu.

Prve spomene kulena u Baranji nalazimo u radovima hrvatskog sakupljača folkloru i pripovjedača Nikole Tordinca (1858. - 1888. godine), (Nikola Tordinac: „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice”, izdanje: 1986., stranica 53 i 57). Njegovi zapisi nastali osamdesetih godina devetnaestoga stoljeća predstavljaju najiscrpniji izvor opisa baranjskih Hrvata i njihovih običaja u kojima je posebno mjesto imao upravo kulen.

Stari narodni običaji baranjskih Hrvata čvrsto su povezani uz vinogradarske radove i proizvodnju vina te Baranjskog kulena. O tome se danas najviše može pročitati u radovima etnologa Đure Frankovića iz Pečuha. Iz njegovih opisa narodnih običaja baranjskih Hrvata prilikom svetkovanja Sv. Vinka uočava se stoljetna tradicija proizvodnje kulena i njegova uloga u obredima za bogat urod grožđa u baranjskim vinogradima (Đuro Franković: „Sveti Vinko (22.siječnja)”, Hrvatski glasnik – tjednik Hrvata u Mađarskoj, 18.1.2007., strana 9).

Počeci organizirane proizvodnje trajnih proizvoda od mesa mogu se pratiti od razdoblja na prijelazu između XIX i XX stoljeća. U Baranji, na jugu tadašnje Ugarske, Geza Barnas iz Karanca u svome mesarskom obrtu započinje s proizvodnjom više delicija od svinjskog mesa. Osim Geze Barnasa u obrtu su bili uposleni mesari Jovan Berisavljević i Lajos Gajer, stariji. Među tim proizvodima posebno se isticao Pannonski kulin, preteča današnjeg Baranjskog kulena, proizvoda koji je danas karakterističan za to područje (Davorin Taslidžić i Andrija Bogнар: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)”, izdanje 2009., stranica 160).

Od kraja drugog svjetskog rata najveća proizvodnja „Baranjskog kulena” bila je u Belom Manastiru, u objektima prerade mesa poduzeća Belje, PZ Baranjka, a tako je ostalo i do danas („Objektiv 25”, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 31. Ožujka, 1977, stranica 5). U to vrijeme recept za „Baranjski kulen” bio je poslovna tajna, a njegovu proizvodnju vodio je majstor Radivoj Vuković, o čemu svjedoči izjava njegova sina, dr. Miroslava Vukovića koji je na tom mjestu zamijenio svoga oca i do odlaska u mirovinu nastavio istu djelatnost. Naime, Radivoj Vuković došao je u posjed recepta za Pannonski kulin od mesara-kobasičara iz Karanca još dok je radio u već spomenutoj belomanastirskoj klaonici. Taj je recept primijenio u proizvodnji, ali je ime proizvoda promijenio u Baranjski kulen kako su ga baranjski proizvođači češće nazivali pa je u međuvremenu prvotno ime Pannonski kulin palo u zaborav. Anegdota koja se još i danas prepričava kaže da je majstor Radivoj zaključavao recepturu u sef sve dok nije uvidio da svi baranjski proizvođači kulen proizvode upravo na taj način (Izjava Miroslava Vukovića, dr.vet.med. potpisana i ovjerena kod javnog bilježnika, 2010).

Baranjski proizvođači kulena koristili su papar što je, u to doba, bilo vezano uz proizvodnju južno-ugarskih salama, čija im je tehnologija bila poznata obzirom su imali pristupa tim znanjima, a što se može vidjeti iz asortimana njihovih proizvoda. Naime, u to doba u Baranji okosnicu cjelokupnog gospodarskog života čine poljoprivredna dobra u posjedu visokog austrougarskog plemstva (dobrim dijelom povijesti i kraljevske obitelji von Habsburg), s dobro razgranatim trgovačkim mrežama. Otvorenost prema ondašnjoj Europi baranjskim je proizvođačima učinila papar dostupnijim što se može smatrati razlogom njegova korištenja u recepturi i proizvodnji „Baranjskog kulena”.

