



Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2016/C 53/01	Tečajna lista eura	1
--------------	--------------------------	---

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2016/C 53/02	Popis luka u državama članicama EU-a u kojima se dopuštaju operacije iskrcaja ili prekrcaja proizvoda ribarstva i u kojima su lučke usluge dostupne ribarskim plovilima trećih zemalja, u skladu s člankom 5. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008.	2
--------------	---	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2016/C 53/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7938 – Catterton/L Companies) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
2016/C 53/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7914 – KKR & Co./Webhelp SAS) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

2016/C 53/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

DRUGI AKTI

Europska komisija

2016/C 53/07	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	10
2016/C 53/08	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	14

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

11. veljače 2016.

(2016/C 53/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1347	CAD	kanadski dolar	1,5842
JPY	japanski jen	127,30	HKD	hongkonški dolar	8,8406
DKK	danska kruna	7,4638	NZD	novozelandski dolar	1,6973
GBP	funta sterlinga	0,78740	SGD	singapurski dolar	1,5774
SEK	švedska kruna	9,5188	KRW	južnokorejski von	1 362,83
CHF	švicarski franak	1,1027	ZAR	južnoafrički rand	17,9877
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,4592
NOK	norveška kruna	9,7085	HRK	hrvatska kuna	7,6391
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 286,39
CZK	češka kruna	27,069	MYR	malezijski ringit	4,7033
HUF	mađarska forinta	311,98	PHP	filipinski pezo	53,953
PLN	poljski zlot	4,4485	RUB	ruski rubalj	90,8866
RON	rumunjski novi leu	4,4783	THB	tajlandski baht	39,995
TRY	turska lira	3,3217	BRL	brazilski real	4,4836
AUD	australski dolar	1,6018	MXN	meksički pezo	21,6064
			INR	indijska rupija	77,6550

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

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Popis luka u državama članicama EU-a u kojima se dopuštaju operacije iskrcaja ili prekrcaja proizvoda ribarstva i u kojima su lučke usluge dostupne ribarskim plovilima trećih zemalja, u skladu s člankom 5. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008.

(2016/C 53/02)

Objava ovog popisa u skladu je s člankom 5. stavkom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1005/2008 od 29. rujna 2008. ⁽¹⁾

Država članica	Određene luke
Belgija	Oostende Zeebrugge
Bugarska	Burgas (Burgas) Варна (Varna)
Danska	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Njemačka	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (prekrcaji nisu dopušteni) Sassnitz/Mukran (prekrcaji nisu dopušteni)
Estonija	Trenutačno ni jedna
Irska	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grčka	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Španjolska	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (prekrcaji i iskrcaji nisu dopušteni) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ SL L 286, 29.10.2008., str. 1.

Država članica	Određene luke
Francuska	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Kontinentalna Francuska: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-mer Francuski prekomorski teritoriji: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Hrvatska	Trenutačno ni jedna
Italija	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cipar	Λεμεσός (Limassol)
Latvija	Rīga Ventspils

Država članica	Određene luke
Litva	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Nizozemska	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Poljska	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugal	Aveiro Lisabon Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Rumunjska	Constanta
Slovenija	Trenutačno ni jedna
Finska	Trenutačno ni jedna
Švedska	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Ujedinjena Kraljevina	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (samo pristup lučkim uslugama) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (samo pristup lučkim uslugama) Greenock (*) (samo pristup lučkim uslugama) Grimsby Hull Immingham

Država članica	Određene luke
	Invergordon (*) (samo pristup lučkim uslugama) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (samo pristup lučkim uslugama) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (samo pristup lučkim uslugama) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (samo pristup lučkim uslugama) Ullapool (*) / (**)

(*) Nije granična inspekcijska postaja EU-a (GIP)

(**) Dopušteni su samo iskrcaji s ribarskih plovila koja plove pod zastavom država EGP-a ili EFTA-e

(***) Dopušteni su iskrcaji svih proizvoda ribarstva s plovila koja plove pod zastavom Norveške, Islanda, Andore i Farskih Otoka

(****) Nisu dopušteni iskrcaji više od 10 tona sleđa ulovljenog u područjima izvan Baltičkog mora, skuše i šaruna.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.7938 – Catterton/L Companies)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2016/C 53/03)

1. Dana 4. veljače 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Catterton LP („Catterton Holdco”, SAD) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnicima L Capital Management SAS („L Cap Europe”, Francuska), L Capital Asia Advisors („L Cap Asia”, Mauricijus), L Real Estate SA („L Real Estate Lux”, Luksemburg), L Real Estate Advisors SAS („L Real Estate France”), L Real Estate Advisors Limited („L Real Estate HK”, Hong Kong) i L Development & Management Limited („LDML”, Hong Kong), pod zajedničkim nazivom „L Companies”.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Catterton je društvo za kapitalna ulaganja usmjereno na potrošače, specijalizirano za otkup poduzeća financijskom polugom, dokapitalizacije i ulaganja razvojnoga kapitala u srednja poduzeća; Catterton ulaže u sve veće potrošačke segmente, kao što su hrana i piće, maloprodaja i restorani, potrošački proizvodi i usluge, zdravlje potrošača te medijske i marketinške usluge,
- L Companies upravlja fondovima privatnoga kapitala u raznim potrošačkim segmentima, kao što su odjeća, gastronomija, maloprodaja hrane i nakit te fondovima koji raspolažu i upravljaju nekretninama te ih razvijaju.

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 ove 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.7938 – Catterton/L Companies, 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.7914 – KKR & Co./Webhelp SAS)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2016/C 53/04)

1. Dana 4. veljače 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik KKR & Co. LP („KKR”, Sjedinjene Američke Države) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad poduzetnikom Webhelp SAS („Webhelp”, Francuska).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - KKR: globalno investicijsko društvo koje pruža širok spektar usluga upravljanja alternativnom imovinom za javne i privatne ulagatelje te rješenja za tržišta kapitala,
 - Webhelp: pružatelj IT usluga koji se uglavnom bavi pružanjem usluga eksteralizacije poslovnih procesa.
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 ove 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.7914 – KKR & Co./Webhelp SAS, 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.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2016/C 53/05)

1. Dana 5. veljače 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ u kojoj se navodi da poduzetnik Nordic Capital VIII Limited („Nordic Capital”, Jersey) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Greendeli Investment Holding AB i njegovim izravnim ili neizravnim društvima kćerima („Greendeli”, Švedska).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Nordic Capital: ulaganja u srednja i velika poduzeća sa sjedištem u nordijskoj regiji i njemačkim govornim područjima u Europi koja djeluju u nizu sektora,
- Greendeli: uvoz, distribucija i obrada svježeg voća i povrća u Švedskoj, Finskoj i Danskoj.

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 ove 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.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding, 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.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)
(Tekst značajan za EGP)
(2016/C 53/06)

1. Dana 4. veljače 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom će poduzetnik Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT”, Kanada) preko svojeg društva kćeri Statoil Fuel & Retail A/S („SFR”, Danska), kupnjom udjela steći, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad poduzetnikom Dansk Fuels A/S („Dansk Fuels”, Danska).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - SFR je pod krajnjom kontrolom poduzetnika Canadian company ACT; ACT je vodeće trgovačko društvo u sektoru samoposlužnih trgovina koje posjeduje mrežu samoposlužnih trgovina i benzinskih postaja na svjetskoj razini; ACT posluje u Sjevernoj Americi, Europi i Aziji; SFR se bavi trima kategorijama aktivnosti u Danskoj: maloprodaja motornih goriva, komercijalna prodaja ili veleprodaja motornih goriva te samoposlužna maloprodaja robe za široku svakodnevnu potrošnju i maziva,
 - Dansk Fuels obavlja maloprodaju i veleprodaju motornih i zrakoplovnih goriva poduzetnika Shell u Danskoj.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.
4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se moraju dostaviti Komisiji najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji, uz naznaku referentnog broja M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels, 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**

(2016/C 53/07)

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

„PINTADE DE L'ARDECHE”**EU br.: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv**

„Pintade de l'Ardèche”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

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

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

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

„Pintade de l'Ardèche” je biserka, ptica iz reda Galliformes, koja se uzgaja na otvorenom.

Biserka „Pintade de l'Ardèche” potječe od otpornih sojeva sporog rasta. Kolje se nakon najmanje 94 dana.

Biserka „Pintade de l'Ardèche” ima sive noge i perje.

Organoleptička svojstva: čvrsto meso s malo masnoće, intenzivnog okusa i tamne boje.

Svojstva pakiranja:

- samo se trupovi razreda A stavljaju na tržište cijeli,
- u skladu s tradicijom trupovi koji se prodaju cijeli pakiraju se s nogama povijenima u trup peradi pod prsnu kost,
- ako se reže, komadi dobiveni isključivo ručnim rezanjem u skladu su s kriterijima pakiranja razreda A.

Načini pakiranja:

- bez debelog crijeva (najmanja masa trupa = 1,1 kg),
- spremna za kuhanje (najmanja masa evisceriranog trupa s nogama = 0,880 kg),
- razrezana.

Takvo meso može biti svježe ili duboko smrznuto.

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

Biserka „Pintade de l'Ardèche” uzgaja se na otvorenom sa slobodnim pristupom pašnjacima s drvećem koji su prirodno prekriveni šljunkom, najkasnije u dobi od 56 dana.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Ishrana se sastoji od 100 % biljaka, minerala i vitamina. U ishrani su prisutne najmanje dvije vrste žitarica. Ukupni udio masti u ishrani nije veći od 6 %.

Udio žitarica u ishrani biserke „Pintade de l'Ardèche”:

- u početnoj fazi od prvog do najviše 28. dana: najmanje 50 % žitarica,
- u fazi tova od uključivo 29. dana do klanja: prosječan ponderirani postotak žitarica i proizvoda od žitarica u fazi tova iznosi najmanje 80 %. Ta faza obuhvaća razdoblje „rasta” i „završno” razdoblje.

Proizvodi od žitarica čine najmanje 15 % ukupne količine žitarica i proizvoda od žitarica.

Hrana koja se daje životinjama ne sadržava nikakve tvari lijeka, uključujući kokcidiostatike. Dopuštaju se samo prirodni regulatori flore.

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

Biserka „Pintade de l'Ardèche” uzgaja se na određenom zemljopisnom području. Faza uzgoja obuhvaća razdoblje od početka uzgoja jednodnevnih pilića do odvođenja biserki u određenu klanicu.

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

Udaljenost od mjesta uzgoja do klanice iznosi manje od 100 km, odnosno vrijeme prijevoza od mjesta uzgoja do klanice iznosi manje od tri sata. Ako se trupovi režu, to se obavlja isključivo ručno. Perad koja se prodaje cijela pakira se s nogama.

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

Osim obveznih oznaka predviđenih propisima o označavanju peradi, etiketa sadržava:

- naziv: „Pintade de l'Ardèche”,
- oznaku ZOZP-a Europske unije.

Identifikacijski podatci o klanici navode se na posebnoj etiketi (pečat EEZ-a) ili na etiketi s navedenom masom i cijenom koja se stavlja na proizvod pokraj informativne etikete.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje biserke „Pintade de l'Ardèche” nalazi se na planinskom masivu Ardèche (gorje Vivarais) u srednjoistočnom dijelu Središnjeg masiva. Sastoji se od sljedećih kantona:

Departman Ardèche (07):

Sve općine kantona: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Kanton Aubenas: općine Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Kanton Thueyts: općine Aset, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Kanton Villeneuve-de-Berg: općine Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departman Loire (42):

Sve općine kantona: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Kanton La Grand-Croix: općine Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horre, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Kanton Rive-de-Gier: općine Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departman Haute-Loire (43):

Sve općine kantona: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux.

Kanton Bas-en-Basset: općine Bas-en-Basset, Malvallette. Kanton Le-Puy-en-Velay Nord: općine Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Kanton Retournac: općina Retournac. Kanton Saint-Paulien: općine Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Kanton Solignac-sur-Loire: općine Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Kanton Vorey: općine Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnost zemljopisnog područja

Zemljopisno područje biserke „Pintade de l'Ardèche” obuhvaća masiv gorja Vivarais, planinske cjeline koja uglavnom uključuje departman Ardèche, ali prelazi i na istočni dio departmana Haute-Loire i južni dio departmana Loire. Jedna je od karakteristika tog područja to što se sastoji isključivo od općina smještenih na području planine i njezinog podnožja, koje je obilježeno otežavajućim okolnostima povezanim s nadmorskom visinom, nagibom i/ili klimom, zbog kojih se znatno ograničuju mogućnosti upotrebe zemljišta i u kojima se razvijaju ekstenzivne poljoprivredne djelatnosti.

Zemljopisnim područjem prevladava srednje planinska do kontinentalna klima s izraženim odstupanjima među godišnjim dobima, velikim razlikama u temperaturi, vrlo kratkim prijelaznim razdobljima i vjetrovitim okolišem.

Osim toga, zemljopisno se područje odlikuje tlima koja su nastala od starih eruptivnih stijena, granita i škriljevaca. Tim je stijenama zajedničko to što su tvrde, ali se lako raslojavaju, zbog čega na tlima pašnjaka na koje izlazi perad ima vrlo mnogo kamenčića.

Uzgoj peradi započeo je šezdesetih godina 20. stoljeća na sjeveru departmana Ardèche, a do procvata pravog lokalnog peradarskog sektora došlo je osamdesetih godina istog stoljeća kada su 1985. poljoprivrednici osnovali Sindikat za zaštitu peradi s farme departmana Ardèche („Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche”).

Proizvodnja biserke „Pintade de l'Ardèche” koja se uzgaja na otvorenom razvijala se u prirodnom okruženju koje nije pretjerano pogodno za razvoj ratarskih kultura ili intenzivnog uzgoja te na obiteljskim gospodarstvima koja se bave uzgojem više kultura i stočarstvom (stočarstvo, uzgoj drveća, šumsko voće, leća) male do srednje veličine (prosječno 35 ha) i male površine raspoloživih zemljišta.

Kako bi se očuvao tradicionalni karakter uzgoja biserki, uzgajivači su se okrenuli ekstenzivnom načinu proizvodnje i uzgoju na otvorenom. Zato je gustoća proizvodnje ograničena i u objektima i na pašnjacima. Ishrana biserki temelji se na velikom udjelu žitarica što je u skladu s tradicionalnim praksama uzgajivača iz departmana Ardèche koji su obrok koji se unosi ispašom obično dopunjavali žitaricama s gospodarstva proizvedenima na nekolicini zemljišnih čestica obradivih zemljišta.

Osim toga, perad ima slobodan pristup vanjskim pašnjacima, čime se pridonosi zadovoljavanju njihovih potreba za kretanjem te im se pruža dodatna hrana (trava, kukci). Kako bi mogli iskoristivati pašnjake koji su ujedno neravni i izloženi lokalnim klimatskim nestabilnostima, uzgajivači su počeli saditi brojno drveće (najmanje 30 stabala lokalnih vrsta na 400 m² objekta) te su time istodobno poticali izlazak biserki i njihovo kretanje te ih zaštitili od sunca i vjetra.

Uzgajivači su i odabrali sojeve prilagođene prirodnim uvjetima: blago žilicave, otporne i pokretljive, prilagođene svojstvima pašnjaka. Osim toga, riječ je o sojevima sporog rasta, što omogućuje klanje biserki u starijoj dobi od prosječne (blizu spolne zrelosti).

Ograničenim vremenom prijevoza do mjesta klanja sprječava se stres životinja.

Posebnosti proizvoda

Biserka „Pintade de l'Ardèche” vrsta je peradi koja se uzgaja na otvorenom.

Organoleptičkim ispitivanjima provedenima na biserki „Pintade de l'Ardèche” pokazala su se sljedeća svojstva u odnosu na ostale biserke prisutne na tržištu:

- tkivo je čvršće i u bijelim mišićima (fileima) i u crnim mišićima (batacima),
- meso je manje masno s intenzivnijim okusom i tamnijom bojom tkiva.

Komadi se režu isključivo ručno. Kada se biserka „Pintade de l'Ardèche” prodaje cijela, pakira se s nogama povijena pod prsnu kost.

Uzročna povezanost

Uzročna povezanost između zemljopisnog područja i biserke „Pintade de l'Ardèche” istodobno se temelji na ugledu tih proizvoda te na znanju i umijeću uzgoja.

Kako bi se očuvao tradicionalni karakter uzgoja peradi, uzgajivači su se okrenuli uzgoju na farmama na otvorenom (ograničena gustoća, kasno klanje, izlasci na pašnjake).

Upotreba otpornih sojeva sporog rasta, odabir ishrane s visokim udjelom žitarica i neravni pašnjaci bogati prirodnim kamenčićima omogućuju proizvodnju peradi priznatih značajki okusa, osobito u pogledu čvrstoće tkiva i intenziteta okusa. Velik udio žitarica važan je za pohranu međumišićne masti, a stoga i za okusna svojstva mesa.

Neravna površina tih pašnjaka pospješuje razvoj gornjih mišića, osobito u batacima, te sagorijevanje masti, zbog čega meso biserke „Pintade de l'Ardèche” sadržava malo masti.

Klanje biserke „Pintade de l'Ardèche” u starijoj dobi od prosječne omogućuje dobivanje mesa intenzivnije boje i okusa.

Ograničavanjem stresa kod životinja prije klanja čuva se konačna kvaliteta trupova, koja je usto zajamčena i ručnim rezanjem ili tradicionalnim pakiranjem cijelih trupova.

Ugled biserke „Pintade de l'Ardèche” proizlazi ujedno iz tradicionalnog načina uzgoja i iz njezinih organoleptičkih svojstava. Devedesetih godina 20. stoljeća taj sektor (stotinjak uzgajivača, više od 150 objekata) i prodaja počeli su se razvijati u cijelom jugoistočnom dijelu Francuske i izvan nje. To osobito dokazuju brojne dobivene nagrade. Tom je proizvodu dodijeljeno nekoliko medalja na općem poljoprivrednom natjecanju: zlatna medalja 1993., brončana medalja 1994., brončana medalja 1996. i brončana medalja 1997. Biserka „Pintade de l'Ardèche” prisutna je na stolovima velikih kuhara, na jelovnicima u departmanu Ardèche te u emisijama ili turističkim vodičima u kojima su navedeni ukusni recepti: „bijelo meso i krilo biserke iz departmana Ardèche s nadjevom od kestena”, f„biserka iz departmana Ardèche sa škampima i školjkama” itd. Uključivanje uzgajivača na prodajnim mjestima kako bi pojasnili svoj način proizvodnje i recepte povezane sa svojim proizvodima pridonijelo je tom uspjehu.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPintadedelArdeche.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**

(2016/C 53/08)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SEL DE SALIES-DE-BEARN”

EU br.: FR-PGI-0005-01311 – 03.02.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.6. Sol

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

„Sel de Salies-de-Béarn” prehrambena je sol. Može biti u obliku krupne ili sitne soli. Nije rafinirana ni oprana nakon berbe te se proizvodi bez tehnoloških dodataka.

Fizička svojstva:

Zrnca soli „Sel de Salies-de-Béarn” morfološki su vrlo neujednačena i odlikuju se širokim granulometrijskim rasponom te su vrlo krhka i mrvljiva.

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” u obliku je zrnaca. Sastoji se od skupine izvrnutih šupljih piramida.

Kristali soli „Sel de Salies-de-Béarn” imaju mikroskopske šupljine napunjene salamurom koje se nazivaju tekućim inkluzijama.

Granulometrija:

80 % zrnaca krupne soli veće je od 0,5 mm ili je te veličine; 80 % zrnaca sitne soli manje je od 0,5 mm ili je te veličine.

Kemijska svojstva:

Pri pakiranju sol „Sel de Salies-de-Béarn” ispunjuje sljedeće kriterije:

Parametar	Sadržaj
Vlažnost	≤ 8 %
Udio netopivih tvari	≤ 1 %
Kalcij	≥ 100 mg/100 g
Kalij	≥ 30 mg/100 g
Magnezij	≥ 10 mg/100 g
Sulfati	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Organoleptička svojstva:

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” prirodno je bijele boje, s ružičastim i blijedožutim nijansama te je mliječnog izgleda.

Načini pakiranja:

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” stavlja se na tržište u zatvorenim označenim pakiranjima sa zaštitnim sustavom protiv otvaranja proizvoda.

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*

Postupci koji se obavljaju na zemljopisnom području jesu sljedeći:

- bušenje,
- pumpanje slane izvorske vode,
- proizvodnja soli,
- sušenje – prosijavanje – mljevenje,
- pakiranje.

Proizvodnja soli obuhvaća sljedeće postupke:

- dekantaciju slane izvorske vode,
- isparavanje slane izvorske vode zagrijavanjem,
- berbu,
- skladištenje/cijeđenje.

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

Budući da je sol krhak i mrvljiv proizvod, sol „Sel de Salies-de-Béarn” smije se iznijeti iz zemljopisnog područja proizvodnje samo nakon pakiranja kojim se krajnjem potrošaču jamči očuvanje svojstava i kvalitete soli „Sel de Salies-de-Béarn”.

U lokalnim je pogonima pokazano osobito znanje i umijeće. Naime, zbog dobrog poznavanja proizvoda, njegove krhkosti i mrvljivosti osobito se pažljivo pristupa skladištenju i pakiranju. Kada sol postigne utvrđen udio vlažnosti, solar prema atmosferskim uvjetima, ali ponajprije prema osjećaju na dodir, ocjenjuje pravi trenutak za pakiranje soli. Naime, sol se ne smije lijepiti za prste.

Solari osiguravaju da se proizvod ne zbija i da se ograniči rukovanje. Cilj je očuvati bijelu boju, spriječiti aglomeraciju kristala soli i razbijanje zrnaca, čime se uništavaju tekuće inkluzije.

Pakiranjem soli „Sel de Salies-de-Béarn” na zemljopisnom području omogućuje se bolje upravljanje sljediivošću proizvoda te se jamči da se sol ne miješa s drugim solima.

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

Označivanje proizvoda obuhvaća sljedeće:

- naziv ZOZP-a: „Sel de Salies-de-Béarn”,
- prodajni naziv:
 - krupna sol,
 - sitna sol.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Određeno zemljopisno područje obuhvaća općine koje se nalaze na području frontalnih navlaka sjevernih Pireneja.

Prostire se na 180 km² i obuhvaća 13 općina regije Akvitanije:

- dvije općine departmana Landes: Saint-Cricq-du-Gave i Sorde-l'Abbaye,
- 11 općina departmana Atlantskih Pireneja: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren i Salies-de-Béarn.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Na početku mezozoika, tijekom trijasa, isparavanje morske vode za vrijeme dvaju uzastopnih evapornih razdoblja pod utjecajem suhe klime dovelo je do naslaga soli na zemljopisnom području soli „Sel de Salies-de-Béarn”: evaporita sastavljenih od gipsa (kalcijeva sulfata) i halita (natrijeva klorida), koji čine slojeve debljine do 900 m, od čega je 600 m soli. Na kraju krede trijasni masiv Salies-de-Béarn izložen je velikim tektonskim pritiscima zbog nastajanja Pireneja.

Dubinski slojevi soli na zemljopisnom području manje su gustoće od stijena koje ih prekrivaju. Njihova elastična svojstva omogućuju prodore u obliku kupola ili naslaga soli koji se nazivaju dijapiri. Dijapir u trijasnom masivu zemljopisnog područja gotovo da izbija na površinu.

Voda kojom su prožeti dubinski slojevi obogaćuje se mineralima uglavnom u dodiru sa slanim trijasnim stijenama. Voda sadržana u masi soli ili u dodiru s njom ispire sol i upija natrijev klorid. Ta se voda obogaćuje mineralnim solima i oligoelementima tijekom prolaska kroz dolomitske žilice sadržane u trijasnim slojevima.

Voda kruži u kanalima nastalima otapanjem trijasnih stijena (soli, vapnenca i dolomita).

Zbog razlika u razini ta voda izbija na površinu tla, čime na zemljopisnom području nastaju prirodni slani izvori.

U pogledu ljudskih čimbenika, brojni ostatci lončarije i peći svjedoče o tome da se u trijasnom masivu Salies-de-Béarn sol iskorištavala od brončanog doba. Tijekom brončanog doba (od 2 200. do 800. g. pr. n. e.) i antike (od 600. g. pr. n. e. do 400. g. n. e.) slana izvorska voda zagrijavala se te je isparavala u keramičkim vazama koje su se zatim razbijale kako bi se iz njih izvadila sol.

U srednjem vijeku (od 5. do 15. stoljeća) došlo je do velike promjene u tehnici proizvodnje soli: osmišljena je „peć za sol”. Voda se zagrijava nad vatrom nastalom izgaranjem drva te isparava, a zatim se vadi sol nataložena na dnu posude.

U 16. stoljeću stanovnici grada Salies-de-Béarn okupljeni oko tog prirodnog bogatstva odlučili su se organizirati:

- osnovali su udruženje sa zajedničkim interesom „Corporation des Part-Prenants”,
- utvrdili su pravilnik „Règlement de la Fontaine Salée”.

Pet stoljeća nakon osnivanja to udruženje još uvijek postoji.

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” i danas se proizvodi od slane izvorske vode sa zemljopisnog područja. Nastaje kristalizacijom tijekom isparavanja slane izvorske vode prema drevnoj metodi zagrijavanja salamure na pećima za sol, na otvorenom.

Svojim fizičkim svojstvima povezanima s načinom dobivanja sol „Sel de Salies-de-Béarn” krhak je i mrvljiv proizvod.

Solari nadziru uvjete skladištenja, rukovanja i pakiranja radi ograničavanja:

- površinske oksidacije zrnaca zbog koje može doći do promjene boje,
- višestrukog i neopreznog rukovanja kojim se mogu oštetiti zrnca soli i uništiti tekuće inkluzije u kristalima.

Posebnosti proizvoda

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” ima oblik kristalnih agregata koji se talože na dnu peći za sol i nastaju gomilanjem.

Kristali soli „Sel de Salies-de-Béarn” neujednačene su veličine i odlikuju se širokim granulometrijskim rasponom.

U unutrašnjosti imaju tekuće inkluzije salamure zatvorene u mikroskopskim šuplinama.

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” odlikuje se prirodno bijelom bojom s ružičastim i blijedožutim nijansama.

Tekuće inkluzije prisutne u kristalima soli daju im mliječni izgled.

U komparativnoj studiji koju su izradili D. CUSSEY-GEISLER i M. H. GRIMALDI („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne”, UPPA, srpanj 1989.), koja se odnosi na nekoliko soli različitog podrijetla zaključeno je da se sol „Sel de Salies-de-Béarn” s geokemijskog gledišta odlikuje velikom prisutnošću raznolikih oligoelemenata, osobito kalcija, kalija, magnezija i različitih sulfata svojstvenih trijasnim evaporitima.

Te posebnosti pridonose postojanom ugledu soli „Sel de Salies-de-Béarn”.

Uzročna povezanost

Povezanost s podrijetlom soli „Sel de Salies-de-Béarn” temelji se na njezinoj kvaliteti i ugledu. Taj se jedinstveni proizvod dobiva spojem prirodnih čimbenika te tisućljetnog znanja i umijeća.

Oligoelementi prisutni u izvorskoj vodi sa zemljopisnog područja, koja se u dodiru s geološkim slojevima uvelike obogaćuje mineralima, nalaze se u tekućim inkluzijama kristala soli „Sel de Salies-de-Béarn”.

Tisućljetno znanje i umijeće kojima se poštuju bitna svojstva izvorske vode omogućuju kristalizaciju bez drugog ljudskog postupka osim zagrijavanja vode, čime nastaje svo bogatstvo soli „Sel de Salies-de-Béarn”.

To isto znanje i umijeće omogućuje očuvanje prirodne boje soli „Sel de Salies-de-Béarn” jer se velika pozornost pridaje fazama skladištenja i pakiranja, osobito sprječavanjem oksidacije i povećanja udjela vlažnosti.

Naposljetku, ograničeno rukovanje omogućuje da se zadrži svojstvena struktura soli „Sel de Salies-de-Béarn” u obliku kristalnog agregata.

Ugled soli „Sel de Salies-de-Béarn” potvrđen je brojnim povijesnim zapisima, poput djela „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie” (1768.), u kojem markiz Orbessan opisuje proizvodnju soli „Sel de Salies-de-Béarn”. Svoj tekst zaključuje sljedećim zapažanjem: „Opće je poznato da se obična sol mora izbjeljivati kako bi se otklonio njezin opor okus i kako bi se pripremila za posluživanje za stolom. Kada je riječ o soli iz Salies, to nije potrebno.”

Sol i danas zauzima središnje mjesto u društvenom i kulturnom životu grada Salies-de-Béarn, u kojem se njezina vrijednost osobito ističe udruženjima posvećenima soli, umjetničkim djelima i kulturnim događanjima. Tako udruženje „Jurade du sel” već više od trideset godina svake godine priređuje slavnu proslavu „Hesta de la sau” (proslava soli). Ta proslava svake godine okuplja više od 10 000 posjetitelja. Tijekom cijele godine brojni turisti dolaze posjetiti „grad soli”.

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” upotrebljava se u izradi vrlo priznatih proizvoda kao što su šunka sa ZOZP-om „Jambon de Bayonne”, ovčji sir sa ZOI-jem „Ossau-Iraty” i patka sa ZOZP-om „Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)”.

Sol „Sel de Salies-de-Béarn” upotrebljavaju i brojni kuhari i stručnjaci za čokoladne slastice.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR