

# Službeni list

## Europske unije

# C 170



Hrvatsko izdanje

### Informacije i objave

Svezak 58.

23. svibnja 2015.

Sadržaj

#### II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

##### **Europska komisija**

2015/C 170/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

##### **Vijeće**

2015/C 170/02	Zaključci Vijeća o jačanju rada s mladima s ciljem osiguravanja povezanih društava .....	2
---------------	--	---

##### **Europska komisija**

2015/C 170/03	Tečajna lista eura .....	4
---------------	--------------------------	---

# HR

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2015/C 170/04	Obavijest Ministarstva gospodarstva Kraljevine Nizozemske u skladu s člankom 3. stavkom 2. Direktive 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika .....	5
2015/C 170/05	Obavijest Ministarstva gospodarstva Kraljevine Nizozemske u skladu s člankom 3. stavkom 2. Direktive 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika .....	6

---

## V. Objave

### POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### **Europska komisija**

2015/C 170/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	7
2015/C 170/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	8
2015/C 170/08	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) <sup>(1)</sup> .....	9

### DRUGI AKTI

#### **Europska komisija**

2015/C 170/09	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 .....	10
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP

## II.

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 170/01)

Dana 24. travnja 2015. 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<sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32015M7550. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV.

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## VIJEĆE

## Zaključci Vijeća o jačanju rada s mladima s ciljem osiguravanja povezanih društava

(2015/C 170/02)

## VIJEĆE EUROPSKE UNIJE

## PODSJEĆAJUĆI NA

1. obnovljeni okvir za europsku suradnju u području mladih za razdoblje od 2010. do 2018. <sup>(1)</sup> kojim se naglašava davanje potpore razvoju rada s mladima;
2. Rezoluciju Vijeća i predstavnika vlada država članica, koji su se sastali unutar Vijeća, o radu s mladima <sup>(2)</sup>;
3. Zaključke Vijeća o doprinosu kvalitetnog rada s mladima razvoju, dobrobiti i socijalnoj uključenosti mladih <sup>(3)</sup>;
4. postojeći plan rada EU-a za mlade za razdoblje 2014. – 2015. <sup>(4)</sup>, u kojem je razvoj rada s mladima te neformalnog i informalnog učenja jedan od triju glavnih prioriteta;
5. izjavu članova Europskog vijeća slijedom njihova neformalnog sastanka 12. veljače 2015. kojom su istaknuli da inicijative povezane, između ostalog, s obrazovanjem i socijalnom integracijom imaju veliku važnost u sprečavanju radikalizacije <sup>(5)</sup>;
6. deklaraciju koju su donijeli ministri obrazovanja EU-a tijekom svojeg neformalnog okupljanja u Parizu 17. ožujka 2015. i kojom su naglasili važnost napora uloženi u sprečavanje i borbu protiv marginalizacije, nesnošljivosti, rasizma i radikalizacije te u očuvanje okvira jednakih mogućnosti za sve <sup>(6)</sup>;

## PRIMA NA ZNANJE

7. rad koji je obavila Stručna skupina za sustave kvalitete rada s mladima u državama članicama EU-a <sup>(7)</sup>, kako je to utvrđeno u planu rada EU-a za mlade za razdoblje 2014. – 2015., kao i u studiji „Raditi s mladima: vrijednost rada s mladima u EU-u” <sup>(8)</sup>;

## NAGLAŠAVA

8. važnost rada s mladima u doprinosu osobnom razvoju, što uključuje i profesionalni razvoj, promicanju vrijednosti socijalne uključenosti, kulturne raznolikosti i aktivnog građanstva te u pružanju vršnjačkog okružja temeljenog na međusobnom poštovanju i snošljivosti;

<sup>(1)</sup> SL C 311, 19.12.2009., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL C 327, 4.12.2010., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL C 168, 14.6.2013., str. 5.

<sup>(4)</sup> SL C 183, 14.6.2014., str. 5.

<sup>(5)</sup> Neformalni sastanak šefova država ili vlada – Bruxelles, 12. veljače 2015.

<sup>(6)</sup> Deklaracija o promicanju građanstva i zajedničkih vrijednosti slobode, snošljivosti i nediskriminacije putem obrazovanja.

<sup>(7)</sup> *Quality Youth Work. A common framework for the further development of youth work*. Izvješće Stručne skupine za sustave kvalitete rada s mladima u državama članicama EU-a, 2015.

<sup>(8)</sup> *Working with Young People: the Value of Youth Work in the EU*. ICF GHK, 2014.

9. ključnu ulogu koju rad s mladima može odigrati u dopiranju do svih mladih ljudi iz različitih sredina, uključujući mlade koji su marginalizirani ili nisu zaposleni, ne obrazuju se i ne osposobljavaju;

## ISTIČE

10. važnost daljnjeg razvoja rada s mladima diljem Europe i dodatnog jačanja suradnje EU-a u tom području.

## U SKLADU S TIM POZIVA DRŽAVE ČLANICE, UZIMAJUĆI U OBZIR NAČELO SUPSIDIJARNOSTI,

11. da budu trajno predane razvoju osiguravanja kvalitetnog i profesionalnog rada s mladima, između ostalog pomoću plaćenih zaposlenika i volontera, razvijanjem mjera potpore na svim razinama, uključujući prilike za obrazovanje i osposobljavanje osoba koje rade s mladima;
12. da povećaju doseg rada s mladima tako da se usredotoče i na starije dobne skupine mladih ljudi (18 godina i više) te na mlade ljude koji imaju manje mogućnosti.

## POZIVA DRŽAVE ČLANICE I KOMISIJU DA, U OKVIRU SVOJIH NADLEŽNOSTI,

13. uspostave fleksibilan okvir za uzajamno učenje i razmjenu dobre prakse s obzirom na kvalitetu rada s mladima, posebno s ciljem dopiranja do svih mladih ljudi, te da se uključe u te aktivnosti;
14. nastave jačati „kvalitetu” u radu s mladima tako da uzimaju u obzir razvoj pokazatelja, alata i sustava za osiguravanje kvalitete koji se mogu upotrebljavati u različitim oblicima rada s mladima u različitim situacijama država članica na svim razinama;
15. unaprijede priznavanje rada s mladima tako da osiguraju veću vidljivost i njegova kvalitativnog, a ne samo količinskog aspekta te njegova učinka na živote mladih ljudi i povezanost u društvu;
16. razmotre pitanja koja se tiču znanja, vještina i kompetencija stečenih neformalnim i informalnim učenjem u sektoru mladih tijekom svih budućih preispitivanja i drugih postupaka povezanih s Preporukom Vijeća od 20. prosinca 2012. o vrednovanju neformalnog i informalnog učenja te s njezinom uspješnom provedbom.

## POZIVA EUROPSKU KOMISIJU

17. da, uzevši u obzir rezultate Stručne skupine za sustave kvalitete rada s mladima, provede studiju s težištem na razvoju osnovnih načela kvalitete za rad s mladima u Europi (te priručnika za provedbu). Ona bi, prema potrebi, mogla istovremeno poslužiti kao referentni alat i kao instrument usmjeravanja za nacionalne službe i ustanove rada s mladima, osiguravajući transparentnost i kvalitetu za mlade ljude, između ostalog i u okviru mobilnosti;
  18. da u svjetlu rezultata odgovarajućih studija i rada Stručne skupine, kao i aktivnosti poduzetih u okviru različitih međunarodnih foruma, razmotre podnošenje prijedloga za preporuku Vijeća o radu s mladima s naglaskom na promicanju uključenosti i građanskog sudjelovanja mladih te na promicanju povezanijeg društva.
-

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

22. svibanj 2015.

(2015/C 170/03)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1164	CAD	kanadski dolar	1,3620
JPY	japanski jen	135,01	HKD	hongkonški dolar	8,6543
DKK	danska kruna	7,4567	NZD	novozelandski dolar	1,5169
GBP	funta sterlinga	0,71380	SGD	singapurski dolar	1,4848
SEK	švedska kruna	9,2476	KRW	južnokorejski von	1 218,15
CHF	švicarski franak	1,0417	ZAR	južnoafrički rand	13,1543
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	6,9194
NOK	norveška kruna	8,4135	HRK	hrvatska kuna	7,5390
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 679,48
CZK	češka kruna	27,395	MYR	malezijski ringit	4,0013
HUF	mađarska forinta	306,96	PHP	filipinski pezo	49,804
PLN	poljski zlot	4,1003	RUB	ruski rubalj	55,8500
RON	rumunjski novi leu	4,4536	THB	tajlandski baht	37,242
TRY	turska lira	2,8945	BRL	brazilski real	3,3931
AUD	australski dolar	1,4163	MXN	meksički pezo	17,0050
			INR	indijska rupija	70,8589

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

**Obavijest Ministarstva gospodarstva Kraljevine Nizozemske u skladu s člankom 3. stavkom 2. Direktive 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika**

(2015/C 170/04)

Ministar gospodarstva ovime priopćuje da je zaprimljen zahtjev za dobivanje odobrenja za traženje ugljikovodika u dijelu bloka S3 (S3b).

Vanjske su granice podbloka S3b ortodrome između parova točaka A-B, B-C, D-E i A-E te pravac definiran u prilogu Zakonu o rudarstvu (*Mijnbouwwet*) između točaka C i D.

Točke su definirane na sljedeći način:

Točka	°	'	" istočne dužine	°	'	" sjeverne širine
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(\*) približna lokacija

Navedene točke definirane su geografskim koordinatama koje su izračunane na temelju sustava ETRS89.

Površina podbloka S3b iznosi 337,4 km<sup>2</sup>.

Pozivajući se na Direktivu spomenutu u uvodu i na članak 15. Zakona o rudarstvu (Službeno glasilo (*Staatsblad*) 2002., br. 542), ministar gospodarstva poziva zainteresirane strane na podnošenje zahtjeva za dobivanje odobrenja za traženje ugljikovodika u dijelu bloka S3 (S3b) nizozemskog epikontinentalnog pojasa.

Za davanje odobrenja nadležan je ministar gospodarstva. Kriteriji, uvjeti i zahtjevi koji se navode u članku 5. stavcima 1. i 2. te članku 6. stavku 2. navedene Direktive utvrđeni su Zakonom o rudarstvu (Službeno glasilo 2002., br. 542).

Zahtjevi se podnose u roku od trinaest tjedana od objave ove obavijesti u *Službenom listu Europske unije* i šalju na adresu:

De Minister van Economische Zaken  
ter attentie: J. J. van Beek, directie Energiemarkt  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag  
NIZOZEMSKA

Zahtjevi zaprimljeni nakon tog razdoblja neće se uzeti u razmatranje.

Odluka o zahtjevima bit će donesena najkasnije dvanaest mjeseci nakon isteka tog razdoblja.

Za dodatne informacije obratite se gđi J. J. van Beek na broj telefona: +31 703796326.

**Obavijest Ministarstva gospodarstva Kraljevine Nizozemske u skladu s člankom 3. stavkom 2. Direktive 94/22/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o uvjetima za davanje i korištenje odobrenja za traženje, istraživanje i proizvodnju ugljikovodika**

(2015/C 170/05)

Ministar gospodarstva ovime priopćuje da je zaprimljen zahtjev za dobivanje odobrenja za traženje ugljikovodika u području poznatom kao „Brielle”, koje se nalazi u pokrajini Zuid-Holland i teritorijalnom moru te je omeđeno:

- a. pravcem koji se proteže od točke B preko pomoćne točke 1 do sjecišta s pravcem definiranim u prilogu Zakonu o rudarstvu (*Mijnbouwwet*). To sjecište nalazi se u blizini točke A;
- b. pravcem koji se proteže od točke B do točke C;
- c. pravcem koji se proteže od točke C do sjecišta južne vanjske granice bloka S3, kao što je prikazano na karti u Prilogu 3. Pravilniku o rudarstvu (*Mijnbouwregeling*) (Službeni list vlade (*Staatscourant*) 2002., br. 245), s pravcem definiranim u prilogu Zakonu o rudarstvu. To sjecište nalazi se u blizini točke D;
- d. pravcem definiranim u prilogu Zakonu o rudarstvu koji se proteže od točke D do sjecišta navedenog pod „a”.

Koordinate navedenih točki su:

Točka	X	Y
Pomoćna točka 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(\*) približna lokacija

Koordinate su izražene u skladu s nacionalnim triangulacijskim sustavom (RD, *Rijksdriehoeksmeting*).

Površina područja izračunana na temelju opisanih vanjskih granica iznosi 343,6 km<sup>2</sup>.

Pozivajući se na Direktivu spomenutu u uvodu i članak 15. Zakona o rudarstvu (Službeno glasilo (*Staatsblad*) 2002., br. 542), ministar gospodarstva poziva zainteresirane strane na podnošenje zahtjeva za dobivanje odobrenja za traženje ugljikovodika na području poznatom kao „Brielle”.

Za izdavanje odobrenja nadležan je ministar gospodarstva. Kriteriji, uvjeti i zahtjevi koji se navode u članku 5. stavcima 1. i 2. te članku 6. stavku 2. navedene Direktive utvrđeni su Zakonom o rudarstvu (Službeno glasilo 2002., br. 542).

Zahtjevi se podnose u razdoblju od trinaest tjedana od objave ove obavijesti u *Službenom listu Europske unije* i šalju na adresu:

De Minister van Economische Zaken  
ter attentie: J. J. van Beek, directie Energiemarkt  
Bezuïdenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag  
NIZOZEMSKA

Zahtjevi zaprimljeni nakon tog roka neće se uzeti u obzir.

Odluka o zahtjevima donosi se najkasnije dvanaest mjeseci nakon isteka tog roka.

Za dodatne informacije obratite se gđi J. J. van Beek na broj telefona: +31 703796326.



## V.

(Objave)

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

## Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath &amp; Wiese)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2015/C 170/06)

1. Dana 12. svibnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup> u kojoj se navodi da poduzetnik Dr. August Oetker KG (Dr. Oetker, Njemačka) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG (Coppenrath & Wiese, Njemačka). Ta je koncentracija već prijavljena Komisiji 20. ožujka 2015., no prijava je naknadno povučena 15. travnja 2015.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Dr. Oetker: i. proizvođač, dobavljač i distributer prehrambenih proizvoda (zamrznute pizze, sastojci za pečenje i ukrasi, desertne mješavine u prahu, mješavine praška za pecivo, hladeni desertni proizvodi, proizvodi za pekare i slastičarnice), fosfata za posebne namjene, pjenušavih vina, vina, jakih alkoholnih pića, piva i bezalkoholnih pića; ii. pružatelj transportnih usluga (kontejnerski transport) te usluga u području hotelijerstva, logistike, financija, podatkovnih centara i računalnih poslužitelja; iii. vlasnik specijaliziranih prodajnih mjesta za ugostiteljstvo i kuharske priručnike,
- Coppenrath & Wiese: i. proizvođač, dobavljač i distributer zamrznutih torta, zamrznutih kolača, zamrznutih desera i zamrznutih peciva; ii. pružatelj usluga prijevoza i skladištenja zamrznutih prehrambenih proizvoda.

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<sup>(2)</sup> 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 mogu poslati Komisiji, uz naznaku referentnog broja M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese, 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.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2015/C 170/07)**

1. Dana 18. svibnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup> kojom poduzetnik Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg”, Sjedinjene Američke Države) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnicima VDM Metals GmbH (Njemačka), VDM Metals USA, LLC (Sjedinjene Američke Države), VDM Metals Italia Srl (Italija), VDM Metals Austria GmbH (Austrija), VDM Metals Benelux BV (Nizozemska), VDM Metals Trading Co. Ltd (Kina), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (Kina) i VDM Metals France SAS (Francuska), zajedno „VDM Metals Group”.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Lindsay Goldberg privatno je društvo za ulaganje privatnog kapitala koje upravlja nizom fondovakoji u vlasništvu imaju poduzeća aktivna u velikom broju poslovnih sektora,
- VDM Metals Group bavi se proizvodnjom i prodajom legura visoke kvalitete, osobito legura nikla i titanija, kao i trgovinom tim legurama.

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 <sup>(2)</sup> 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 uz naznaku referentnog broja M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group mogu poslati Komisiji 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

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2015/C 170/08)**

1. Dana 18. svibnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup> kojom poduzetnik Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr”, Njemačka), pod kontrolom poduzetnika Mahle GmbH („Mahle”, Njemačka), kombiniranom kupnjom udjela i imovine stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad poslovnom jedinicom za termalne sustave („Delphi Thermal”) poduzetnika Delphi Automotive PLC (Ujedinjena Kraljevina).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Mahle i Mahle Behr: opskrba dijelovima za automobilsku industriju i industriju motora na svjetskoj razini, uključujući proizvode za hlađenje motora i klimatizaciju vozila,
- Delphi Thermal: opskrba termalnim proizvodima za automobilsku industriju i komercijalni sektor na svjetskoj razini, uključujući module za klimatizaciju (za vozila i zgrade), kompresore i module za hlađenje motora.

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.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business, 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

---

<sup>(1)</sup> 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**

(2015/C 170/09)

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

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012**

**„OVOS MOLES DE AVEIRO”**

**Br. EU: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i pravni interes**

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Adresa: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 – 1º AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro,  
PORTUGAL

Tel./Faks +351 234428829

E-pošta: apoma@sapo.pt

**2. Država članica ili treća zemlja**

Portugal

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

—  Naziv proizvoda

—  Opis proizvoda

—  Zemljopisno područje

—  Dokaz o podrijetlu

—  Metoda dobivanja

—  Povezanost

—  Označivanje

—  Ostalo (navesti)

**4. Vrsta Izmjene**

—  Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja/ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja/ZOZP-a, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedni dokument), koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjene

### Opis proizvoda

1. Vanjski dio slastice „Ovos Moles de Aveiro” u hostiji može se obložiti i čokoladom jer je ta praksa u skladu s potvrđenim lokalnim i starinskim načinima proizvodnje. Ta se izmjena uvodi nakon što je provjerena na temelju svjedočanstava starih proizvođača te povijesne dokumentacije.
2. Tijekom cijelog roka uporabe slastice „Ovos Moles de Aveiro” bilježi se smanjenje sadržaja vode i povećanje sadržaja šećera, do čega dolazi procesom kristalizacije u unutrašnjosti proizvoda. Međutim, to odstupanje u odnosu na početne udjele vode i šećera ne može iznositi više od 10 %.

### Dokaz o podrijetlu

Uporaba čokolade dovodi do izmjene sustava sljedivosti u odgovarajućim registrima, tako da je ta izmjena obuhvaćena dokazom o podrijetlu.

### Metoda dobivanja

Unose se sljedeće izmjene.

#### 1. Oblaganje čokoladom

Oblaganjem slastica čokoladom mijenja se tijek proizvodnje i opis metode proizvodnje proizvoda.

Postupak oblaganja čokoladom slastice „Ovos Moles de Aveiro” u hostiji počinje „namakanjem” kojim proizvod doseže temperaturu od najviše 40 °C. Oblaganje čokoladom provodi se ručno ili mehanički uranjanjem i pozornim oblikovanjem motiva. Zatim se uklanja višak čokolade čime se omogućuje kristalizacija vanjskog sloja. Kristalizacija čokolade odlučujuća je za konačnu kvalitetu proizvoda jer se njome utječe na sjajan izgled vanjskog sloja.

#### 2. Uvođenje mehaničkog odvajanja svježih žumanjaka u postupak proizvodnje

U postupku proizvodnje dopušta se uporaba mehanički odvojenih svježih žumanjaka te se njome ne mijenja kvaliteta sirovine.

Uporaba mehanički odvojenih žumanjaka jednaka je postupku ručnog odvajanja koji provode slastičarke jer je ta metoda samo fizička i njome se ne mijenjaju važna svojstva žumanjaka, poput boje i stupnja svježine.

#### 3. Uvođenje rashlađivanja uređajem za snižavanje temperature

U fazi rashlađivanja smjese slastice „Ovos Moles de Aveiro”, mogućnost uporabe uređaja za snižavanje temperature mora podlijegati točnim tehničkim uvjetima u pogledu temperature i uporabi posebnih registara kako bi se omogućila kasnija identifikacija tako dobivenog proizvoda. Konačna temperatura mora iznositi od 15 do 18 °C. U tom slučaju utvrđuje se da proizvod ne mora mirovati 24 sata. Senzorne analize potvrdile su da se uporabom uređaja za snižavanje temperature u svrhu rashlađivanja slastice „Ovos Moles de Aveiro” uopće ne utječe na posebna svojstva proizvoda. To je potvrdio i panel kušača specijaliziranih za senzornu analizu koji je utvrdio da se tim izmjenama ne mijenjaju ni posebna svojstva proizvoda ni njegova kvaliteta.

#### 4. Čuvanje

4.1. Duboko zamrzavanje slastice „Ovos Moles de Aveiro” u svim oblicima prezentacije dovelo je do izmjene tijekom proizvodnje i do opisa detaljnih tehničkih pravila za duboko zamrzavanje. Znanstvenim studijama provedenima kako bi se utvrdila valjanost tog postupka uspostavljene su metode zamrzavanja i odmrzavanja proizvoda koje je potrebno primjenjivati kako bi se zajamčilo očuvanje kvalitete proizvoda i njegovih svojstava. Ti su rezultati potvrđeni senzornim studijama tijekom kojih je panel kušača specijaliziranih za taj proizvod mogao utvrditi da nema nikakve statistički značajne razlike između svježeg proizvoda i proizvoda koji je prethodno zamrznut i odmrznut. Kako bi se odobrilo stavljanje duboko zamrznutog proizvoda na tržište, potrebna je bila i provjera njegova roka uporabe. Uvođenjem dubokog zamrzavanja proizvoda omogućuje se pristup međunarodnim tržištima jer se time rok uporabe proizvoda produljuje s 15 dana na 6 mjeseci.

4.2. Uvođenjem mogućnosti uporabe „pametnih” materijala za pakiranje, poput pakiranja u modificiranoj atmosferi i folija za čuvanje hrane, omogućuje se dulje čuvanje proizvoda uz očuvanje njegovih početnih svojstava. Tom se izmjenom omogućuje isporuka proizvoda na međunarodna tržišta. Valjanost rezultata potvrđena je senzornim i mikrobiološkim studijama provedenima na različitim „pametnim” pakiranjima.

4.3. Rokovi uporabe proizvoda jesu sljedeći:

Rok uporabe:	Čuvanje i pakiranje
21 dan	Proizvod u „pametnim” pakiranjima
60 dana	Proizvod u hostiji, obložen čokoladom
6 mjeseci	Duboko zamrznut proizvod

#### Povezanost

Na temelju izvornog recepta i vodeći se svojom kreativnošću, slastičarke su provele nekoliko pokusa i, naime, osmislile slasticu „Ovos Moles de Aveiro” obloženu čokoladom. U tom su pogledu prikupljena svjedočanstva slastičarki koje se ubrajaju u najstarije u toj struci, poput Silvine Raimundo iz poduzeća Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda. (čija prva dozvola potječe iz 1930.). Silvina Raimundo izjavila je sljedeće: „U našoj tvrtki zvali smo ih ‚ovos moles pretos’ (crna meka jaja). Radili smo ih samo za proslave jer je to iziskivalo mnogo posla. Nismo samo uranjali hostiju u čokoladu i izvadili ju. ... Svaki se komad pojedinačno oblagao, ručno, tako da svaki oblik bude jednoliko prekriven i da na kraju bude savršen. Radili smo ih za vrijeme proslava i samo po narudžbi jer su se smatrala darom. Godinama poslije bila je jedna slastičarnica, blizu suda, u kojoj su na inicijativu dr. Candala nastavili njihovu proizvodnju i ondje se ponovno govorilo o slasticama ‚ovos moles pretos’.”

Rosalina Jesus ispričala je sljedeće: „Narudžbe smo dobivali samo za posebne prilike. Kod hotela Arcada bila je kavana u kojoj su se na šanku prodavale prave cigare. Iz slastičarnice Casa dos Ovos Moles odlazili smo ondje po prazne kutije za cigare i rabili ih za prezentiranje proizvoda kada smo imali kupca za ‚ovos moles pretos’. U tom smo slučaju u tim kutijama prodavali samo šest komada slastice ‚ovos moles’ u obliku cigara (danas poznata pod nazivom ‚navalheira’). Poslije je gđa Conceição za ukrašavanje dala izraditi svilene vrpce s djetelinom na vrhu. Vrpca se stavljala na donji dio slastica ‚ovos moles’ u obliku cigara i obloženih čokoladom koje su se zatim spremale u kutiju [...]”.

U specijaliziranoj literaturi taj se proizvod prvi put spominje 1928. u djelu autora Emanuela Ribeira „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” posvećenom portugalskim slasticama. To djelo sadržava crteže različitih oblika slastice „Ovos Moles de Aveiro” u hostiji i posebno pomno izrađene osjenčane prikaze slastica „Ovos Moles de Aveiro” obloženih čokoladom. Prikazan je stari kalup u obliku bačvice. Riječ je o porculanskome modelu koji se rabio 1935.

#### Označivanje

##### 1. Certifikacijska oznaka

U pogledu certifikacijske oznake briše se obvezna uporaba holograma zbog troškova koji njome nastaju.

##### 2. Nova pakiranja

Predviđena je mogućnost dopuštanja novih vrsta pakiranja koje su više u skladu s tehnološkim napretkom, s obzirom na to da su provedene studije pokazale da tehnološke inovacije ne utječu na svojstva proizvoda.

Dopušteno je stavljanje na tržište slastica „Ovos Moles de Aveiro” u obliku hostija u pakiranjima od 150 g kako bi se ispunili novi zahtjevi potrošača.

##### 3. Način stavljanja na tržište

Dopušteno je stavljanje na tržište slastica „Ovos Moles de Aveiro” u obliku hostija po komadu, u otvorenoj originalnoj kutiji, pod uvjetom da etiketa, serijski broj, rok uporabe i certifikacijska oznaka ostanu vidljivi. Cilj je te izmjene omogućiti da mala, uredno ovlaštena prodajna mjesta na tržište stavljaju proizvod po komadu, a da se ne ugrozi njegova sljedivost.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „OVOS MOLES DE AVEIRO”

Br. EU: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013.

ZOI ( ) ZOZP (X)

## 1. Naziv

„Ovos Moles de Aveiro”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Portugal

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.3.: Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

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

Slastica „Ovos Moles de Aveiro” (mekka jaja iz Aveira) proizvod je od smjese sirovih žumanjaka i šećernog sirupa. Mogu se prodavati takve kakve jesu, obložene hostijom (koja može, ali ne mora biti prekrivena tankim slojem šećernog sirupa ili čokolade), ili pakirane izravno u male drvene ili porculanske bačvice. Proizvod se na tržište može stavljati i duboko zamrznut. Slastice su homogene boje različitih nijansi između žute i narančaste, jednolikog i ne prenatlaženog sjaja, složenog okusa, tipičnog za žumanjke, koji se razvija prema karakterističnom okusu obilježenom različitim aromama, poput karamele, cimeta i suhog voća, nastalih kemijskim reakcijama koje se tijekom kuhanja smjese odvijaju između šećera i spojeva prisutnih u žumanjku. Slatkog su okusa te kremaste, ali guste konzistencije. Tekstura je jednolika, bez grudica žumanjka ili šećera (iako su te grudice nakon nekoliko dana prihvatljive jer nastaju kristalizacijom proizvoda). Hostija, koja se ponekad rabi u svrhu stavljanja na tržište, homogena je boje čije se nijanse kreću od bijele do žućkaste, neprozirna je i bez sjaja, bez arome, osim blagog mirisa brašna i okusa hostije. Čvrste je i hrskave konzistencije te suhe, glatke i jednolike teksture.

Kemijski je sastav sljedeći:

% šećera =  $41 \pm 5$ % masti =  $17 \pm 3$ % ukupne vode =  $29 \pm 3$ % netopljivih bjelančevina =  $4,2 \pm 1,1$ Aktivnost vode iznosi  $0,864 \pm 0,026$ .

Ni u kojem slučaju nije prihvatljiva prisutnost škroba, bojila ni konzervansa.

Na kraju roka uporabe smanjenje sadržaja vode i povećanje sadržaja šećera, koja proizlaze iz procesa kristalizacije u unutrašnjosti proizvoda, ne smiju iznositi više od 10 % početnih vrijednosti.

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

Slastice „Ovos Moles de Aveiro” proizvode se samo od sljedećih proizvoda:

Žumanjaka dobivenih samo od vrlo svježih jaja klase A, razreda L ili XL i čija boja može biti od 12 do 13 prema ljestvici Roche.

S obzirom na posebne uvjete potrebne za žumanjke, posebno u pogledu boje i svježine, zemljopisno područje proizvodnje jaja administrativno je ograničeno na općine Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos i Vouzela.

Jaja koja se rabe za proizvodnju slastice „Ovos Moles de Aveiro” oduvijek potječu iz te zemljopisne regije i tom proizvodu daju njegovu svojstvenu boju i svježinu.

Rafiniranog bijelog šećera od šećerne trske.

Vode, hostije (ili oblatne) i čokolade.

—

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

Priprema šećernog sirupa.

Dodavanje odvojenih sirovih žumanjaka u šećerni sirup.

Kuhanje smjese (miješanje žumanjaka sa šećernim sirupom).

Rashlađivanje i mirovanje smjese.

Punjenje hostija ili drvenih ili porculanskih bačvica.

Oblaganje hostija šećernim sirupom ili čokoladom.

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

S obzirom na svojstva proizvoda, kako bi se izbjegla bilo kakva kontaminacija te spriječile promjene u smjesi ili hostiji, slastice „Ovos Moles de Aveiro” pakiraju se u regiji podrijetla kako bi se na tržište stavljale u bačvicama koje su u skladu s dopuštenim oblicima, materijalima i motivima, u kartonskim pakiranjima ili u „pametnim” pakiranjima.

Stavljanje na tržište slastica „Ovos Moles de Aveiro” u rasutom stanju, bez hostije, dopušta se samo u slastičarnicama i uvijek uz dokumente kojima se potvrđuje podrijetlo, serijski broj i datum proizvodnje.

U ustanovama za preprodaju slastice „Ovos Moles de Aveiro” mogu se prodavati pretpakirane, neovisno o načinu prezentacije, ili po komadu, u otvorenoj originalnoj kutiji, pod obveznim uvjetom da etiketa, serijski broj, rok uporabe i certifikacijska oznaka ostanu vidljivi.

Slastice „Ovos Moles de Aveiro” čuvaju se na sobnoj temperaturi. U tim uvjetima rok uporabe proizvoda iznosi petnaest dana.

Rok uporabe proizvoda pakiranoga u modificiranoj atmosferi ili u foliji za čuvanje hrane (tzv. „pametnim” pakiranjima) na sobnoj temperaturi iznosi 21 dan. Rok uporabe zamrznutog proizvoda koji se tako stavlja na tržište iznosi šest mjeseci. Proizvod koji još nije pakiran može se duboko zamrzavati samo na mjestu proizvodnje slastica „Ovos Moles de Aveiro” gdje je potvrđeno potrebno posebno znanje i umijeće te potreba zaštite proizvoda od bilo kakvog suvišnog rukovanja i mikrobiološke kontaminacije.

Slastice „Ovos Moles de Aveiro” u hostijama obložene čokoladom imaju rok uporabe 60 dana, pod uvjetom da se čuvaju na tehničkoj temperaturi preporučenoj za čokoladu te na mjestima zaštićenim od mirisa.



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

Etiketa obvezno mora sadržavati oznaku „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida”, certifikacijsku oznaku i logotip slastice „Ovos Moles de Aveiro” prikazan u nastavku:



Certifikacijska oznaka obvezno mora sadržavati naziv proizvoda, naziv certifikacijskog tijela te serijski broj kojim se omogućuje sljedivost proizvoda.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

S obzirom na pedoklimatske uvjete potrebne za pripremu slastica „Ovos Moles de Aveiro”, posebno u pogledu vlažnosti i temperature zraka, potrebnog posebnog znanja i umijeća te potrebe za zaštitom proizvoda od mikrobiološke kontaminacije, zemljopisno područje pripreme i pakiranja ograničeno je na općine koje graniče s lagunom Ria de Aveiro i na obližnja područja lagune. U administrativnom smislu to područje obuhvaća općine Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Ovar, Sever do Vouga i Vagos.

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

*Posebnosti zemljopisnog područja*

Prirodni čimbenici:

U fitoklimatskom pogledu regijom prevladava porječje rijeke Vouge koja se ulijeva u lagunu Ria de Aveiro, drugu važnu zemljopisnu cjelinu. Zbog takvog položaja nastaju posebni poljoprivredni uvjeti, posebno u pogledu uzgoja kukuruza te peradarstva koje se razvilo i na obalama lagune doseglo znatne razmjere.

Područje srednjeg toka rijeke Vouge i laguna njezina donjeg toka oduvijek je bila plodna regija u kojoj se proizvodi kukuruz izvrsne kvalitete i kvantitete. Ta se kultura stoljećima uzgajala za vlastite potrebe, ali je krajem 19. i početkom 20. stoljeća dobila komercijalnu dimenziju jer su se u općinama na obalama rijeke Vouge razvila gospodarstva koja su mogla u velikim količinama proizvoditi kukuruz poznat po svojoj kvaliteti. Nema nikakve sumnje da izvrstan kukuruz koji se tradicionalno rabi u ishrani peradi pridonosi veoma prepoznatljivoj kvaliteti proizvoda koji nastaju od te peradi.

Povijesna povezanost:

Slastice „Ovos Moles de Aveiro” proizvode se već stoljećima. Potječu iz samostana, a tradicija njihove proizvodnje očuvala se zahvaljujući ženama odraslima u samostanima koje su naraštajima prenosile tajnu proizvodnje. Neki dokumenti svjedoče o tome da je 1502. kralj Manuel I. godišnju količinu od deset portugalskih *arroba* šećera s otoka Madeire dodijelio samostanu Isusa Krista u gradu Aveiru za proizvodnju samostanskih slastica koje su se u to doba rabile kao lijek za bolesnike tijekom oporavka. Navodi se da su se slastice „Ovos Moles de Aveiro” 1908. posluživale na kraljevskim večerama kao desert. Izričito ih spominje veliki portugalski pisac Eça de Queiroz u svojim djelima „Os Maias” i „A Capital” iz 1888. kao i veliki brazilski pisac Érico Veríssimo u djelu „Solo de Clarineta-Memórias” iz 1973. Slastice „Ovos Moles” obložene čokoladom spominju se u djelu autora Emanuela Ribeira objavljenome 1928. „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” posvećenome portugalskim slasticama.

Tipične bačvice slastica „Ovos Moles de Aveiro” i oblici hostija koji su gotovo uvijek ukrašeni morskim motivima te njihove prodavačice, česte su teme oslikanih pločica „azulejos”, litografija, narodnih pjesama, kazališnih djela i regionalnih pjesama. Već su 1856. postojali registrirani i ugledni proizvođači. Na temelju izvornog recepta i vodeći se svojom kreativnošću, slastičarke su provele nekoliko pokusa i, naime, osmislile slasticu „Ovos Moles”, obloženu čokoladom. Slastičarke koje se ubrajaju u najstarije u toj struci (čija prva dozvola potječe iz 1930.) o tome svjedoče kako slijedi: „U našoj tvrtki zvali smo ih ‚ovos moles pretos’ (crna meka jaja). Radili smo ih samo za proslave jer je to iziskivalo mnogo posla.”

### *Posebnosti proizvoda*

Slastice „Ovos Moles de Aveiro” imaju karakteristična svojstva koja proizlaze iz osnovnih sirovina od kojih se sastoje (jaja i šećera) te iz lokalnog znanja i umijeća. Žumanjci se u šećerni sirup dodaju pokretom koji oponaša njihanje tradicionalnih čamaca („moliceiros”) u laguni Ria de Aveiro.

Njihov specifičan način pripreme slasticama „Ovos Moles de Aveiro” daje teksturu, boju i kombinaciju mirisa koji su u Portugalu vrlo posebni i jedinstveni.

Vrlo svježa jaja pažljivo se razbijaju te se žumanjci od bjelanjaka odvajaju ručno s pomoću sita ili mehanički. Istodobno se zasebno priprema šećerni sirup, pri čemu se šećer zagrijava do točke između trenutka kada tijekom miješanja postaje vidljivo dno posude i trenutka kada se od šećera počinju oblikovati debele niti (na temperaturi od 110 °C). U šećerni sirup dodaju se žumanjci i ta se smjesa kuha do trenutka kada je vidljivo dno posude, što je odlučujući element znanja i umijeća povezanih s tim postupkom. Zatim se tijesto rashlađuje i miruje 24 sata na odgovarajućim mjestima jer je u toj fazi smjesa slastica „Ovos Moles de Aveiro” vrlo osjetljiva na nagle promjene u temperaturi i lako upija vanjske mirise. Trenutačno postoji uređaj za snižavanje temperature koji omogućuje ubrzavanje rashlađivanja i bolji nadzor nad njime, uz istodobno očuvanje svojstava smjesa slastica „Ovos Moles de Aveiro”. Kada se takav uređaj rabi za rashlađivanje, konačna temperatura mora iznositi od 15 do 18 °C. U tom slučaju utvrđuje se da proizvod ne mora mirovati 24 sata.

Rashlađena se smjesa od te faze i ovisno o željenoj konačnoj prezentaciji može uporabiti za:

- punjenje bačvica koje se zatim zatvaraju poklopcem i folijom koja se može skinuti kako bi se proizvod izolirao i zaštitio,
- punjenje hostija koje se zatim lijepi i ručno pritišću. Nije dopušteno lijepljenje nepasteriziranim bjelanjkom. Kalupi se od hostija odvajaju škarama i režu pod pravim kutom prateći različite motive ili se razdvajaju prilagođenim pomagalom za rezanje. Punjene hostije zatim se odlažu na pladnjeve i suše u pećnici (prema potrebi). Mogu, ali ne moraju biti obložene šećernim sirupom ili čokoladom koji dodatno štite proizvod od promjena.

Jednako su posebni i jedinstveni materijali koji se rabe za pakiranje, odnosno hostija koja potječe iz samostana i drvena ili porculanska bačvica nadahnuta tom regijom i izrađena od materijala koji su ondje česti. U oba su slučaja na pakiranju prikazani motivi tipični za tu regiju. Na hostijama su to morske životinje, oruđe za ribolov ili suho voće koje je tradicionalno često prisutno na visinskim područjima na kojima se proizvode jaja, dok su bačvice oslikane motivima specifičnima za lagunu Ria de Aveiro, poput svjetionika ili čamaca „moliceiros”.

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

Temperatura i vlažnost lagune pogodne su za proizvodnju slastica „Ovos Moles de Aveiro” i hostija kojima daju odgovarajuću čvrstoću i trajnost te se ne mogu proizvesti izvan te regije.

Drvene ili porculanske bačvice i kalupi koji služe za proizvodnju hostija nesporno svjedoče o povezanosti s lagunom Ria de Aveiro i njezinim motivima, posebno uporabom svjetionika lagune ili tradicionalnog čamca „moliceiro” kao zaštitnih znakova, te hostija u obliku riba, ljuštura mekušaca, bačvica i plutača kojima se označavaju mreže za ribolov, još jednu djelatnost tipičnu za tu regiju.

Prezentacija u obliku figurica od hostija ili oblatni s motivima povezanim s lagunom Ria de Aveiro ili s rijekom Vougom (ribe, rakovice ili prstavci, dagnje, školjke, puževi, bačvice, morske plutače ili boce, kunjke, bačve s obručima ili badnji, vongole, kamenice ili čamci „moliceiros”) neosporno svjedoči o povezanosti proizvoda sa zemljopisnim područjem. Jedini elementi nadahnuti lokalnom florom, odnosno lješnjakom, žirom, kestenom i pletenom košarom, jednako tako jasno svjedoče o povezanosti s regijom jer podsjećaju na plodove autohtonih vrsta stabala koje ondje samoniklo rastu. Osim toga, posude od drva topole i keramičke posude nastaju na temelju sirovina i zanatskog umijeća koji su za tu regiju tipični i tradicionalni.

Stoga su slastice „Ovos Moles de Aveiro” toliko posebne da ljude sam njihov spomen podsjeti na regiju Aveiro. Jednostavni prikaz jednoga od regionalnih simbola (lagune Ria de Aveiro, svjetionika u Aveiru ili čamaca „moliceiros”) na pakiranju ili u izlogu dovoljan je da se proizvodi odmah povežu s Aveirom.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

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

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/doc/CE\\_Ovos\\_Moles\\_Aveiro.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf)

---









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



**Ured za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**