Baranjski kulen postaje posebno zapažen tijekom osamdesetih godina prošlog stoljeća kada na području istočne Hrvatske započinju organizirana natjecanja među proizvođačima kulena u njegovoj kakvoći, takozvane kulenijade, a ta se tradicija održala do danas. Nerijetko su visoka odličja na tim natjecanjima osvajali proizvođači Baranjskog kulena. („Tražimo najbolje proizvođače kulena”, Vinkovačke novosti, 13.2.1981., strana 8; „Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji”, Vinkovačke novosti, 3.7.1981., strana 12). Nekadašnji poljoprivredno-industrijski kombinat „Belje” (danas pod imenom Belje d.d.) s tim je proizvodom, izrađenim po tradicionalnoj recepturi i pod svojim povijesnim imenom, osvajao medalje i na međunarodnim sajmovima („Bitka za tržište i plasman”, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 30. travnja 1988., stranica 7).

Posebnu kvalitetu „Baranjskog kulena” mnogi koji su ga kušali povezuju upravo s zemljopisnom regijom Baranje, a što potvrđuje većina ispitanika provedene ankete po kojoj čak 77 % od 1 000 ispitanih koji su kušali „Baranjski kulen”, povezuju ga s Baranjom iz koje taj proizvod potječe (Anketa Ipsos plus: „Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe”, 2011).

Iz svega navedenog može se vidjeti koliko ovaj proizvod znači Barancima; on za njih nije samo tradicionalni prehrambeni proizvod nego je i dio njihovog kulturnog nasljeđa te povijesne baštine iz čega i proistječe njegov ugled.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

**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**

(2015/C 139/06)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA”

Br. EU ES-PGI-0005-01235-28.5.2014.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Melón de Torre Pacheco-Murcia”

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 točke 1.

„Melón de Torre Pacheco-Murcia” jest dinja sorte *Saccharinus Naud* vrste „Piel de Sapo”. Plod je biljke porodice *Cucurbitaceae* botaničkog imena *Cucumis melo L.*

Svojstva proizvoda.

— Fizikalno-kemijska svojstva:

— MINIMALNA BRIX VRIJEDNOST: 12

— MINIMALNA ČVRSTOĆA PULPE: 2,5 kg/cm²

— Organoleptička svojstva:

Slatke i čvrste teksture.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

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

Poljoprivredna proizvodnja:

Sastoji se od sljedećih postupaka:

— proizvodnja biljaka u rasadniku,

— presađivanje,

— tehnike uzgoja bez upotrebe termičkih postupaka,

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- oprašivanje s pomoću pčelinjih košnica,
- ručna berba.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

U centrima za rukovanje proizvodom i/ili njegovu prodaju, koji mogu biti smješteni unutar zemljopisnog područja ZOZP-a „Melón de Torre Pacheco-Murcia” ili izvan njega, stavlja se na plodove numerirana oznaka i/ili sekundarna numerirana oznaka, koje služe kao certifikati i omogućuju praćenje proizvoda u prodaji te na kojima moraju biti navedeni sljedeći podatci: broj, obvezno navođenje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili ZOZP-a „Melón de Torre Pacheco-Murcia”, simbol EU-a i logotip zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, prikazan u nastavku:



Tipografía: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje dinja obuhvaćenih zaštićenom zemljopisnom oznakom „Melón de Torre Pacheco-Murcia” sačinjavaju sljedeće općine pokrajine Murcije:

Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco. Te sljedeći okruzi općine Murcia:

Avileles, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Ugled tih dinja temelji se na njihovim specifičnim svojstvima, kao što je slatkoća, a ona su, u velikoj mjeri, posljedica svojstava tla, klimatskih i ljudskih čimbenika. To je vidljivo iz upućivanja na njih u povijesnim tekstovima od 1597. do danas.

Tako uzgoj dinje u pokrajini Murciji, općini Torre Pacheco, počinje u XX. stoljeću (1905.), razdoblju u kojem se počinju saditi prvi nasadi, koji su bili male površine i čija je proizvodnja uglavnom bila namijenjena vlastitoj potrošnji.

Karakteristične značajke proizvoda posljedica su prirodnih svojstava područja. Područje proizvodnje odlikuje se mediteranskom polusušnom klimom sa značajkama morske klime (veća relativna vlažnost), s prosječnom godišnjom temperaturom između 17 °C i 18 °C, s visokim temperaturama ljeti, ali bez jasnih kontinentalnih značajki zbog blizine mora i nepostojanja obalnih orografskih barijera. Visoke su razine prosječne potencijalne evapotranspiracije, koja u mjesecima srpnju i kolovozu u nekim dijelovima područja dostiže vrijednosti od 170 mm. Godišnja temperaturna oscilacija nije velika i iznosi otprilike 15 °C. To, u kombinaciji s iznimno niskom prosječnom količinom oborina, nižom od 350 mm, odlikuje ekologiju područja i utječe na svojstva tla.

Blaga klima, pod utjecajem blizine mora, bez mraza u razdoblju uzgoja, omogućuje ranu sadnju dinja i time postizanje dugog ciklusa usjeva, čime se dobivaju dinje koje su rasle vrlo postupno i koje imaju čvršće meso i duže trajanje nakon branja. Nadalje, dinje zriju u razdoblju najveće svjetlosti i male razlike između dnevne i noćne temperature što potiče dozrijevanje i postizanje veće organoleptičke kvalitete. Zrenje dinje podudara se s razdobljem s malo oborina i sunčanim danima koji potiču kvalitetu plodova jer se tako postiže veći stupanj slatkoće. Osim toga, nema dana s temperaturama višima od 35 °C koje bi mogle imati štetan utjecaj na dinju zbog toga što bi nastale opekline i ubrzalo bi se starenje ploda.

Ta karakteristična svojstva dinje iz tog područja, kao što su veći stupanj slatkoće zajamčen većim udjelom saharoze te čvrstoća pulpe dinje iz općine Torre Pacheco pokrajine Murcije, potvrđena su u studijama navedenima u nastavku:

- studija instituta IMIDA, „Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena” (Opis značajki dinje tipa „piel de sapo” uzgojene u Cartageni u Murciji) (iz 2011.), provedena na ukupno 120 uzoraka na 18 lokacija. Prosječne značajke kojima se definira dinja iz općine Torre Pacheco pokrajine Murcije (2010. – 2011.), utvrđene na 119 uzoraka i 21 lokaciji,
- sveučilište u Cartageni, „Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción” (Vrednovanje, nakon žetve, svojstava i sastojaka s povoljnim utjecajem na zdravlje dinje tipa „piel de sapo” uzgojene u Murciji u odnosu na druga područja proizvodnje) (2011).

Kao posljedica prethodno navedenoga, lokalni i regionalni utjecaj, odraz kulturne ukorijenjenosti povezane s ugledom ovog proizvoda, ogleda se u proslavi „Fiestas del Melón de Torre Pacheco”, koja se održava od 1969. godine. Proizvod se spominje i u različitim publikacijama o gastronomiji tog područja.

Odras tog ugleda jest i njegov položaj na tržištu, na kojemu postiže više cijene u odnosu na ostale proizvode na španjolskom tržištu (1984. – 1986.).

Prodaja tih dinja, i na nacionalnom tržištu i u drugim zemljama, počinje 1974., a njihovu kvalitetu spominje i inozemni tisak.

I brojna pisma kupaca pokazuju veliku potražnju za ovim proizvodom, osobito u lipnju i srpnju.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)

ISPRAVCI

Ispravak Obavijesti Irske o Direktivi 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika (Objava nadmetanja za izdavanje dozvola za atlantski kontinentalni rub 2015.)

(Službeni list Europske unije C 102 od 27. ožujka 2015.)

(2015/C 139/07)

Na stranici 6.:

umjesto: „Prijave moraju sadržavati jasnu naznaku ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ te biti poslani na adresu ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Prijave moraju biti zaprimljene najkasnije do srijede 16. rujna 2015. u podne (12 h).“;

treba stajati: „Prijave moraju sadržavati jasnu naznaku ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ te biti poslane na adresu ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Prijave moraju biti zaprimljene najkasnije do srijede 16. rujna 2015. u podne (12 h). Prijave ne treba slati prije ponedjeljka 31. kolovoza 2015.“.

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



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR