



#### Sadržaj

#### II. *Informacije*

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

###### **Europska komisija**

2015/C 186/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7561 – PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV. *Obavijesti*

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

###### **Europska komisija**

2015/C 186/02	Tečajna lista eura .....	2
2015/C 186/03	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	3

## V. Objave

### ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

#### Europska komisija

2015/C 186/04	Poziv na podnošenje prijave 2015. – Treći Program djelovanja Unije u području zdravlja (2014.–2020.) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

#### Europski centar za razvoj strukovnog osposobljavanja

2015/C 186/05	Otvoreni poziv za podnošenje prijedloga – GP/DSI/ReferNet FPA/001/15 – ReferNet – Cedefopova europska informativna mreža za strukovno obrazovanje i osposobljavanje (VET) .....	5
---------------	---	---

### POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### Europska komisija

2015/C 186/06	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

### DRUGI AKTI

#### Europska komisija

2015/C 186/08	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 .....	9
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP

## II.

*(Informacije)*

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

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.7561 – PRE/AXIS)****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 186/01)

Dana 22. svibnja 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 32015M7561. 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

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

4. lipanj 2015.

(2015/C 186/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1317	CAD	kanadski dolar	1,4089
JPY	japanski jen	140,47	HKD	hongkonški dolar	8,7733
DKK	danska kruna	7,4599	NZD	novozelandski dolar	1,5834
GBP	funta sterlinga	0,73540	SGD	singapurski dolar	1,5221
SEK	švedska kruna	9,3396	KRW	južnokorejski von	1 256,92
CHF	švicarski franak	1,0551	ZAR	južnoafrički rand	13,9625
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,0177
NOK	norveška kruna	8,7370	HRK	hrvatska kuna	7,5605
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 047,75
CZK	češka kruna	27,467	MYR	malezijski ringit	4,1867
HUF	mađarska forinta	312,30	PHP	filipinski pezo	50,790
PLN	poljski zlot	4,1692	RUB	ruski rubalj	62,1695
RON	rumunjski novi leu	4,4285	THB	tajlandski baht	38,171
TRY	turska lira	3,0377	BRL	brazilski real	3,5498
AUD	australski dolar	1,4618	MXN	meksički pezo	17,5812
			INR	indijska rupija	72,4362

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

**Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju**

(2015/C 186/03)



*Nacionalni motiv nove prigodne kovanice od 2 eura namijenjene optjecaju koju izdaje Austrija*

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila javnost i stručne krugove <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s EU-om potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne optjecajne kovanice eura uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da su to kovanice od 2 eura. Tehničke značajke tih kovanica iste su kao i značajke ostalih kovanica od 2 eura, ali je na njihovim nacionalnim stranama prikazan prigodan motiv koji je vrlo simboličan na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Austrija

**Prigoda:** Dvjestogodišnjica Austrijske narodne banke (Oesterreichische Nationalbank)

**Opis motiva:** Na kovanici su u reljefnoj tehnici prikazana dva božanstva iz rimske mitologije iznad ulaza u glavnu zgradu banke Oesterreichische Nationalbank (OeNB): lijevo je Merkur, glasnik bogova i bog trgovaca i trgovine, a desno Fortuna, božica sudbine i blagostanja, koja je prikazana s rogom obilja. U pozadini je od lijevog do desnog ruba središta kovanice prikazano sjedište OeNB-a. Ukrasna traka kojom je obrubljen donji dio središta kovanice simbolizira crveno-bijelo-crveni uzorak austrijske zastave, pri čemu okomito iscrtkana pruga, u skladu s pravilima heraldičkog dizajna, predstavlja crvenu boju. Brojke „1816.” i „2016.” lijevo od Merkura odnose se na godinu osnivanja OeNB-a, odnosno na njegovu dvjestotu godišnjicu. Uz rubove zlatnog središta kovanice ispisane su riječi „Republik Österreich” (Republika Austrija) i „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank” (200 godina Austrijske nacionalne banke).

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Naklada:** 16 milijuna kovanica

**Datum izdavanja:** 2016.

<sup>(1)</sup> Za nacionalne motive svih kovanica izdanih 2002. vidjeti SL C 373, 28.12.2001., str. 1.

<sup>(2)</sup> Vidjeti zaključke Vijeća za ekonomska i financijska pitanja od 10. veljače 2009. i Preporuku Komisije od 19. prosinca 2008. o zajedničkim smjernicama za nacionalne motive i izdavanje kovanica eura namijenjenih optjecaju (SL L 9, 14.1.2009., str. 52.).

## V.

(Objave)

## ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Poziv na podnošenje prijava 2015.****Treći Program djelovanja Unije u području zdravlja (2014.–2020.)**

(Tekst značajan za EGP)

(2015/C 186/04)

Danas je objavljen poziv na podnošenje prijava za „Zdravlje – 2015.” u okviru trećeg Programa djelovanja Unije u području zdravlja (2014.–2020.) <sup>(1)</sup>.

Ovaj poziv na podnošenje prijava uključuje:

— Poziv na podnošenje prijedloga za dodjelu financijskog doprinosa za posebna djelovanja u obliku bespovratnih sredstava za projekte.

Rok za internetsko podnošenje prijedloga je 15. rujna 2015.

Sve informacije, uključujući Odluku Komisije od 2. lipnja 2015. o donošenju programa rada za 2015. radi provedbe trećeg Programa djelovanja Unije u području zdravlja (2014.–2020.) te o odabiru, dodjeli i drugim kriterijima za financijske doprinose u okviru djelovanja iz ovog programa, dostupne su na internetskim stranicama Izvršne agencije za potrošače, zdravlje, poljoprivredu i hranu (Chafea) na adresi:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

---

<sup>(1)</sup> Uredba (EU) br. 282/2014 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. ožujka 2014. o uspostavi trećeg Programa djelovanja Unije u području zdravlja (2014. – 2020.) i o stavljanju izvan snage Odluke br. 1350/2007/EZ (SL L 86, 21.3.2014., str. 1.).

# EUROPSKI CENTAR ZA RAZVOJ STRUKOVNOG OSOPOSIBLJAVANJA

**Otvoreni poziv za podnošenje prijedloga – GP/DSI/ReferNet FPA/001/15**

**ReferNet – Cedefopova europska informativna mreža za strukovno obrazovanje i osposobljavanje (VET)**

(2015/C 186/05)

## 1. Ciljevi i opis

S ciljem uspostave Europske informativne mreže za strukovno obrazovanje i osposobljavanje, ReferNet, ovim se pozivom želi odabrati po jedan ponuditelj projekta iz svake od zemalja koja ispunjava uvjete za to (države članice EU-a, Island, Norveška) s kojim će Cedefop sklopiti četverogodišnji okvirni sporazum o partnerstvu.

Europski centar za razvoj strukovnog obrazovanja i osposobljavanja (Cedefop) agencija je Europske unije (EU) osnovana 1975. godine sa sjedištem u Grčkoj od 1995. godine. Cedefop je priznat kao mjerodavan izvor informacija i stručnosti u području strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, vještinama i kompetencijama, sa zadaćom potpore razvoju politika strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i pružanja doprinosa u provedbi tih politika.

ReferNet Cedefopova je europska informativna mreža za strukovno obrazovanje i osposobljavanje. Zadaća koja je dodijeljena mreži ReferNet jest pružanje potpore Cedefopu izvješćivanjem o nacionalnim sustavima strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i razvoju politika te podizanjem razine prepoznatljivosti strukovnog obrazovanja i osposobljavanja te drugih rezultata Cedefopova rada. ReferNet sastoji se od 30 članova koji su poznati kao nacionalni partneri mreže ReferNet iz država članica EU-a te Islanda i Norveške. Nacionalni partneri mreže ReferNet ključne su institucije uključene u strukovno obrazovanje i osposobljavanje ili razvoj politika u području tržišta rada u zemlji koju zastupaju.

Okvirni sporazumi o partnerstvu provode se u okviru godišnjih posebnih sporazuma o sufinanciranju. Stoga će nakon potpisivanja okvirnog sporazuma o partnerstvu za razdoblje od 2016. do 2019. godine uspješni podnositelji biti pozvani da podnesu prijavu za sufinanciranje za aktivnosti tijekom 2016. godine (koja može rezultirati potpisivanjem posebnog sporazuma o sufinanciranju za 2016. godinu). Podnositelj mora dokazati svoju sposobnost provođenja svih predviđenih aktivnosti tijekom razdoblja od četiri godine i osigurati odgovarajuće sufinanciranje za provedbu traženih zadata.

## 2. Financijski plan i trajanje projekta

Procijenjeni dostupni financijski plan za četverogodišnje trajanje okvirnog sporazuma o partnerstvu iznosi do 4 000 000 EUR, ovisno o odlukama koje svake godine donosi tijelo ovlašteno za financiranje.

Ukupna raspoloživa financijska sredstva za godišnji plan rada za 2016. godinu (trajanje projekta: 12 mjeseci) iznose 980 000 EUR za 30 partnera (iz 28 država članica EU-a te Islanda i Norveške).

Visina dotacije ovisi o broju stanovnika pojedine države te se dodjeljuje za provođenje godišnjeg plana rada. Ukupna raspoloživa financijska sredstva za plan rada za 2016. godinu bit će raspodijeljena na tri skupine zemalja koje su grupirane prema broju stanovnika:

- Skupina zemalja 1.: Hrvatska, Cipar, Estonija, Latvija, Litva, Luksemburg, Malta, Slovenija i Island. Maksimalan iznos sufinanciranja po zemlji: 23 615 EUR.
- Skupina zemalja 2.: Austrija, Belgija, Bugarska, Češka Republika, Danska, Finska, Grčka, Mađarska, Irska, Nizozemska, Portugal, Rumunjska, Slovačka, Švedska i Norveška. Maksimalan iznos sufinanciranja po zemlji: 33 625 EUR.
- Skupina zemalja 3.: Francuska, Njemačka, Italija, Poljska, Španjolska, Ujedinjena Kraljevina. Maksimalan iznos sufinanciranja po zemlji: 43 620 EUR.

Sufinanciranje Unije financijski je doprinos troškovima korisnika (i/ili sukorisnika) koji se moraju nadopuniti vlastitim financijskim doprinosom i/ili lokalnim, regionalnim, nacionalnim i/ili privatnim doprinosima. Ukupan doprinos Unije neće prelaziti 70 % prihvatljivih troškova.

Cedefop zadržava pravo da ne dodijeli ukupna raspoloživa financijska sredstva.

## 3. Uvjeti

Podnositelj prijave mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- (a) mora biti javna ili privatna organizacija s pravnim statusom i pravnom osobnošću (fizičke osobe, tj. pojedinci, nisu prihvatljivi te ne mogu podnijeti prijavu);

(b) mora imati registrirano sjedište u zemlji u kojoj se sufinanciranje primjenjuje, tj. u jednoj od sljedećih zemalja:

- EU-28 (Austrija, Belgija, Bugarska, Hrvatska, Cipar, Češka Republika, Danska, Estonija, Finska, Francuska, Njemačka, Grčka, Mađarska, Irska, Italija, Latvija, Litva, Luksemburg, Malta, Nizozemska, Poljska, Portugal, Rumunjska, Slovačka, Slovenija, Španjolska, Švedska, Ujedinjena Kraljevina);
- pridružene zemlje (Island i Norveška).

#### 4. Rok za podnošenje prijava

Prijave za okvirni sporazum o partnerstvu potrebno je podnijeti **najkasnije do 21. kolovoza 2015. godine.**

#### 5. Dodatne informacije

Pojedinosti o pozivu za podnošenje prijedloga te obrazac za prijavu i njegovi prilozi bit će dostupni od 8. lipnja 2015. godine na Cedefopovoj internetskoj stranici na sljedećoj adresi:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Prijave trebaju ispunjavati zahtjeve navedene u cjelovitom tekstu poziva te ih je potrebno podnijeti putem dostupnih službenih obrazaca.

Procjena prijedloga temeljit će se na načelima transparentnosti i jednakosti.

Prihvatljivost, isključivanje, odabir kao i kriterije dodjeljivanja definirane u cjelovitom tekstu poziva podnesenih prijava procjenjuje stručno povjerenstvo.

---



## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 186/06)

1. Komisija je 28. svibnja 2015. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup> kojom poduzetnik Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint”, Ujedinjena Kraljevina) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group”, Švedska).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
  - Bridgepoint: grupa privatnog kapitala,
  - Nordic Cinema Group: kinooperater koji posluje u Estoniji, Finskoj, Latviji, Litvi, Norveškoj i Švedskoj.
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> trebalo bi napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz te 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.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, faksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

Europska komisija  
Glavna uprava za tržišno natjecanje  
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.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**  
**(Tekst značajan za EGP)**  
**(2015/C 186/07)**

1. Komisija je 28. svibnja 2015. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup> kojom poduzetnici QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats”, Irska) i Terrena (Francuska) kupnjom udjela stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Elivia (Francuska). Elivia je trenutačno u potpunom vlasništvu poduzetnika Terrena.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Dawn Meats: klanje stoke, iskoštavanje i daljnja prerada mesa, uključujući preradu nusproizvoda iz klaonice, s glavnim djelovanjem u sektoru govedine i janjetine,
- Terrena: razne aktivnosti u vrijednosnim lancima poljoprivrednih proizvoda, uključujući preradu i stavljanje na tržište mesnih proizvoda,
- Elivia: klanje goveda, proizvodnja i prodaja svježih i prerađenih proizvoda od goveđeg mesa, uključujući nusproizvode iz klaonice, prvenstveno u Francuskoj.

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> trebalo bi napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz te 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.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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.

## 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 186/08)

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>.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**

**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>**

**„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”**

**EZ br.: MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012.**

**ZOZP ( ) ZOI (X)**

**1. Naziv**

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Republika Hrvatska/Republika Slovenija

**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.**

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje 12 mjeseci.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” je izduženog oblika jer sadrži i zdjelične kosti. Nogica se odvaja u skočnom zglobu, a koža s potkožnim tkivom se također skida, osim dijela ispod skočnog zgloba (10 – 15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” ima pravilno zaobljen rub, te ravne površine koje su čiste ili s naslagama plijesni u tankom sloju. Mišićno tkivo na presjeku ima jednoličnu ružičasto-crvenu boju bez naglašenih diskoloracija, a masno tkivo mora biti bijele boje. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” je karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje, te umjereno slanog okusa.

Kad je proizvod spreman za prodaju posjeduje sljedeća fizikalno-kemijska svojstva: sadržaj natrijeva klorida manji od 8 %, a aktivnost vode (aw) mora biti ispod 0,93.

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

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

Masa „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” u trenutku stavljanja na tržište mora iznositi najmanje 7 kg.

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” se proizvodi od butova svinja potomaka roditelja plemenitih pasmina i njihovih križanaca, osim pietrena i njegovih križanaca.

Prosječna tjelesna masa svinja po skupinama kod klanja mora biti veća od 160 kg žive vage, a svinje moraju biti stare najmanje devet mjeseci. Butovi se obrade na način da se ostavljaju kosti kukovlja (bočna, sjedna i preponska), a odstranjuju se križna kost i repni kralješci. Križna kost se odstranjuje rezom u križnom zglobu. Masa obrađenih butova mora biti veća od 13 kg.

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

Hranidba svinja u tovu za proizvodnju „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” je krmnim smjesama. Svi sastojci krmne smjese, osim minerala, vitamina i ostalih aditiva, moraju potjecati s područja na kojem je dopuštena proizvodnja sirovine i koje je navedeno u točki 4. Podrijetlo svih sastojaka mora biti sljedivo od mjesta proizvodnje do staje.

Osim smjese, u hranidbi svinja mogu se koristiti pšenica ili pšenične posije, svježa djetelina i lucerna, bundeve, kupusnjače, stočna repa, repini rezanci, sirutka i kuhani krumpir koji također moraju potjecati iz istog područja. Za tov svinja zabranjeno je koristiti pivski trop i pomije te otpatke klaoničke industrije.

Hrana za životinje koja potječe izvan područja proizvodnje sirovine može se dodati u skladu s pravilima za hranidbu životinja koja se primjenjuju za OI životinjskog podrijetla.

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

Sve faze proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4.

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

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” smije se stavljati na tržište u komadu (cjelovit oblik) ili u obliku pakovina koje sadrže iskošteni pršut, veće ili manje komade pršuta ili narezani pršut. Navedeni oblici pršuta moraju se pakirati u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi.

Postupak iskoštavanja pršuta, komadanja ili narezivanja radi porcioniranja i pakiranja u cilju daljnje prodaje mora se provoditi isključivo u području proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”. Ograničavanjem porcioniranja i pakiranja pršuta na područje njegove proizvodnje uvelike se pojednostavljuje kontrola tog postupka, olakšava se primjena sustava sljedivosti te sprječava mogućnost prijevara i zlouporabe oznake, a potrošaču se jamči propisana kvaliteta proizvoda. Zadržavanjem komadanja i pakiranja unutar područja proizvodnje također se omogućuje da navedeni postupak obave sami proizvođači ili osobe koje posjeduju vještinu i koje dobro poznaju specifičnosti i kvalitetu „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” čime se osigurava zadržavanje izvorne kvalitete proizvoda i nakon komadanja, odnosno pakiranja.

### 3.7. Posebna pravila o označivanju

Po završetku faze zrenja, na pršute se nanosi vrući žig koji se sastoji od zajedničkog žiga, koji je jedinstven za cijelo područje proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”, i numeričke oznake proizvođača. U nastavku je prikazan izgled zajedničkog žiga.



Prilikom stavljanja na tržište cijelog proizvoda ili bilo koje vrste pakovine, oznaka proizvoda mora sadržavati zajednički žig proizvoda i natpis „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Natpis „Istarski pršut”/„Istrski pršut” mora biti jasno čitljiv i neizbrisiv te mora veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sirovine namijenjene proizvodnji „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” ograničeno je na područje proizvodnje proizvoda i na sljedeće županije u Republici Hrvatskoj: Primorsko-goranska (ograničeno samo na kopneni dio, bez otoka), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska i Vukovarsko-srijemska.

Područje proizvodnje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” ograničeno je na dio područja istarskog poluotoka u koje nisu uključeni otoci koji se nalaze uz njega.

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje istarskog pršuta/istrskog pršuta nalazi se u uvali Stupova, na granici između Istarske i Primorsko-goranske županije i prati navedenu granicu prema sjeveru do granice s Republikom Slovenijom.

Dalje granica skreće prema zapadu i ulazi u područje Republike Slovenije, prolazi južno od Ravnog Kota, skreće na sjeverozapad preko Vincarije, dolazi južno do Glavičorke gdje skreće kratko na zapad pa opet sjeverozapad do Lipice, i dolazi do Malih Vrata. Tu skreće na zapad do Jelovščine, pa prema jugozapadu do Blažinovog vrha gdje naglo skreće prema zapadu, prolazi sjeverno od Stružnjaka i Gnojina nakon čega skreće prema jugozapadu i dolazi na cestu Jelovice – Podgorje. Dalje granica ide tom cestom prema sjeverozapadu kroz Podgorje, dalje cestom sjeverno od mjesta Praproče i Črnotiče. Nastavlja cestom sjeverno od Kasteleca prema Sočerbi, a prije Sočerbe skreće prema granici Republike Slovenije i Republike Italije.

Dalje granica ide tom granicom prema zapadu do morske obale kod mjesta San Bartolomeo i morskom obalom prema jugoistoku do početne točke u Uvali Stupova.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

##### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Osnovnu značajku podneblju istarskoga poluotoka daje sredozemna klima koja se prema unutrašnjosti postupno mijenja i prelazi u kontinentalnu, a obje karakteriziraju česti vjetrovi koji zimi pušu iz sjevernih odnosno istočnih smjerova. Takav raspored vjetrova u zimskom razdoblju pogoduje proizvodnji pršuta koja započinje upravo u to doba godine (soljenje i sušenje). Posebice je pogodna bura, sjeveroistočni jaki vjetar iz pravca Učke koji puše s kopna prema moru i koji omogućuje sušenje „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na njegovu kakvoću, odnosno na njegovu posebnost u odnosu na druge pršute.

Na poznat i specifičan okus „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” osim klime utjecalo je i iskustvo i umijeće mnogih generacija istarskih seljaka.

Tradicionalno, svinje su se u Istri uzgajale više od godinu dana, a hranile su se različitom hranom koja se mogla naći na gospodarstvu u različitim dijelovima godine: djetelina i lucerna, bundeve, kupusnjače, stočna repa, sirutka, kuhani krumpir i dr. Jedna od posebnosti istarske metode koja je davno razvijena bio je sastav suhe salamure koja se pripremala od soli i jednog ili više začina (crni papar, češnjak, lovor, ružmarin). Druga posebnost jest način na koji se but odvaja od polovice i način na koji se oblikuje i priprema. Primjerice, tradicionalan i vrlo jedinstven način obrade buta zadržao se iz vremena kada je na seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast i tako sačuva za kasniju uporabu. Stoga se po tradicionalnoj recepturi s „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” u prvoj fazi pripreme skida sva koža i potkožno masno tkivo što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim krajevima. Još jedna karakteristika u obradi buta jest ta da se zdjelčne kosti ne otklanjaju pa zbog toga na butu ostaje više mesa pa je samim time i veći.

Umijeće proizvodnje pršuta u Istri datira nekoliko stoljeća unatrag, tijekom kojih su se usavršavale tradicionalne metode. Najstariji zasad pronađeni zapis s područja Istre u kojem se izrijekom spominje pojam pršuta potječe iz 1580. godine, kada je u glagoljskim zapisnicima općine Roč pribilježeno da je uz ostale namirnice i pršut naručen za svečanost županova pira (Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč (1566. – 1628.)”, Državni arhiv u Pazinu, Pazin, 2009., str. 102.-103.). Također u Roču, ali nešto kasnije, 1594. godine, pršut je naručen i za ručak poslužen Rašporskom kapetanu (upravitelju mletačkog dijela sjeverne Istre) i njegovoj pratnji, u povodu svetkovine Svete Marine (isto, str. 110.-111.). Jedan zapis iz 1612. godine kaže da je „četiri stotine Uskoka prešlo Učku ... Uskoci su oteli mnogo stoke i velike količine sira, pršuta, vina i ostalih namirnica” (Miroslav Bertoša: „Istra: doba Venecije”, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995., str. 318.). Jedan dokument iz 1810. godine navodi kako je od sveg mesa najskuplje bilo svinjsko soljeno meso – pršut i slanina (Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989., str. 54., 100., 112., 116., 139., 141.).

Tradiciju proizvodnje istarskog pršuta/istrskog pršuta na gospodarstvima u mjestima Manžan, Nova vas, Bertoki opisuje i Stanislav Renčelj u knjizi „Suhe mesnine narodne posebnosti” (Kmečki glas, Ljubljana, 1990., str. 169., 209., 211.).

## 5.2. Posebnosti proizvoda

Posebnost „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” prvenstveno je uvjetovana trima čimbenicima: sirovinom, tehnologijom proizvodnje temeljenoj na tradiciji, te na oragnoleptičkim svojstvima.

Specifičnosti sirovine proizlaze iz kontroliranog uzgoja svinja plemenitih pasmina koje se po posebnim zahtjevima hrane u produženom tovu do prosječne mase iznad 160 kilograma. Velike mase svinja pri klanju uvjetovane su potrebom za velikim masom svježeg buta koji u fazama sušenja i zrenja zbog posebnosti tehnologije proizvodnje gubi dosta vode.

Tradicionalna tehnologija zahtjeva obradu buta na način da se ostavljaju zdjelične kosti (os ilium, os pubis i os ishium) što nije uobičajen postupak u proizvodnji pršuta u drugim regijama. Naime, nakon što se but obradi i zaoblji, jabučica butne kosti (*caput femoris* – kraj femoralne bedrene kosti) ostaje skrivena, dok se kod ostalih vrsta pršuta ona lijepo vidi s unutrašnje, medijalne strane i predstavlja jedno od njihovih temeljnih vizualnih obilježja. Na „Istarskom pršutu”/„Istrskom pršutu” ta je jabučica zatvorena jer se nalazi u zdjeličnoj kosti (acetabulumu).

Posve neuobičajen način obrade buta jest i postupak skidanja kože i potkožnog masnog tkiva s cijele površine – do samog mesa. Obradeni butovi se suho salamure morskom solju uz dodatak papra, češnjaka lovora i ružmarina. Dodavanje tolikog broja začina tijekom soljenja predstavlja još jednu specifičnost u proizvodnji „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”. Manjak kože uvjetuje nešto veće isušivanje (kalo) nego što je slučaj kod drugih pršuta, ali i još jednu specifičnost: obrastanje vanjske površine buta plijesnima.

Specifična oragnoleptička svojstva „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” očituju se ponajprije u njegovu vanjskom izgledu s obzirom na to da nema kože i potkožnog masnog tkiva, da sadrži zdjelične kosti, zbog čega je neuobičajeno izduženog oblika, te da na površini često ima veće ili manje nakupine plijesni.

Gotov proizvod odlikuje se posebnom aromom, blagim, umjereno slanim okusom, jednoličnom ružičasto-crvenom bojom i poželjnom konzistencijom mišićnog tkiva. Ne sadrži aditive jer se proizvodi na tradicionalan način.

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

Povezanost „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” s područjem Istre može se pripisati postojanju povoljnih prirodnih uvjeta uslijed kojih zimi izostaju ekstremno niske temperature, a zrak isušuju i hlade česti vjetrovi koji optimalno pogoduju prirodnom sušenju pršuta. Početna niska temperatura i postupan pad relativne vlage zraka omogućavaju pravilan proces sušenja pršuta. Zbog toga se faza soljenja butova (početna faza proizvodnje) može odvijati samo u razdoblju između 15. listopada i 20. ožujka što predstavlja jedan od stupova tradicionalnog načina proizvodnje.

Navedeni klimatski uvjeti pružaju idealno okruženje za tradicionalnu proizvodnju „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” koji se suši samo na zraku, bez dimljenja, što bitno utječe na njegovu kakvoću, odnosno posebnost u odnosu na druge pršute.

Obilježja „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” proizlaze i iz kulturnog naslijeđa istarske ruralne zajednice, odnosno iz iskustva i umijeća mnogih generacija istarskih seljaka. Oni su proizvodili pršute samo od vrlo teških svinja (mase iznad 160 kg) koje su bile hranjene djetelinom, lucernom, bundevama, kupusnjačama, stočnom repom, sirutkom, kuhanim krumpirom i dr.

Način obrade buta za proizvodnju „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” zadržao se još iz vremena kada je na seoskim domaćinstvima postojala potreba da se što veća količina masnog tkiva pretopi u mast i tako sačuva za kasniju uporabu. Stoga se, po tradicionalnoj recepturi, s „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” u prvoj fazi pripreme skida sva koža i potkožno masno tkivo – do samog mesa – što predstavlja rijetkost, gotovo iznimku u odnosu na način proizvodnje pršuta u ostalim regijama gdje se u pravilu suše s kožom. Dodatno svojstvo „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” jest tradicionalna obrada buta kojom se na njemu ostavljaju zdjelične kosti zbog čega je on uvijek nešto veći i teži od pršuta koji se proizvode u drugim krajevima.

Sušenje buta bez kože i potkožnog masnog tkiva koje uvjetuje izravno izlaganje zraku cjelokupne površine mišićnog tkiva kao i obrastanje površine plijesnima tijekom faze zrenja zasigurno rezultira nešto drugačijim odvijanjem procesa zrenja i kasnijim prepoznatljivim organoleptičkim svojstvima „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta”.

Posebnost mirisa i okusa „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” uvjetovana je i dodavanjem različitih začina u suhu salamuru. Utjecaj začina na aromu „Istarskog pršuta”/„Istrskog pršuta” je vrlo značajna jer je, za razliku od ostalih vrsta pršuta, cjelokupna površina buta u doticaju sa začинима zbog čega njihova aroma može puno lakše i dublje penetrirati u sve dijelove buta.

#### **Upućivanje na objavu specifikacije**

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vidjeti bilješku 2.











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



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

**HR**