



Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2016/C 225/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV) ⁽¹⁾	1
2016/C 225/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8037 – INC/Sumitomo/Sekisui/JV) ⁽¹⁾	1

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2016/C 225/03	Tečajna lista eura	2
2016/C 225/04	Sažetak odluka Europske komisije o autorizacijama za uporabu tvari navedenih u Prilogu XIV. Uredbi (EZ) br. 1907/2006 Europskog parlamenta i Vijeća o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i ograničavanju kemikalija (REACH) (objavljeno na temelju članka 64. stavka 9. Uredbe (EZ) br. 1907/2006) ⁽¹⁾	3

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2016/C 225/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV) ⁽¹⁾	4
2016/C 225/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8085 – AEA/Scan Global Logistics) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5

DRUGI AKTI

Europska komisija

2016/C 225/07	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	6
2016/C 225/08	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	11

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2016/C 225/01)

Dana 14. lipnja 2016. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na 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 32016M7970. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2016/C 225/02)

Dana 16. lipnja 2016. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32016M8037. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

21. lipnja 2016.

(2016/C 225/03)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1314	CAD	kanadski dolar	1,4451
JPY	japanski jen	118,39	HKD	hongkonški dolar	8,7778
DKK	danska kruna	7,4358	NZD	novozelandski dolar	1,5804
GBP	funta sterlinga	0,76755	SGD	singapurski dolar	1,5169
SEK	švedska kruna	9,3240	KRW	južnokorejski von	1 304,05
CHF	švicarski franak	1,0850	ZAR	južnoafrički rand	16,6044
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,4466
NOK	norveška kruna	9,3718	HRK	hrvatska kuna	7,5185
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 005,19
CZK	češka kruna	27,064	MYR	malezijski ringit	4,5563
HUF	mađarska forinta	314,08	PHP	filipinski pezo	52,379
PLN	poljski zlot	4,3991	RUB	ruski rubalj	72,7638
RON	rumunjski novi leu	4,5408	THB	tajlandski baht	39,837
TRY	turska lira	3,2791	BRL	brazilski real	3,8100
AUD	australski dolar	1,5073	MXN	meksički pezo	21,0037
			INR	indijska rupija	76,4493

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

Sažetak odluka Europske komisije o autorizacijama za uporabu tvari navedenih u Prilogu XIV. Uredbi (EZ) br. 1907/2006 Europskog parlamenta i Vijeća o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i ograničavanju kemikalija (REACH)

(objavljeno na temelju članka 64. stavka 9. Uredbe (EZ) br. 1907/2006⁽¹⁾)

(Tekst značajan za EGP)

(2016/C 225/04)

Odluke o davanju autorizacije

Upućivanje na odluku ⁽¹⁾	Datum odluke	Naziv tvari	Nositelj autorizacije	Broj autorizacije	Autorizirana uporaba	Datum isteka razdoblja preispitivanja	Obrazloženje odluke
C(2016) 3549	16. lipnja 2016.	Bis(2-etilheksil)-ftalat (DEHP) EZ br. 204-211-0 CAS br. 117-81-7	VinyLoop Ferrara S.p.A. Via Marconi, 73 44100 Ferrara Italija Stena Recycling AB Fiskhamnsgatan 8 400 40 Göteborg Švedska Plastic Planet srl Via N. Copernico 16 35013 Cittadella Italija	REACH/16/2/0 REACH/16/2/3 REACH/16/2/1 REACH/16/2/4 REACH/16/2/2 REACH/16/2/5	Oblikovanje recikliranog mekog poli(vinil-klorida) (PVC) koji sadržava DEHP u spojevima i suhim mješavinama. Industrijska uporaba recikliranog mekog PVC-a koji sadržava DEHP u preradi polimera kalandriranjem, ekstrudiranjem, prešanjem ili injekcijskim prešanjem za proizvodnju proizvoda od PVC-a osim: igračaka i proizvoda za njegu djece, gumica za brisanje, igračke za odrasle (seksualne igračke i druga pomagala za odrasle koja intenzivno dolaze u dodir sa sluznicom), kućanskih proizvoda manjih od 10 cm koje djeca mogu sisati ili žvakati, potrošačkog tekstila/odjeće koji se nose na голу kožu, kozmetike i materijala koji dolaze u dodir s hranom, a koji su uređeni sektorskim zakonodavstvom Unije.	21. veljače 2019.	U skladu s člankom 60. stavkom 4. Uredbe (EZ) br. 1907/2006, socioekonomske koristi nadilaze rizik za zdravlje ljudi koji proizlazi iz uporabe te tvari i ne postoje prikladne alternativne tvari odnosno tehnologije u pogledu njihove tehničke izvedivosti i ekonomske opravdanosti za podnositelje zahtjeva i neke od daljnjih korisnika.

⁽¹⁾ Odluka je dostupna na internetskim stranicama Europske komisije: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

⁽¹⁾ SL L 396, 30.12.2006., str. 1.

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV)

(Tekst značajan za EGP)

(2016/C 225/05)

1. Dana 14. lipnja 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom poduzetnik Vodafone Group plc („Vodafone”, Ujedinjena Kraljevina) i poduzetnik Liberty Global Europe Holding B.V., koji pripada grupi Liberty Global plc („Liberty Global”, Ujedinjena Kraljevina) prijenosom dionica stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad novoosnovanim društvom koje čini zajednički pothvat u Nizozemskoj.
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - Vodafone: upravljanje mobilnim telekomunikacijskim mrežama i pružanje usluga mobilnih telekomunikacija kao što su mobilne govorne i podatkovne usluge te slanje poruka. Većina Vodafoneovih operativnih društava pruža i fiksne govorne usluge, fiksni internet i/ili kabelske i IPTV usluge. Unutar EU-a Vodafone djeluje u dvanaest država članica, uključujući Nizozemsku.
 - Liberty Global: vlasnik i operator kabelskih mreža za televizijske usluge, usluge širokopojasnog interneta i govorne telefonije u dvanaest zemalja diljem Europe. Liberty Global djeluje u Nizozemskoj prvenstveno kroz društvo Ziggo koje je vlasnik kabelske mreže i upravlja njome te pruža usluge digitalne i analogne kabelske VoIP telefonije te usluge mobilne telefonije, kao operator mobilne virtualne mreže. Osim toga, Ziggo je vlasnik udjela u društvu HBO Nederland Coöperatief U.A. koje nizozemskim korisnicima pruža tri kanala HBO-ove televizije koji se plaćaju te srodne kanale videa na zahtjev. Ziggo trenutačno ima prava emitiranja za nekoliko sportskih događanja te distribuira sportske kanale Ziggo Sport Totaal i Ziggo Sport.
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.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV, 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”).

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8085 – AEA/Scan Global Logistics)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2016/C 225/06)

1. Dana 15. lipnja 2016. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik AEA Investors SBF LP („AEA”, Sjedinjene Američke Države) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Scan Global Logistics Holding ApS („Scan Global Logistics”, Danska).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - AEA: fond privatnog vlasničkog kapitala s ulaganjima u razne sektore, osobito u industrijske proizvode s dodanom vrijednošću, posebne kemikalije, maloprodaju i usluge;
 - Scan Global Logistics: usluge međunarodne špedicije.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.
4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji, uz naznaku referentnog broja M.8085 – AEA/Scan Global Logistics 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
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

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**

(2016/C 225/07)

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

ZAHTJEV ZA 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****„KARP ZATORSKI”****EU br.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015.****ZOI (X) ZOZP ()****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes**

Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego
Plac Kościuszki 5
POLSKA/POLAND
32-640 Zator

Tel. +48 338412128, +48 602464243
Faks +48 338410585
E-adresa: fishrzd@man.pl

Skupina koja podnosi zahtjev u svojem svojstvu vodeće skupine u pogledu tog proizvoda ima legitiman interes za podnošenje zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije. Ista je skupina podnijela zahtjev za upis u registar naziva „Karp zatorski” kao ZOI-ja.

2. Država članica ili treća zemlja

Poljska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo [navesti]

4. Vrsta izmjena

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

Izmjena se odnosi na preinaku informacija o kemijskom sastavu mesa šarana „Karp zatorski” navedenih u točki 3.2. jedinstvenog dokumenta. Izmjena uključuje brisanje informacija o sadržaju suhe mase i sirovog pepela te navođenje ukupnog sadržaja bjelančevina i sirove masti u mesu šarana „Karp zatorski” u obliku raspona vrijednosti:

— ukupni sadržaj bjelančevina: 17,0–19,3 %,

— sirova mast: 3,2–5,9 %.

Informacije o sadržaju suhe mase i sirovog pepela nasumične su prirode i ne utječu na posebna svojstva šarana „Karp zatorski”. Posebna svojstva šarana „Karp zatorski” odražavaju se prije svega u ukupnom sadržaju bjelančevina i sirove masti. Kemijski sastav šarana „Karp zatorski” utvrđuje se u skladu s posebnim zahtjevima u različitim fazama njegove proizvodnje, uključujući hranjenje prirodnom hranom za životinje temeljenom na žitaricama. Kemijski sastav šarana „Karp zatorski” utvrđuje se i na temelju posebnih obilježja zemljopisnog područja na kojem se proizvodi, točnije guste mreže površinskih voda, dobre kvalitete podzemnih voda, umjerene klime i raznolikog zemljišnog pokrova. O jedinstvenim značajkama tog područja svjedoči njegovo uključivanje u program očuvanja prirode Natura 2000. U izvornom tekstu dokumenta navedene su vrijednosti u pogledu kemijskog sastava mesa šarana „Karp zatorski” koje su temeljene na ispitivanjima provedenima tijekom određene faze ciklusa proizvodnje. Te vrijednosti nije moguće ponoviti s točnošću od dva decimalna mjesta. Stoga se predlaže unošenje raspona vrijednosti za ukupan sadržaj bjelančevina i sirove masti radi utvrđivanja kemijskog sastava mesa šarana „Karp zatorski”. Predložena je izmjena potrebna i zbog odstupanja u kemijskom sastavu mesa šarana „Karp zatorski” u kojima se odražava intenzitet hranjenja, vrsta hrane za životinje temeljene na žitaricama (udjeli pšenice, ječma, pšenoraža i kukuruza), uzimajući u obzir relevantne zahtjeve utvrđene u specifikaciji i količine prirodne hrane koju šaran konzumira, a koje ovise o prirodnim uvjetima koji prevladavaju tijekom određene godine.

Brisanjem sadržaja suhe mase i sirovog pepela u odnosu na kemijski sastav mesa šarana „Karp zatorski” te uvođenje raspona vrijednosti ukupnih bjelančevina i sirove masti neće se utjecati na posebna obilježja šarana „Karp zatorski” ili na njegov okus.

Osim toga, informacije o posebnim obilježjima šarana „Karp zatorski” premještene su u točku 3.2. iz točke 5.2. bez promjena vrijednosti parametara.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„KARP ZATORSKI”

EU br.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Karp zatorski”

2. Država članica ili treća zemlja

Poljska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

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

„Karp zatorski” (*Cyprinus carpio*) križanac je nastao križanjem čistokrvne linije šarana *karp zatorski* sa sljedećim čistokrvnim linijama: mađarskom, jugoslavenskom, goliškom i izraelskom (Dor-70). „Karp zatorski” živa je riba koja se prodaje svježa i neprerađena. „Karp zatorski” uzgaja se isključivo u zemljanim ribnjacima za uzgoj šarana, u skladu sa zatorskom uzgojnom metodom koja se temelji na dvogodišnjem ciklusu uzgoja.

Izgled:

- tjelesna masa ribe za prodaju: 1 100–1 800 g,
- boja: maslinasta ili maslinastoplava,
- ljuske: zrcalne ljuske koje oblikuju uzorak strijele, pruge ili sedla,
- kompaktni oblik,
- čimbenik dubine tijela: 2,2–2,4,
- brz rast,
- prinos mesa: 61–64 %,
- koeficijent kondicije (Fultonov faktor): 3,9–5,0,
- meso koje nema miris blata, već svjež miris ribe i blag okus,
- omjer konverzije hrane za žitarice: 5,
- stopa preživljavanja: 86 %,
- iznadprosječna otpornost na bolesti.

Kemijski sastav mesa šarana „Karp zatorski”:

- ukupni sadržaj bjelančevina: 17,0–19,3 %,
- sirova mast: 3,2–5,9 %.

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

Šarani se u najvećoj mjeri hrane hranom koja je prirodno dostupna u ribnjacima. Zahvaljujući visokoj produktivnosti ribnjaka šarana na tom području, prehrana šarana temelji se na hrani koja je prirodno prisutna u ribnjacima. U svim fazama proizvodnje dodaje joj se samo prirodna hrana temeljena na žitaricama (pšenica, ječam, pšenoraž, kukuruz), pri čemu je najmanje 70 % tih žitarica podrijetlom s područja određenog u točki 4. i koje su, zahvaljujući posebnim svojstvima tla i klimatskim značajkama, visoke kvalitete i u skladu sa strogim sanitarnim normama. Pri kupnji žitarica uzima se u obzir njihova kvaliteta i sadržaj vlage, koji ne smije biti viši od 11 %. Hrana kupljena izvan područja proizvodnje šarana „Karp zatorski” upotrebljava se samo ako nema dovoljno hrane na području određenom u točki 4. U proizvodnji šarana „Karp zatorski” ne upotrebljavaju se umjetna hrana i dodaci hrani za životinje.

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

Cijeli ciklus proizvodnje šarana „Karp zatorski” mora se provesti na zemljopisnom području određenom u točki 4. Ciklus proizvodnje šarana „Karp zatorski” sastoji se od sljedećih pet faza:

1. Mrijest
2. Uzgoj mlada
3. Uzgoj i prezimljavanje jesenskog mlada
4. Poribljavanje komercijalnih ribnjaka
5. Uklanjanje šarana iz objekata za skladištenje ribe.

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

—

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

Naziv „Karp zatorski” upotrebljava se za potrebe stavljanja na tržište žive ribe te se stoga u slučaju isporuka na veliko ribe u spremnicima za prijevoz motornim vozilima taj naziv nalazi na računima, potvrđama o isporuci i dokumentima o prijevozu, a može se nalaziti i na spremniku ili motornom vozilu. Na maloprodajnim se mjestima riba drži u posebnim spremnicima u koje se dovodi kisik. Na spremnicima se nalaze vidljive oznake na kojima je napisano „Karp zatorski”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Šaran „Karp zatorski” proizvodi se u tri općine koje se nalaze u zapadnom dijelu pokrajine Malopolsko. To su: Zator i Przeciszów u okrugu Oświęcimski te Spytkowice u okrugu Wadowicki. Područje se proteže na 134 km², ali je proizvodnja koncentrirana uglavnom u općini Zator.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Ribarstvo i uzgoj šarana u Zatoru datiraju s kraja 11. i početka 12. stoljeća otkad se na tom području počinje razvijati tradicija ribarstva i kasnije uzgoja ribe. Riječ je o najstarijem takvom centru u regiji. Razvoju uzgoja ribe pogodovala je gusta mreža vodnih putova (rijeke Soła i Skawa i gornji tok rijeke Visle), odgovarajući uvjeti tla za uzgoj četiriju najvažnijih vrsta žitarica za prehranu šarana, umjerena klima i mogućnost prijevoza ribe rijekom do Krakova i okolnih područja. Ribnjaci su konstruirani poput nizova perlica uz rijeke. Time se omogućio gravitacijski dotok i istjecanje vode, uključujući isušivanje dna ribnjaka. Uzgoj riba znatno se razvio nakon završetka Prvog svjetskog rata, kad je započela obnova ribnjaka uništenih tijekom rata, kad su uvedene nove tehnologije i uređena trgovina ribom kojom su se bavili mali trgovci, pri čemu je prva ribarnica otvorena u Krakovu. Državni posjed u Zatoru preuzelo je 1946. sveučilište Jagiellonian te je osnovan Zootehnički institut u kojem se radilo na poboljšanju kvalitete šarana.

Autohtona linija šarana razvijena je na zemljopisnom području opisanom u točki 4. te se od 1955. održava kao samooplodna linija i nikad nije komercijalizirana. Na temelju vlastitih zapažanja, istraživanja i iskustva, lokalni su uzgajivači riba i znanstvenici uzgojili križanca čistokrvnog šarana „Karp zatorski” i drugih linija šarana koji je bio najbolje prilagođen uvjetima koji prevladavaju na tom području. Zatorska uzgojna metoda utemeljena na dvogodišnjem sustavu postupno je uvedena od 1946., a njezin je rezultat povećanje tjelesne mase ribe sa 60 na 150 g u prvoj godini i stopu preživljavanja od najviše 86 %. U kombinaciji s obiljem prirodne hrane iz voda regije, tom je metodom omogućeno skraćivanje ciklusa uzgoja šarana na dvije godine. Njome se dobivaju šarani mase od 1 100 do 1 800 g, pri čemu se iskorištava velik potencijal rasta ribe u drugoj godini ciklusa proizvodnje. Većina se radnji povezanih s proizvodnjom šarana „Karp zatorski” provodi ručno, pri čemu veliku ulogu imaju znanje i iskustvo. Poljoprivrednici su na temelju dugogodišnjeg iskustva razvili mogućnost provođenja različitih radnji koje su dio postupka proizvodnje, na primjer odabir početne gustoće populacije od 200 000 mlađi po hektaru u ribnjacima, čime se smanjuje rizik širenja bolesti, ograničavaju gubici i na najučinkovitiji način iskorištavaju prirodni izvori hrane. Iznimno je važna i mogućnost prilagodbe zrnatosti i doze hrane za životinje temeljene na žitaricama ovisno o masi riba.

Značajke zemljopisnog područja određenog u točki 4. opisane su u nastavku i imaju važnu ulogu u stvaranju povoljnih uvjeta za uzgoj riba i određivanju posebnih obilježja šarana „Karp zatorski”.

Posebna je značajka područja proizvodnje šarana „Karp zatorski” gusta mreža vodnih putova: riječna mreža koju nadopunjuje gusta mreža jaraka za odvodnju i kanala koji vodom opskrbljuju pojedinačne ribnjake. Ribnjacima je prekriveno oko 22 % površine općine Zator. Oni imaju visoku stopu prirodne produktivnosti, odnosno brz rast biomase. Ribnjaci su na tom području bogati prirodnom hranom za ribe: zooplanktonom, fitoplanktonom i bentosom. Zahvaljujući brojnim sustavima jezera, ribnjaka i bazena na zemljopisnom području određenom u točki 4., to je područje poznato pod nazivom „Dolina Karpija” (Dolina šarana).

Područje proizvodnje šarana „Karp zatorski” smješteno je u podkarpatskoj hidrogeološkoj regiji. Podzemne vode nalaze se 5–10 m ispod površine. Prosječna debljina vodonosnog sloja procijenjena je na 4,8 m, s koeficijentom infiltracije od 244/24 h. Voda je dobre kvalitete (razred Ib).

Područje proizvodnje šarana „Karp zatorski” smješteno je unutar srednjoeuropske klimatske zone, u karpatskoj klimatskoj regiji, u nižem dijelu umjereno toplih klimatskih uvjeta. Klimatski uvjeti područja pod kontinentalnim su i morskim utjecajima. Na klimatske uvjete utječe i blizina planinskih područja. Razdoblje vegetacije (s prosječnom dnevnom temperaturom iznad 5 °C) traje 224 dana, a razdoblje intenzivne vegetacije (s prosječnom dnevnom temperaturom iznad 10 °C) traje od kraja travnja do sredine listopada. Razdoblje u kojem nema mraza traje 172 dana.

Područje proizvodnje šarana „Karp zatorski” odlikuje se vrlo raznolikim zemljišnim pokrovom: smeđe tlo i pseudopodzol, riječno blato, glej, crnica te treset i močvarno tlo.

Područje uzgoja šarana „Karp zatorski” odlikuje se prije svega čistim zrakom i obiljem rijetkih primjeraka flore i faune. Zahvaljujući velikom bogatstvu divljih vrsta ta je područja poljsko Udruženje za zaštitu ptica (OTOP) na temelju kriterija organizacije Birdlife International odabralo za uključivanje u mrežu Natura 2000, a dolina nižeg toka rijeke Skawa (PL 125) uključena je kao posebno zaštićeno područje. Ta mreža ima ključnu ulogu u zaštiti prirodnih resursa Europske unije.

Iznimna kvaliteta šarana „Karp zatorski” neodvojivo je povezana s prirodnim okolišem zemljopisnog područja na kojem se proizvodi. Kvaliteta šarana „Karp zatorski” proizlazi iz jedinstvenih svojstava prirodnog okoliša, ali i iz lokalnih tradicija i tehnika uzgoja riba. Šaran s posebnim obilježjima dobiva se samo ako su prisutni svi prethodno navedeni čimbenici. Prirodni čimbenici pogoduju nastanku dostatnih količina visokokvalitetne prirodne hrane u ribnjacima. Uvjeti tla i klime na području proizvodnje šarana „Karp zatorski” pogodni su i za uzgoj četiriju glavnih žitarica. Zahvaljujući prije svega iznimno produktivnim ribnjacima, prehrana šarana temelji se na prirodnoj hrani, bez upotrebe umjetne hrane za životinje i dodataka hrani. Prisutnost patogena koji uzrokuju bolesti ograničen je zahvaljujući visokoj produktivnosti ribnjaka i činjenici da se ne upotrebljava umjetna hrana za životinje bogata ugljikohidratima koja brzo fermentira. To se odražava u zdravlju šarana „Karp zatorski” i iznimnim organoleptičkim svojstvima proizvoda, a posebno u svježem mirisu i blagom okusu ribe. Zahvaljujući značajkama prethodno opisanog zemljopisnog područja dobiveni šarani imaju dobru dubinu tijela i razvijenost mesa, što dokazuje njihov visok koeficijent kondicije. Proizvodnja šarana „Karp zatorski” usko je povezana s mjestom podrijetla jer blizina prirodnih vodnih tokova i vodnih tijela, uključujući rijeke i njihove pritoke, znači da je to područje bogato vodom, što je ključno za uzgoj riba. Izgradnja tako velikih i funkcionalnih kompleksa ribnjaka moguća je zahvaljujući terenu tog područja. Tla na kojima su izgrađeni ribnjaci i klimatski uvjeti (ponajprije dugo razdoblje vegetacije) te obilje i kvaliteta prirodne hrane imaju izravan utjecaj na visoku prirodnu produktivnost ribnjaka (odnosno količinu ribe koju je moguće dobiti po hektaru bez hrane), koja iznosi od 150 do 300 kg/ha. Jedinstvene značajke šarana „Karp zatorski” proizlaze i iz činjenice da su lokalni uzgajivači i znanstvenici na temelju svojih zapažanja, istraživanja i iskustva odabrali šarane koji su najbolje prilagođeni uvjetima koji prevladavaju na tom području. Stoga je uzgojena čistokrvna linija šarana „Karp zatorski”, koji je križan s čistokrvnim mađarskim, jugoslavenskim, goliškim i izraelskim (Dor-70) linijama. Dobiveni potomci imaju izvrsne proizvodne značajke, kao što su visoka stopa preživljavanja i dobra konverzija hrane, što se odražava u niskim omjerima konverzije hrane. Učinak heteroze podrazumijeva da brže rastu, otporniji su na bolesti, imaju bolji prinos mesa te su vrlo dobro prilagođeni lokalnim prirodnim uvjetima. Primjenom zatorske proizvodne metode prilagođene okolišnim uvjetima definiranim u točki 4. dobivaju se proizvodi s posebnim značajkama. Skraćivanjem razdoblja razmnožavanja na dvije godine omogućena je proizvodnja mladih šarana izvrsnog okusa i organoleptičkih svojstava te mesa s nižim sadržajem masti nego kod starijih komercijalnih riba, čija su svojstva rezultat duljeg ciklusa proizvodnje koji se obično upotrebljava. Upravo zbog toga što je riječ o mladoj ribi, šaran „Karp zatorski” ima blag okus kojim se razlikuje od šarana koji se proizvodi na drugim zemljopisnim područjima. Isti čimbenik utječe i na kvalitetu mesa i njegova organoleptička svojstva koji su vrlo cijenjeni među potrošačima. Potrošači prepoznaju svojstva šarana „Karp zatorski”, što je dokazano njegovim cijenama koje su 10 do 15 % više od cijena šarana s drugih zemljopisnih područja.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>

**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**

(2016/C 225/08)

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

ZAHTJEV ZA 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**

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

EU br.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes

GOLICA GIZ (udruga uzgajivača bundeva, poljoprivrednih zadruga, poljoprivrednih poduzeća i pogona za proizvodnju ulja sjemenki bundeve)

Trg svobode 3

SI-2310 Slovenska Bistrica

SLOVENIJA

Skupina koja podnosi ovaj zahtjev podnijela je i zahtjev za zaštitu ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” pa ima legitiman pravni interes.

2. Država članica ili treća zemlja

Slovenija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo

4. Vrsta izmjena

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

5. Izmjene

1. Opis proizvoda

Potrebno je ispraviti raspon sadržaja stearinske masne kiseline (C18:0) u rubrici „Predstavitev izdelka” (Predstavljanje proizvoda). U odobrenoj je specifikaciji, u skladu s nacionalnim propisima, pogrešno navedeno da je raspon sadržaja stearinske masne kiseline „3 – 15” te ga je potrebno ispraviti u „3 – 16”

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Rubrika „Upravičenost do označbe geografska označba” (Ispunjavanje uvjeta za oznaku zemljopisnog podrijetla) sadržava informacije o područjima na kojima su posijane bundeve za proizvodnju ulja te o sortama koje se siju. Veličina područja na kojima se siju bundeve za proizvodnju ulja i sorte tih bundeva razlikuju se iz godine u godinu. Stoga u specifikaciji nije potrebno navoditi tu informaciju.

2. Metoda proizvodnje

Iz grafičkog prikaza faza proizvodnje proizvoda briše se upućivanje na određenu vrijednost tlaka u fazi prešanja koja iznosi 300 bara. Tlak prije svega ovisi o vrsti preše koja se upotrebljava, a kako proizvođači imaju različite vrste preša, upućivanje na te određene vrijednosti tlaka nije relevantno. Cilj je svakog proizvođača osigurati najveći mogući prinos ulja od pržene mase.

U cilju prilagodbe potrebama i potražnji na tržištu, oznaka određenih masa pakiranja, to jest 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l i 1,0 l, u potpunosti se uklanja iz specifikacije. Ulje sjemenki bundeve može se pakirati u boce različitih zapremina.

U pogledu provjera fizičko-kemijskih svojstava sjemenki bundeve, brišu se pravila za analiziranje različitih svojstava. Važno je da analiza različitih fizičko-kemijskih svojstava bude u skladu s relevantnim pravilima koja su na snazi.

U trenutačnoj je specifikaciji sadržaj vlage u sjemenkama bundeve u trenutku isporuke utvrđen na 6 – 9 %, a nakon mogućeg sušenja (ako je viši od 9 %) na 6 – 7 %. Sadržaj vlage u sjemenkama bundeve u trenutku isporuke i nakon sušenja, po potrebi, trebao bi biti usklađen i utvrđen na najviše 9 %. Istodobno se briše niža granica sadržaja vlage u sjemenkama bundeve (6 %) jer nije relevantna: čak i ako je sadržaj vlage niži od 6 %, to ne utječe na konačnu kvalitetu ulja sjemenki bundeve.

U pogledu utvrđenog trajanja prženja od 30 do 60 minuta, donja se granica (30 minuta) briše, a gornja (oko 60 minuta) zadržava. Nema potrebe za utvrđivanjem donje granice jer vrijeme potrebno za prženje ovisi o kvaliteti sastojaka. Bez obzira na te izmjene, svi prerađivači moraju prženjem dobiti smeđozelenu prženu masu orašaste arome.

U točki 4.5. sažetka opisana je metoda proizvodnje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje”. Tekst bi se mogao pojednostavniti tako što bi se u točki 3.4. jedinstvenog dokumenta navele isključivo osnovne faze proizvodnje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” koje se moraju provoditi na određenom zemljopisnom području, bez pojedinosti o pojedinim fazama. Budući da se sjemenke bundeve mogu proizvoditi izvan određenog zemljopisnog područja, tu se fazu ne smatra jednom od faza koje se moraju provoditi na određenom zemljopisnom području. Stoga ta faza više nije uključena u točku 3.4. jedinstvenog dokumenta.

3. Označavanje

Predlažu se nova pravila za označavanje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje”. Bilo bi razumno omogućiti pojednostavnjeno i ujednačeno označavanje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” koje se pakira na određenom zemljopisnom području i izvan njega.

Trenutačnom točkom 4.8. sažetka propisuju se različita pravila za pakiranje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” na određenom zemljopisnom području i izvan njega. Razlika je u tome što ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” koje se pakira na određenom zemljopisnom području može nositi nacionalnu oznaku kvalitete, dok ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” koje se pakira izvan određenog zemljopisnog područja mora biti sljedivo do izvora.

Budući da ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” mora biti sljedivo bez obzira na to gdje ga se pakira, ta se odredba mora primjenjivati na pakiranje na određenom zemljopisnom području i izvan njega.

Ujednačeno označavanje ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” potrebno je i radi osiguravanja usklađenosti s Provedbenom uredbom Komisije (EU) br. 901/2012 od 2. listopada 2012. o upisu naziva u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla („Štajersko prekmursko bučno olje” (ZOZP))⁽¹⁾. Tom se Provedbenom uredbom u smislu pravila za označavanje zahtijeva da zemlja podrijetla (Slovenija) bude navedena na oznaci u istom vidnom polju kao i zaštićeni naziv te slovima iste veličine.

Kako bi se dodatno naglasilo podrijetlo proizvoda, postojeći logotip ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” zamjenjuje se novim na kojem se nalazi oznaka „Proizvedeno v Sloveniji” (Proizvedeno u Sloveniji).

⁽¹⁾ SL L 268, 3.10.2012., str. 3.

4. *Ostalo*

Budući da zakonodavstvo navedeno u rubrici „Zakonodaja” (Zakonodavstvo) više nije na snazi, navodi se opće upućivanje na zakonodavstvo koje je na snazi u Sloveniji i u EU-u.

Promjena u rubrici „Tehnika ocenjevanja bučnega olja” (Tehnika ispitivanja ulja sjemenki bundeve) odnosi se na spajanje kategorija organoleptičkih svojstava „mirisa” (miris po zagorenom i strani mirisi) i „arome” (užegla, zagorjela aroma, okus koji ostaje u ustima). Stoga se kao dio organoleptičkog ispitivanja miris ispituje u pogledu užeglosti, mirisa po zagorenom i stranih mirisa, dok se aroma ispituje u pogledu užeglosti, okusa po zagorenom i okusa koji ostaje u ustima. Time će se omogućiti lakše razumijevanje ispitivanja organoleptičkih svojstava ulja sjemenki bundeve u smislu mirisa i arome.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

EU br.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015.

ZOI () ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Slovenija

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

Razred 1.5.: Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

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

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” nerafinirano je jestivo biljno ulje koje se proizvodi prešanjem prženih sjemenki bundeve najbolje kvalitete dobivenih iz bundeva za proizvodnju ulja.

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” tamnozeleno je do crvene boje i ima karakterističan aromatični miris i okus. Ima dobar sastav masnih kiselina: sadržava oko 20 % zasićenih masnih kiselina, oko 35 % jednostruko nezasićenih masnih kiselina i oko 45 % višestruko nezasićenih masnih kiselina. Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” isto je tako bogat izvor tokoferola jer sadržava oko 50 mg vitamina E u 100 g ulja. Ulje sadržava i druge vitamine, mikroelemente, karotenoide, rijetke aminokiseline i prirodno bojilo (klorofil).

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

Sorte sjemenki bundeve za proizvodnju ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” nisu propisane. Upotrebljavaju se sjemenke bundeve *Cucurbita pepo*. Sjemenke bundeve moraju biti zdrave, zrele, tamnozeleno boje i ne smiju imati strane okuse ili mirise kojima bi se upućivalo na štetne promjene. Sljedeća se fizičko-kemijska svojstva primjenjuju za provjeru sjemenki bundeve koje će se preraditi u ulje „Štajersko prekmursko bučno olje”:

- prisutnost nečistoća, koja ne smije premašivati 1 %,
- sadržaj vlage, koji ne smije premašivati 9 %,
- minimalan sadržaj ulja: 40 %,
- najviši udio oštećenih sjemenki (pokvarenih, slomljenih): 15 %.

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

Sve faze prerade sjemenki bundeve, odnosno zaprimanje, skladištenje, čišćenje, sušenje, mljevenje, valjanje, prženje, prešanje, sedimentacija i kontrola kvalitete (fizičko-kemijska analiza i organoleptička analiza) moraju se provesti na određenom zemljopisnom području.

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

—

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

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” mora biti sljedeivo. Svaki proizvođač ima pravo upotrebljavati vlastito pakiranje i oznaku. Međutim zaštićeni naziv „Štajersko prekmursko bučno olje” mora se nalaziti na oznaci ili na nekom drugom dijelu pakiranja, zajedno s nazivom zemlje podrijetla (Slovenija) napisanim slovima iste veličine i u istom vidnom polju kao i zaštićeni naziv, logotipom proizvoda u boji i simbolom Unije (dok je nacionalna oznaka kvalitete neobvezna).



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Regija u kojoj se ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” proizvodi od sjemenki bundeve ograničeno je linijom koja se proteže od Dravograda do Slovenj Gradeca, Mislinje i Velenja (gdje glavna cesta čini granicu), Šoštanja, Mozirja, Nazarja, Vranskog, Prebolda, Zabukovice i Laškog. Odande se granica proteže uz rijeke Savinju i Savu prolazeći kroz Radeče, Sevnico, Krško i Brežice do Obrežja, a zatim uz državnu granicu s Hrvatskom do državne granice s Mađarskom te uz državnu granicu s Mađarskom do državne granice s Austrijom i uz državnu granicu s Austrijom (uz planinski masiv Karavanke) nazad do Dravograda.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Ulje „Štajersko prekmursko bučno olje” kulinarSKI je specijalitet zemljopisnog područja opisanog u točki 4. Proizvodnja ulja sjemenki bundeve u Štajerskoj i Prekmurju jest tradicija, čemu svjedoče zapisi o osnivanju prve preše za proizvodnju ulja sjemenki bundeve u Framu još 1750. Masovna proizvodnja sjemenki bundeve u toj regiji dovela je do osnivanja nekoliko tvornica za preradu sjemenki bundeve u ulje na obrtnički način (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem itd.). Albert Stigar osnovao je 1904. u Slovenskoj Bistrici tvornicu za preradu sjemenki bundeve u ulje sjemenki bundeve na obrtnički način. U Prekmurju nema velikih postrojenja za preradu, već samo mala postrojenja u vlasništvu poljoprivrednika. Jedan je od tih poljoprivrednika Feri Vučak iz Vadara u Goričkom. Njegov je mlin/postrojenje za preradu nakon 130 godina i dalje funkcionalno te sada njime upravlja četvrta generacija obitelji.

Ugled ulja „Štajersko prekmursko bučno olje” proširio se izvan Slovenije u druge europske zemlje, SAD, Australiju, Rusiju itd., što je dokazano, među ostalim, nagradom koju je osvojilo kao najinovativniji proizvod na natjecanju IFE07 (*The International food & drink event*) održanom u Londonu 2007.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf

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



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR