



Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 368/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 368/02	Tečajna lista eura	2
2017/C 368/03	Objava protuvrijednosti u nacionalnim valutama za granične novčane vrijednosti izražene u eurima u Prilogu I. Uredbi Vijeća (EZ) br. 116/2009	3

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2017/C 368/04	Podaci koje je potrebno dostaviti u skladu s člankom 5. stavkom 2. – Osnivanje Europske grupacije za teritorijalnu suradnju (EGTS) (Uredba (EZ) br. 1082/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 5. srpnja 2006. (SL L 210, 31.7.2006., str. 19.))	4
---------------	--	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2017/C 368/05	Pozivi na podnošenje prijedloga i pokretanje povezanih aktivnosti obuhvaćenih programom rada za 2018.–2020. u okviru programa Obzor 2020. – Okvirnog programa za istraživanja i inovacije (2014.–2020.) – te programom rada za 2018. u okviru Programa za istraživanje i osposobljavanje Europske zajednice za atomsku energiju (2014.–2018.) kojim se dopunjuje program Obzor 2020.	6
---------------	---	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2017/C 368/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8670 – CDPQ/GE/JV) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	9

DRUGI AKTI

Europska komisija

2017/C 368/08	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	10
2017/C 368/09	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	16

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8607 – Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Tekst značajan za EGP)**

(2017/C 368/01)

Dana 12. listopada 2017. 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 32017M8607. 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⁾

27. listopada 2017.

(2017/C 368/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1605	CAD	kanadski dolar	1,4961
JPY	japanski jen	132,52	HKD	hongkonški dolar	9,0561
DKK	danska kruna	7,4407	NZD	novozelandski dolar	1,6975
GBP	funta sterlinga	0,88633	SGD	singapurski dolar	1,5899
SEK	švedska kruna	9,7390	KRW	južnokorejski von	1 309,39
CHF	švicarski franak	1,1632	ZAR	južnoafrički rand	16,4855
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,7225
NOK	norveška kruna	9,5348	HRK	hrvatska kuna	7,5123
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 818,76
CZK	češka kruna	25,673	MYR	malezijski ringit	4,9228
HUF	mađarska forinta	311,23	PHP	filipinski pezo	60,174
PLN	poljski zlot	4,2462	RUB	ruski rubalj	67,8368
RON	rumunjski novi leu	4,6010	THB	tajlandski baht	38,645
TRY	turska lira	4,4361	BRL	brazilski real	3,8292
AUD	australski dolar	1,5196	MXN	meksički pezo	22,3514
			INR	indijska rupija	75,5020

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

Objava protuvrijednosti u nacionalnim valutama za granične novčane vrijednosti izražene u eurima u Prilogu I. Uredbi Vijeća (EZ) br. 116/2009

(2017/C 368/03)

U skladu sa zahtjevom u Prilogu I. točki B Uredbe Vijeća (EZ) br. 116/2009⁽¹⁾ granične novčane vrijednosti koje se primjenjuju na određene kategorije kulturnih dobara trebaju se preračunati u nacionalne valute onih država članica čija valuta nije euro te objaviti u *Službenom listu Europske unije*.

Sljedeće protuvrijednosti izračunane su na temelju prosječnih dnevnih vrijednosti svake pojedinačne valute, izraženo u eurima, tijekom razdoblja od 24 mjeseca koje je završilo zadnjeg dana kolovoza 2017. Te revidirane vrijednosti proizvode učinke od 31. prosinca 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN bugarski lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK češka kruna	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK danska kruna	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP britanska funta	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK hrvatska kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF mađarska forinta	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN poljski zlot	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON rumunjski leu	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK švedska kruna	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ SL L 39, 10.2.2009., str. 1.

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Podaci koje je potrebno dostaviti u skladu s člankom 5. stavkom 2.

Osnivanje Europske grupacije za teritorijalnu suradnju (EGTS)

(Uredba (EZ) br. 1082/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 5. srpnja 2006. (SL L 210, 31.7.2006., str. 19.))

(2017/C 368/04)

I.1) Naziv, adresa i osoba za kontakt

Registrirani naziv: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Službeno sjedište: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Mađarska

Osoba za kontakt: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

E-pošta: palyazat3@szentgotthard.hu

Internetska stranica grupacije:

I.2) Trajanje grupacije:

Trajanje grupacije: neograničeno

Datum registracije: 15. kolovoza 2017.

Datum objave:

II. Ciljevi

- 1.1. promicanje gospodarske i socijalne prekogranične suradnje i jačanje teritorijalne kohezije na područjima na kojima živi miješano stanovništvo koje se sastoji od mađarskih i slovenskih nacionalnih zajednica;
- 1.2. unapređenje dobrobiti i kvalitete života na području koje pokriva EGTS;
- 1.3. olakšavanje ostvarivanja prava mađarske i slovenske nacionalne manjine na području EGTS-a; očuvanje nacionalnog identiteta članova tih zajednica te njihovih odnosa s matičnom državom, posebno kad je riječ o zaštiti i očuvanju jezika i kulture; zauzimanje stava i izražavanje mišljenja o tom pitanju; izrada i dostavljanje preporuka nadležnim vlastima;
- 1.4. mobiliziranje i korištenje lokalnih i drugih dostupnih resursa, ljudskih ili materijalnih, u svrhu primjene odredbi iz gore navedenih točaka 1.1 do 1.3.

III. DODATNI PODACI O NAZIVU GRUPACIJE

Naziv na engleskom jeziku: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Naziv na francuskom jeziku: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Članovi

IV.1) Ukupan broj članova grupacije: 4

IV.2) Matične zemlje članova grupacije: Slovenija i Mađarska

IV.3) Podaci o članovima

Službeni naziv: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Poštanska adresa: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Mađarska

Internetska adresa:

Vrsta člana: lokalno tijelo vlasti

Službeni naziv: Országos Szlovén Önkormányzat

Poštanska adresa: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Mađarska

Internetska adresa:

Vrsta člana: autonomno tijelo vlasti nacionalne manjine

Službeni naziv: občina Lendava (*občina Lendava*)

Poštanska adresa: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovenija

Internetska adresa:

Vrsta člana: lokalno tijelo vlasti

Službeni naziv: Pomurska mađarska samoupravna nacionalna zajednica (*Pomurska mađarska samoupravna narodna skupnost*)

Poštanska adresa: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovenija

Internetska adresa:

Vrsta člana: autonomno tijelo vlasti nacionalne manjine

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

Pozivi na podnošenje prijedloga i pokretanje povezanih aktivnosti obuhvaćenih programom rada za 2018.–2020. u okviru programa Obzor 2020. – Okvirnog programa za istraživanja i inovacije (2014.–2020.) – te programom rada za 2018. u okviru Programa za istraživanje i osposobljavanje Europske zajednice za atomsku energiju (2014.–2018.) kojim se dopunjuje program Obzor 2020.

(2017/C 368/05)

Objavljuje se poziv na podnošenje prijedloga i pokretanje povezanih aktivnosti obuhvaćenih programom rada za 2018.–2020. u okviru programa Obzor 2020. – Okvirnog programa za istraživanja i inovacije (2014.–2020.) – te programom rada za 2018. u okviru Programa za istraživanje i osposobljavanje Europske zajednice za atomsku energiju (2014.–2018.) kojim se dopunjuje program Obzor 2020.

Komisija je odlukama C(2017) 7123 i C(2017) 7124 od 27. listopada 2017. donijela dva programa rada koji uključuju pozive na podnošenje prijedloga i pokretanje povezanih aktivnosti.

Oni podliježu raspoloživosti sredstava predviđenih u nacrtu proračuna koji je proračunsko tijelo donijelo za odgovarajuće godine odnosno, ako se za određenu godinu proračun ne donose, raspoloživosti sredstava kako je predviđeno sustavom privremenih dvanaestina.

Ti programi rada, uključujući rokove i proračun za aktivnosti, dostupni su na Portalu za sudionike (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) uz informacije o pozivima i povezanim aktivnostima i upute podnositeljima prijedloga o postupku podnošenja prijedloga. Sve se te informacije prema potrebi ažuriraju na Portalu za sudionike.

U ovoj se fazi prijedlozi mogu podnijeti samo za teme koje su u pozivima na podnošenje prijedloga navedenima na Portalu za sudionike označene s „2018.". Informacije o rokovima za podnošenje prijedloga za teme s oznakama „2019." i „2020." objavit će se kasnije na istom Portalu.

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije**(Predmet M.8670 – CDPQ/GE/JV)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka****(Tekst značajan za EGP)**

(2017/C 368/06)

1. Komisija je 20. listopada 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ”, Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS”, Irska/SAD), pod krajnjom kontrolom poduzetnika General Electric Company („GE”, SAD),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL”, Irska).

Poduzetnici CDPQ i GE stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom EVAL.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela u novoosnovanom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- CDPQ: institucionalni ulagatelj koji upravlja fondovima prvenstveno za javno i polujavno mirovinsko osiguranje i programe osiguranja,
- GE: razne i diverzificirane djelatnosti, uključujući GECAS, koji djeluje u području zakupa i financiranja komercijalnih zrakoplova na globalnoj razini,
- EVAL: kupnja i zakup zrakoplova.

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 u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8670 – CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 368/07)

1. Komisija je 19. listopada 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Cargill Incorporated („Cargill”, Sjedinjene Američke Države),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda”, Ujedinjena Kraljevina).

Poduzetnici Cargill i Faccenda 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 sa značenjem koncentracije.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela u novoosnovanom društvu koje čini zajednički pothvat.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Cargill: međunarodna proizvodnja i stavljanje na tržište prehrambenih proizvoda, uključujući trgovinu žitaricama i drugim proizvodima, preradu i rafiniranje uljarica i žitarica, mljevenje brašna i preradu mesa (uključujući piletinu),
- Faccenda: uzgoj, tov, prerada i prodaja proizvoda od kokošiju, pura i pataka.

Zajednički pothvat bit će kombinacija poduzeća sa sjedištem u Ujedinjenoj Kraljevini poduzetnikâ Cargill i Faccenda za proizvodnju svježeg sirovog mesa i sirovog mesa s dodanom vrijednošću od peradi (kokošiju, pura i pataka), uključujući integrirane poslovne aktivnosti tih poduzeća koje obuhvaćaju proizvodnju hrane za životinje, uzgoj, tov, klanje i preradu.

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 u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.8562 – Cargill/Faccenda Investments/JV

Očitovanja se Komisiji mogu poslati e-poštom, telefaksom ili poštom. Podaci za kontakt:

Adresa e-pošte: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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.

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

(2017/C 368/08)

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⁾.

ZAHTEJV ZA ODOBRENJE VEĆE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA 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**„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”****EU br.: PGI-ES-02158 – 4.7.2016.****ZOI () ZOZP (X)****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Regulatorno vijeće za ZOZP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ŠPANJOLSKA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” čine svi proizvođači kobasice pod ZOZP-om „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” i ono ima legitimni interes za podnošenje zahtjeva za izmjenu.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje/primjenjuju izmjena/izmjene

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (nadzorno tijelo i zakonodavni zahtjevi)

4. Vrsta izmjene (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. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda:

- Tekst prvog odlomka opisa proizvoda u specifikaciji izmijenjen je i dopunjen radi usklađivanja s različitim odjeljcima specifikacije i jedinstvenim dokumentom. U tom odjeljku nisu navedeni ni mast, iako je ona ključni sastojak proizvoda, ni šećer iako je njegova uporaba oduvijek dio uobičajene prakse. Osim toga, u tim su odjeljcima upotrijebljeni nazivi „but i leđa” ili „šunka od buta i šunka od plečke”. Iako su ti nazivi istovrijedni, smatralo se da bi ih bilo dobro standardizirati kako bi se olakšalo razumijevanje dokumenta. Navedeni odlomak sada glasi:

„Salchichón de Vic’/Llonganissa de Vic’ tradicionalna je kobasica iz Katalonije, proizvedena od krte svinjetine (šunka od buta i plečke i visokokvalitetno krto meso) i masti, šećera, soli i papra kao jedinih začina. Smjesa se melje, macerira, nadijeva u ovitak i zatim suši.”

- Proširena je definicija vrsta ovitaka dopuštenih u proizvodnji kobasice Salchichón de Vic kako bi se uključili šivani i sastavljeni ovici, koji su također dosad definirani kao ovici prirodnog podrijetla. Ta je izmjena napravljena radi prilagodbe na promjene do kojih je došlo na tržištu prirodnih ovitaka za kobasice. Te nove značajke ne utječu na organoleptička svojstva konačnog proizvoda.

Tekst sada glasi: „Prirodni ovici (od zadnjeg crijeva (danke), od debelog crijeva, šivani ili sastavljeni ovici.”

- Naslov pododjeljka „Kemijski sastav” u specifikaciji promijenjen je u „Fizikalno-kemijski parametri” jer se smatralo da bolje odgovara sadržaju.
- Fizikalno-kemijski parametri djelomično su izmijenjeni kako bi se poboljšao opis proizvoda pod ZOZP-om „Salchichón de Vic’/Llonganissa de Vic’”. U tom je pogledu razjašnjeno da se najveći postotak „šećera” odnosi na „ukupne šećere izražene kao glukoza”. Osim toga, parametar „vlažnost (%)” zamijenjen je parametrom „aktivnost vode (A_w) pri 20 °C”. Dodana je i pH vrijednost. Ta dva nova parametra pružaju preciznije informacije o fizikalno-kemijskim svojstvima i značajkama u pogledu sigurnosti hrane.

Utvrđene su i sljedeće vrijednosti, pri čemu je uzeta u obzir varijabilnost uslijed postupka sušenja. A_w (pri 20 °C) < 0,92 i $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Tekst sada glasi:

- „— Maksimalni udio masti: 48 % (*)
- Minimalni udio bjelančevina: 38 % (*)
- Maksimalni omjer kolagena i bjelančevina $\times 100$: 12
- Ukupni topljivi šećeri izraženi u maksimalnoj dopuštenoj količini glukoze: 3 % (*)
- Dodane bjelančevine: Nema
- Aktivnost vode pri 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) vrijednost izražena na temelju suhe tvari”

- Utvrđeno je da su monosaharidi i disaharidi jedini dopušteni šećeri (kao sastojci).
- Utvrđeni su dopušteni aditivi u proizvodnji proizvoda pod ZOZP-om jer u prethodnoj inačici specifikacije ta informacija nije bila navedena. Jedini dopušteni aditivi su askorbinska kiselina i njezina natrijeva sol, kalijev nitrat, natrijev nitrat, kalijev nitrit i natrijev nitrit.

— Veličine i oblici:

Kao odgovor na promjene na tržištu i u potražnji potrošača, proširen je raspon masa i oblika proizvoda pod ZOZP-om „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”. Točnije, dodani su manji komadi (mase manje od 300 g) te narezani i pakirani oblik. To podrazumijeva smanjenje promjera i minimalnog vremena sušenja malih komada kako bi se sačuvale značajke proizvoda. Osim toga, uklonjena je informacija o duljini proizvoda s obzirom na to da su dimenzije zaštićenog proizvoda već dovoljno određene promjerom i masom.

Novi je raspon veličina, zajedno s pripadajućim razdobljem sušenja, sljedeći:

Masa (g)	Promjer sušene kobasice (suha) (mm)		Minimalno vrijeme sušenja (u danima)
200 – 300	≥ 35	≤ 75	30 dana
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dana

- Uklonjeno je upućivanje na standard kvalitete iz 1980. primjenjiv na sirove salamurene mesne proizvode za kobasice jer je taj standard stavljen izvan snage. Budući da proizvodi pod ZOZP-om uvijek moraju biti u skladu s postojećim sektorskim zakonodavstvom, smatralo se nepotrebnim navesti pravilo kojim je zamijenjen.

Metoda proizvodnje:

Osim izmjena opisanih u nastavku u tekst su unesene i neke isključivo formalne izmjene.

- Odjeljak specifikacije „Metoda proizvodnje” preoblikovan je s ciljem da ga se poboljša i da sadržava samo potrebne informacije. U tom je pogledu uklonjeno upućivanje na uvjete maceracije. Razlog tomu je provedena studija o utjecaju vremenskih i temperaturnih uvjeta maceracije na komade svježeg mesa i sastojke kobasice Salchichón de Vic nakon miješenja, a prije nadijevanja ovitka. Zaključak je studije da tijekom te faze pripreme kobasice učinci navedenih čimbenika u pogledu intenziteta, vremena potrebnog za djelovanje i njihovo međudjelovanje ne utječu znatno na postupak proizvodnje, konačna organoleptička i higijenska svojstva ili kasniju prodaju (*rok uporabe*) proizvoda pod ZOZP-om „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”.
- Razdoblje sušenja prilagođeno je novom rasponu masa.
- Osim toga, naglašena je i dodatno obrazložena ideja da kobasica Salchichón de Vic svoju aromu i okus poprima tijekom procesa fermentacije i enzimskih procesa uslijed djelovanja mikrobiološke flore karakteristične za visoravan Plana de Vic.

Predloženi tekst odjeljka specifikacije „Metoda proizvodnje” glasi:

„Svježe komade mesa čiste specijalizirani tehničari, a zatim ga melju i miješaju s kockicama masnog tkiva i ostalim sastojcima, među kojima može biti i kiselo tijesto koje sadržava bakterijsku floru iz vlastite proizvodnje. Nakon što se izradi savršena smjesa sastojaka i mješavine mesa, oblikuje se u krute blokove bez unutarnjih zračnih džepova. Blokovi zatim prolaze postupak maceracije prema tradicionalnim znanjima i vještinama s ciljem postizanja dobrih temelja za fermentaciju, a ona se očituje pojavom karakteristične arome i boje.

Dozrela se mješavina mesa zatim puni u potpuno čiste, prirodne i prethodno pripremljene ovitke. Punjenje ovitka mješavinom mesa mora se provoditi vrlo pažljivo kako ne bi bilo praznih džepova ili praznog prostora (prisutnost zraka) jer bi oni uzrokovali lošu stabilnost i nepravilnu fermentaciju.

Nakon nadijevanja ovitaka kobasice se premještaju u sušare gdje se odvija sušenje i dehidracija. Cijeli postupak traje barem 30 dana za najmanje komade koji su lakši od 300 g i 45 dana za komade od 300 g ili veće. Okolišni uvjeti u sušarama (temperatura, relativna vlažnost i brzina zraka) mogu se po potrebi prilagoditi prema prevladavajućim klimatološkim uvjetima.

Kobasica se mora rezati jednoliko, glatko i bez raspadanja, mora biti uobičajene boje te se mora jasno vidjeti razlika između krkog mesa i kockica masnog tkiva. Mora imati i karakterističan miris i okus koji potječu od fermentacije i enzimskih metaboličkih procesa koji su posljedica bakterijske i gljivične flore karakteristične za visoravan Plana de Vic.”

Povezanost sa zemljopisnim područjem:

- U pododjeljku specifikacije „Prirodni čimbenici” ispravljena su i pojašnjena neka upućivanja na vrstu mikroflore. Točnije, relevantne izmjene su sljedeće:
 - Rečenica „[...] tipična gljivična flora koja se na tom području razvila i prilagodila [...]” mijenja se i glasi „[...] tipična mikroflora koja se na tom području razvila i prilagodila [...]”.
 - Rečenica „[...] razvojem gljivične flore mliječne kiseline omogućava se zakiseljavanje mješavine mesa, čime se sprječava razvoj dijela neželjene flore koja uzrokuje fermentaciju, a time i truljenje mješavine” mijenja se i glasi „[...] razvojem bakterijske flore mliječne kiseline omogućava se zakiseljavanje mješavine mesa, čime se onemogućava razvoj dijela neželjene flore koja uzrokuje neuravnoteženu fermentaciju”.
- U tom je pododjeljku uklonjen sljedeći stavak jer se smatrao nepotrebnim:

„Bilo je pokušaja da se proizvedu starter-kulture za implantaciju mikroflore u drugim proizvodnim područjima, ali je proces sušenja bio neuspješan bilo u fazi razvoja i implantacije bilo zato što proizvedena kobasica nije bila istovjetna onoj proizvedenoj na visoravni Plana de Vic. To je pokazalo da se Salchichón de Vic – Llonganissa de Vic može proizvesti samo na zemljopisnom području obuhvaćenom ovom zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla.”

Taj se odjeljak razlikuje u jedinstvenom dokumentu i sažetku i zbog toga što je u sažetku sažetak specifikacije bio prekratak pa se nastojalo da novi jedinstveni dokument bude sveobuhvatniji.

Označivanje:

- Ažurirane su informacije o označivanju. Točnije, dodan je zahtjev da se uključi simbol EU-a za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla te je dodan vlastiti logotip ZOZP-a „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic”.

Ostalo:

- Inspekcijsko tijelo: Ažurirani su podaci o inspekcijskom tijelu.
- Nacionalni pravni zahtjevi: Taj je odjeljak uklonjen jer nije dio zahtjeva iz Uredbe (EU) br. 1151/2012.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VIC”/„LLONGANISSA DE VIC”

EU br.: PGI-ES-2158 – 4.7.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

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.

ZOZP „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” tradicionalna je kobasica iz Katalonije koja se proizvodi od krte svinjetine, masti, šećera, soli i papra kao jedinih začina. Smjesa se melje, macerira, nadijeva u ovitak i zatim suši.

Kobasica se nadijeva u prirodne ovitke, a karakteriziraju je naborani vanjski izgled s ovitkom koji prijanja uz mješavinu mesa, većinom pravilni valjkasti oblik i bjeličasta vanjska boja koja nastaje zbog gljivične flore, a s vremenom poprima ljubičasto-smeđe tonove. U unutrašnjosti su vidljive kockice masnog tkiva i zrna papra.

Karakterističnu i ugodnu aromu i okus poprima od začina i procesa sušenja.

Promjer i veličina ZOZP-a „Salchichón de Vic”/„Llonganissa de Vic” ovise o upotrijebljenom ovitku. Dimenzije u trenutku otpremanja i trajanje sušenja navedeni su u nastavku:

Masa (g)	Promjer sušene kobasice (suha) (mm)		Minimalno vrijeme sušenja (u danima)
200 – 300	≥ 35	≤ 75	30 dana
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dana

Fizikalno-kemijski parametri:

- Maksimalni udio masti: 48 % (*)
- Minimalni udio bjelančevina: 38 % (*)
- Maksimalni omjer kolagena i bjelančevina × 100: 12
- Ukupni topljivi šećeri izraženi u maksimalnoj dopuštenoj količini glukoze: 3 % (*)
- Dodane bjelančevine: Nema
- Aktivnost vode pri 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Upotrebljava se odabrana krta svinjetina (šunka od buta i plečke i visokokvalitetno krto meso), mast, sol, papar i prirodni ovici (od zadnjeg crijeva (danke), od debelog crijeva, šivani ili sastavljeni).

Ostali sastojci: Kao sastojci mogu se upotrebljavati jedino šećeri (monosaharidi i disaharidi), proizvođačevo vlastito kiselo tijesto, kalijev nitrit, natrijev nitrit, kalijev nitrat, natrijev nitrat, askorbinska kiselina i njezina natrijeva sol.

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

Proizvodnja proizvoda (priprema svježeg mesa, čišćenje i mljevenje, miješanje, miješenje, maceracija, nadijevanje ovitka i sušenje-dozrijevanje) mora se odvijati na zemljopisnom području opisanom u točki 4.

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

Kobasica Salchichón de Vic smije se prodavati narezana i pakirana, a ti se postupci mogu provesti unutar i izvan zemljopisnog područja opisanog u točki 4.

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

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Salchichón de Vic” (na španjolskom jeziku) ili „Llonganissa de Vic” (na katalonskom jeziku) i logotip, kao i simbol EU-a za ZOZP-e te oznaka s brojem koju je odobrilo regulatorno vijeće, moraju biti jasno naznačeni na pakiranju zajedno sa svim ostalim informacijama propisanim važećim zakonodavstvom.

Prikaz logotipa ZOZP-a:



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje definirano tom oznakom sastoji se od općina na visoravni Plana de Vic smještenih u okrugu Osona u provinciji Barcelona, i to kako slijedi:

(*) vrijednost izražena na temelju suhe tvari

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló i Sant Pere de Torelló.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Jedinstvenost kobasice Salchichón de Vic temelji se na ugledu i dobrom glasu koje je proizvod tijekom stoljeća stekao u Kataloniji i u ostatku Španjolske, osobito od 19. stoljeća nadalje. Dodatni razlozi su i okolišni i klimatski uvjeti na zemljopisnom području koji omogućavaju njezinu proizvodnju.

Zemljopisno područje ZOZP-a, Plana de Vic, visoravan je s izvrsnim poljoprivrednim uvjetima na kojoj se nalazi velik broj poljoprivrednih gospodarstava i malih ruralnih središta. Područje je smješteno na nadmorskoj visini od 400 do 600 metara te je okruženo planinskim lancima Guillerries, Montseny, Collsacabra i Lluçanés koji ga u određenoj mjeri izoliraju. Klima je kontinentalno-sredozemna, ali zbog njegova položaja tijekom djelovanja anti-ciklone zrak obično stagnira. Tada dolazi do temperaturne inverzije pa su temperature i do 20 °C niže u nizini nego na okolnim područjima. Osim toga, nad tim se područjem stalno zadržava sumaglica (u prosjeku 225 dana sumaglice godišnje). Stoga se na visoravni Plana de Vic stvaraju vrlo specifični okolišni uvjeti koje je teško oponašati. To pomaže razvoju tipične mikroflore koja je odgovorna za fermentaciju i enzimske procese koji kobasici Salchichón de Vic daju njezinu karakterističnu aromu i okus.

Kobasice Salchichón de Vic spominju se u zapisima koji datiraju iz 1456. iako bi njezina povijest mogla sezati čak u 4. stoljeće. U prošlosti su seljaci toga područja taj proizvod izrađivali na svojim imanjima kako bi konzervirali najbolje komade mesa. Od sredine 19. stoljeća nadalje u mnogim je zapisima isticana kvaliteta kobasice Salchichón de Vic, što potvrđuje njezin ugled. Primjerice, opis iz lista „El Porvenir” od 29. svibnja 1867. kaže: „...već poznate salchichones de Vic”. Poznato je i da je jedan od ljubitelja kobasice Salchichón de Vic bio i sam španjolski kralj Alfons XIII. Stoga se riječi Vic i kobasica već godinama upotrebljavaju zajedno poput imena i prezimena velikaških obitelji te je s vremenom naziv postao pravo malo blago.

Unatoč tradiciji riječi „salchichón”, koja označava debelu sušenu kobasicu, moramo istaknuti da se ona na katalonskom naziva „llonganissa” i da joj je to izvoran i autohton naziv koji je kasnije postao „salchichón” kad je ušao u španjolski jezik. Stoga su nazivi „Salchichón de Vic” i „Llonganissa de Vic” međusobno zamjenjivi.

Ukratko, kobasica Salchichón de Vic proizvod je iznimnoga ugleda, koji je rezultat iskustva koje se prenosi s generacije na generaciju proizvođača i specifičnih okolišnih uvjeta zemljopisnog područja na kojem se proizvodi.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

**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**

(2017/C 368/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev 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**

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU br.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
sa sjedištem kod CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIJA

E-pošta: caseificiocomellini@pec.it.

Associazione Squacquerone di Romagna ovlašten je podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1 Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: usklađivanje upućivanja na propise; ispravak pogrešaka u pisanju; ažuriranje tvrtke nadzornog tijela.

4. Vrsta izmjene

- 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.
- 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. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Ispravljena je pogreška u talijanskom tekstu, u dijelu koji se odnosi na masu, no vrijednosti ostale nepromijenjene: umjesto „između hg i 2 kg” navodi se „između 100 g i 2 kg”.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Fizikalno-kemijska svojstva: vrijednosti koje se odnose na udio masne tvari u suhoj tvari, vlažnost i pH-vrijednost povećane su za nekoliko postotaka, kako je navedeno u nastavku.

Udio masne tvari u suhoj tvari: najveća granica „između 46 i 55 %” postaje „između 46 i 59 %”.

Specifikacija je na snazi već nekoliko godina, a njezina je svakodnevna primjena ukazala na potrebu za ažuriranjem podataka. Parametar „udio masne tvari u suhoj tvari” ovisi o značajkama sirovine koja, zbog sasvim prirodnih razloga, ima veći udio masne tvari tijekom zimskog razdoblja, što može dovesti do prekoračenja najveće granice, osobito u siranama u kojima se radi s mlijekom dobivenim s jednog gospodarstva ili s ograničenog broja gospodarstava. U tom slučaju nije dopušteno kombinirati vrijednosti mlijeka različitih proizvođača.

Vlažnost: „između 58 i 65 %” postaje: „između 58 i 69 %”, a

pH-vrijednost: „između 4,95 i 5,30” postaje „između 4,75 i 5,35”.

Nadalje, nije moguće u potpunosti kontrolirati moguća odstupanja postotka vlažnosti i pH-vrijednosti gotovog proizvoda tijekom godišnjih doba. Godišnja raspodjela vrijednosti koje se odnose na pH-vrijednost i vlažnost utvrđenih tijekom godina kada je provedena kontrola ukazuje na to da je raspon vrijednosti utvrđen u trenutku izrade specifikacije previše ograničen u odnosu na zabilježena odstupanja.

Nadalje, podnaslov „mikrobiološke značajke” koji prethodi pH-vrijednosti izbrisan je jer je netočan.

Metoda proizvodnje

Sirovina

Briše se sljedeća rečenica:

„Pasmine goveda koje su uzgajaju na predmetnom području, a čije se mlijeko upotrebljava u proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna” ZOI jesu talijanska frizijska, smeđa alpska i romagnola.”

Čini se da je u trenutku podnošenja zahtjeva za registraciju ZOI-ja podcijenjena heterogenost uzgajanih životinja. Budući da je dokazano da na organoleptička svojstva sira ponajprije utječu sustav ishrane goveda te fiziološke i biokemijske značajke startera, odlučeno da je potrebno izbrisati upućivanje na obvezne pasmine.

Ispravljena je pogreška u pisanju: izraz „dehidrirana silirana krmiva” zamijenjen je izrazom „dehidrirana i silirana krmiva.”

Sljedeća rečenica: „Zabranjena je upotreba ostataka iz postupka prerade kupusa i stočne repe u ishrani krava čije je mlijeko namijenjeno za proizvodnju sira „Squacquerone di Romagna” ZOI” prebačena je dva retka iznad, čime je postala dio teksta koji se odnosi na ishranu, što čini čitanje specifikacije znatno usklađenijim i lakšim.

Faze prerade

Kiseljenje

Utvrđeno je da se bakterijska vrsta navedena u specifikaciji upotrebljava za pokretanje fermentacije.

Zbog toga je sljedeća rečenica:

„bakterijska vrsta koja se upotrebljava jest *Streptococcus thermophilus*”

zamijenjena rečenicom u nastavku:

„bakterijska vrsta koja se upotrebljava za pokretanje fermentacije jest *Streptococcus thermophilus*”.

Ta je izmjena potrebna jer se pokazalo da je tijekom kontrola čak i najmanja prisutnost drugih sojeva dovela do brojnih sporova.

Koagulacija

Ispravljena je pogreška u pisanju: „1: 10 000; 1: 40 000” postaje: „1: 10 000 i 1: 40 000”.

Izmijenjen je raspon koji se odnosi na količinu sirila.

Sljedeća rečenica: „u količini između 30 i 50 ml po hektolitr mlijeka”

zamijenjena je rečenicom „u količini između 15 i 50 ml po hektolitr mlijeka”.

Tom je izmjenom ispravljena pogreška prisutna u važećoj specifikaciji: količina sirila u udjelu od 1: 40 000 dovoljna je za 15 ml po hektolitr.

Soljenje

Dodana je mogućnost upotrebe kombinacije dviju metoda soljenja navedenih u specifikaciji. Tekst je dakle izmijenjen i dodana je sljedeća rečenica, koja se odnosi na kombinaciju dviju metoda soljenja:

„..., kojom se nadopunjuje prethodna metoda ili koja zamjenjuje prethodnu metodu”

Ako se upotrebljava tehnika soljenja u salamuri ne samo za soljenje nego i za snižavanje temperature proizvoda i usporavanje fermentacije, dodavanjem određene količine soli u bačvu skraćuje se razdoblje koje se provodi u salamuri, čime se poboljšava struktura gotovog proizvoda.

Ostalo

U članku 1. „Naziv” važeće specifikacije

upućivanje na Uredbu (EZ) br. 510/2006 zamijenjeno je upućivanjem na Uredbu (EU) br. 1151/2012.

U članku 7. „Kontrole” važeće specifikacije

upućivanje na Uredbu (EZ) br. 510/2006 zamijenjeno je upućivanjem na Uredbu (EU) br. 1151/2012. Ažurirana je tvrtka nadzornog tijela, kako je navedeno u nastavku: „Nadzorno tijelo nadležno za provjeru proizvodne specifikacije je Kiwa Cermet Italia SpA (SUP), Via Cadriano, 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIJA, tel. +39 514593303, faks +39 51763382”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU br.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Squacquerone di Romagna”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

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

ZOI „Squacquerone di Romagna” odnosi se na sir mekanog tijesta, koji brzo zrije i dobiva se od kravljeg mlijeka sa zemljopisnog područja utvrđenog u točki 4. U vrijeme stavljanja na tržište sir „Squacquerone di Romagna” ZOI mora imati sljedeća svojstva.

Morfološka svojstva:

masa: masa sira „Squacquerone di Romagna” ZOI iznosi između 100 g i 2 kg;

izgled: tijesto sira „Squacquerone di Romagna” ZOI biserno je bijele boje i nema nikakvu koru;

oblik: oblik ovisi o upotrijebljenom spremniku jer izrazito kremasta struktura sira ne omogućava kompaktnost.

Fizikalno-kemijska svojstva: sadržaj masne tvari u suhoj tvari: između 46 i 59 %; vlažnost: između 58 i 69 %, pH-vrijednost: između 4,75 i 5,35.

Organoleptička svojstva:

okus: ugodan, sladak, blago kiselkast; prisutna je slana nota, koja ostaje neupadljiva;

aroma: nježna, mliječna, uz istaknutu biljnu notu;

struktura tijesta: kremasta, ljepljiva, tekuća, lako se razmazuje.

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

Ishrana krava sastoji se od krmiva i siliranih krmiva koja čine najmanje 60 % suhe tvari u ukupnom obroku, koji se dopunjuje hranom za stoku.

Krmiva i silirana krmiva sastoje se od mahunarki i trava koje su u potpunosti dobivene na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

Među brojnim vrstama trava potrebno je istaknuti upotrebu lucerne, i to uglavnom sorata Pomposa, Classe, Garisenda, Delta i Prosementi.

Hrana za stoku upotrebljava se kao izvor koncentrirane visokoenergetske prehrane, a može obuhvaćati sljedeće:

1. bjelančevine: mahunarke u zrnu, kao što su soja, grah, suncokret, grašak te brašna od soje i suncokreta;
2. vlakna, kao što su osušena pulpa, mekinje i ljuska soje;
3. izvore energije: zrna kukuruza, ječam, sirak, pšenicu, zob, biljna ulja, ulja soje, čitava ekstrudirana zrna lana.

ZOI „Squacquerone di Romagna” odnosi se na sir mekanog tijesta koji se dobiva od punomasnog kravljeg mlijeka dobivenog od pasmina goveda uzgojenih na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

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

Sljedeće faze proizvodnje moraju se provesti na određenom zemljopisnom području: proizvodnja mlijeka, prerada mlijeka.

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

Postupci pakiranja sira „Squacquerone di Romagna” moraju se provoditi na određenom zemljopisnom području s obzirom na činjenicu da sir nema koru, što znači da je u potpunosti jestiv i što ga čini izrazito izloženim riziku od kontaminacije, a time i propadanja zbog povećanja sadržaja okolišnih mikroba koji mogu doći u kontakt s površinom proizvoda tijekom različitih faza. Budući da se radi o svježem proizvodu, potrebno je izbjegavati rast mikroba tijekom razdoblja valjanosti sira „Squacquerone di Romagna”. Kako bi se izbjegao rizik od propadanja, pakiranje se mora provoditi unutar ovlaštenog proizvodnog objekta. Glavna ambalaža sira „Squacquerone di Romagna” ZOI sastoji se od papira za upotrebu u prehrambenoj industriji ili prikladnih spremnika, prilagođenih proizvodu čija je struktura izrazito mekana i kremasta.

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

Na ambalaži sira dobivenog primjenom ove specifikacije mora se nalaziti navod „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta” ili „Squacquerone di Romagna – DOP” te logotip ZOI-ja. Nadalje, na etiketi moraju biti navedeni naziv, tvrtka i adresa gospodarstva na kojem se sir proizvodi/pakira. Proizvod se čuva na temperaturi između 0 °C i +6 °C; najviša temperatura čuvanja mora biti navedena na etiketi. Oznaka postavljena na vanjsku zaštitnu ovojnici sira mora odgovarati nazivu „Squacquerone di Romagna”, ispisanom kurzivom u fontu Sari Extra Bold, boja mora biti Pantone plava 2747 i bijela, veličine razmjerne ambalaži. Na ovojnicu se ne smije dodavati ništa što nije izričito predviđeno.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna” ZOI obuhvaća sljedeće pokrajine regije Emilia-Romagna: pokrajinu Ravenna, pokrajinu Forli-Cesena, pokrajinu Rimini, pokrajinu Bologna i dio područja pokrajine Ferrara koji je na zapadu omeđen državnom cestom SS64 (Porrettana), a na sjeveru rijekom Pad.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje posvećeno proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna” ZOI odlikuje se tlima koja se nalaze na područjima izdignutima u odnosu na aluvijalnu ravnicu. U poljoprivrednom smislu tla se upotrebljavaju za uzgoj žitarica, krmiva i specijaliziranih intenzivnih kultura. Područje proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna” ZOI obilježeno je umjerenom subkontinentalnom klimom. Na tom području izvornosti od pamtivijeka djeluju poljoprivredna gospodarstva koja su ponajprije posvećena proizvodnji usjeva i uzgoju nekoliko grla stoke, koja je služila za proizvodnju mlijeka i kao pomoć u poljima. Mlijeko namijenjeno za prehranu ljudi djelomično se prerađivalo u „Squacquerone di Romagna”, a svrha mu je bila pružiti dodatni izvor prihoda poljoprivrednika kroz robnu razmjenu.

U istraživanjima provedenima na sira „Squacquerone di Romagna” ZOI dokazane su značajke upotrijebljenih prirodnih startera te nesporna ujednačenost prisutnih bakterijskih vrsta: riječ je o autohtonim biotipovima *Streptococcus thermophilus*. Ti prirodni starteri razvijaju se u fermentatorima koji se nalaze unutar zemljopisnog područja utvrđenog u točki 4. i uvijek se pripremaju s pomoću mlijeka prikupljenog na tom području.

Proizvodne tehnike uvelike su slične tehnikama koje su se upotrebljavale u prošlosti, pri čemu se mora uzeti u obzir trajanje proizvodnje, koje se mijenja ovisno o godišnjem dobu: tijekom zime je dulje, a ljeti kraće. U postizanju primjerene strukture sira ključnu ulogu imaju vještine i iskustvo proizvođača.

Glavna svojstva sira „Squacquerone di Romagna” zahvaljujući kojima se razlikuje od ostalih sireva mekanog tijesta koji brzo zriju jesu tijesto biserno bijele boje i blaga tipično mliječna aroma, uz istaknutu biljnu notu.

Glavna značajka koja je imala najveći utjecaj na ugled sira „Squacquerone di Romagna” jest njegova kremasto-želatinska struktura te činjenica da se lako razmazuje.

Značajke sira „Squacquerone di Romagna”, osobito njegova kremasta struktura i sposobnost lakog razmazivanja, povezane su s vrstom mlijeka koja se upotrebljava u proizvodnji sira; to mlijeko ima posebna svojstva te sadržava nizak udio bjelančevina i masti zahvaljujući ishrani krava, na koju odlučujući utjecaj ima određeno zemljopisno područje.

Potrebno je pojasniti da specifična svojstva krmiva koja se u potpunosti uzgajaju na određenom zemljopisnom području iz točke 4., a bogata su šećerima i vlaknima i lako se probavljaju, određuju specifičnu ishranu krava, koja se odlikuje niskim unosom energije iz masti i škroba, što se nadoknađuje energijom koja se unosi krmivima specifičnima za to područje. Na taj se način dobiva mlijeko s niskim udjelom bjelančevina i masti, što sira „Squacquerone di Romagna” daje njegova karakteristična svojstva, odnosno mazivost. Iz navedenoga proizlaze organoleptička svojstva opisana u točki 3.2., uključujući i kremastu strukturu tijesta, slatki okus s kiselkastom notom i blagu aromu, uz istaknutu biljnu notu. Nadalje, zahvaljujući iskustvu proizvođača, koji uspješno prilagođavaju trajanje proizvodnje ovisno o godišnjem dobu, izbjegava se dobivanje kredastog ili prečvrstog tijesta sira.

Još jedna važna poveznica sira „Squacquerone di Romagna” s određenim zemljopisnim područjem nastaje zahvaljujući upotrebi autohtonih sojeva startera. U taksonomskom smislu vrsta prisutna u svim proučavanim prirodnim starterima, koja obilježava mikrofloru mlijeka tipičnu za sir „Squacquerone di Romagna” ZOI, jest *Streptococcus thermophilus*. Različiti izolirani biotipovi imaju specifične fiziološke i biokemijske značajke, koje se razlikuju od značajki sojeva odabranih iz međunarodnih zbirki, što još jednom dokazuje jedinstvenost i tipičnost zbirki bakterija koje se upotrebljavaju u proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna”. Autohtoni biotipovi *Streptococcus thermophilus* izolirani su u određenim uzorcima sirovog mlijeka uzetima u brojnim stajama na zemljopisnom području proizvodnje sira. Prema tome, riječ je o biotipovima lokalnog podrijetla koji zajedno predstavljaju tipični skup mikroba dobiven prirodnom odabirom i ljudskim djelovanjem u posebnoj ekološkoj niši svojstvenoj za to područje.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom u gornjem desnom uglu ekrana na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) i zatim na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).

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



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR