

Službeni list Europske unije

C 187



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 61.

1. lipnja 2018.

Sadržaj

II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

| | | |
|---------------|---|---|
| 2018/C 187/01 | Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8833 – Alps/Alpine) (¹) | 1 |
| 2018/C 187/02 | Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) (¹) | 1 |

IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

| | | |
|---------------|--------------------|---|
| 2018/C 187/03 | Tečajna lista eura | 2 |
|---------------|--------------------|---|

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 187/04 | Informativna obavijest Komisije u skladu s postupkom iz članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici – Poziv na podnošenje ponuda za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama pružanja javnih usluga (¹) | 3 |
|---------------|--|---|

HR

(¹) Tekst značajan za EGP.

V. *Objave*

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 187/05 | Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8901 – HSBC/Global Payments) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavljenog postupka (¹) | 4 |
| 2018/C 187/06 | Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) (¹) | 6 |

DRUGI AKTI

Europska komisija

| | | |
|---------------|--|----|
| 2018/C 187/07 | Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode | 7 |
| 2018/C 187/08 | 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 | 13 |
| 2018/C 187/09 | Informativna obavijest – Javno savjetovanje – Oznake zemljopisnog podrijetla iz Kolumbije koje se trebaju zaštititi kao oznake zemljopisnog podrijetla u Europskoj uniji | 18 |

(¹) Tekst značajan za EGP.

II.*(Informacije)*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8833 – Alps/Alpine)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 187/01)

Dana 24. svibnja 2018. 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 električnom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8833. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Tekst značajan za EGP)**

(2018/C 187/02)

Dana 25. svibnja 2018. 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 električnom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32018M8895. 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⁾**31. svibnja 2018.**

(2018/C 187/03)

1 euro =

| | Valuta | Tečaj | | Valuta | Tečaj |
|-----|--------------------|---------|-----|-----------------------|-----------|
| USD | američki dolar | 1,1699 | CAD | kanadski dolar | 1,5038 |
| JPY | japanski jen | 127,33 | HKD | hongkonški dolar | 9,1818 |
| DKK | danska kruna | 7,4436 | NZD | novozelandski dolar | 1,6681 |
| GBP | funta sterlinga | 0,87680 | SGD | singapurski dolar | 1,5656 |
| SEK | švedska kruna | 10,2683 | KRW | južnokorejski von | 1 261,25 |
| CHF | švicarski franak | 1,1526 | ZAR | južnoafrički rand | 14,7031 |
| ISK | islandska kruna | 122,90 | CNY | kineski renminbi-juan | 7,4951 |
| NOK | norveška kruna | 9,5375 | HRK | hrvatska kuna | 7,3870 |
| BGN | bugarski lev | 1,9558 | IDR | indonezijska rupija | 16 269,80 |
| CZK | češka kruna | 25,797 | MYR | malezijski ringit | 4,6562 |
| HUF | mađarska forinta | 318,89 | PHP | filipinski pezo | 61,507 |
| PLN | poljski zlot | 4,3058 | RUB | ruski rubalj | 72,5759 |
| RON | rumunjski novi leu | 4,6508 | THB | tajlandski baht | 37,472 |
| TRY | turska lira | 5,2628 | BRL | brazilski real | 4,3626 |
| AUD | australski dolar | 1,5414 | MXN | meksički pezo | 23,2461 |
| | | | INR | indijska rupija | 78,8020 |

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

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

Informativna obavijest Komisije u skladu s postupkom iz članka 17. stavka 5. Uredbe (EZ) br. 1008/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o zajedničkim pravilima za obavljanje zračnog prijevoza u Zajednici

Poziv na podnošenje ponuda za obavljanje redovitog zračnog prijevoza u skladu s obvezama pružanja javnih usluga

(Tekst značajan za EGP)

(2018/C 187/04)

| | |
|---|---|
| Država članica | Švedska |
| Predmetni zračni putovi | Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm) |
| Razdoblje valjanosti ugovora | Rujan 2018.–listopad 2019. |
| Rok za podnošenje ponuda | Dva mjeseca od dana objave ovog poziva |
| Adresa na kojoj su dostupni tekst poziva na podnošenje ponuda i sve ostale važne informacije i/ili dokumentacija koji se odnose na javni natječaj i na obveze javnih usluga | Za više informacija obratite se na sljedeću adresu: Švedska uprava za promet (The Swedish Transport Administration) SE-781 87 Borlänge ŠVEDSKA http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Referentni broj poziva na podnošenje ponuda: CTM: 184689 Tel. +46 771921921 Kontakti: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se |

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.8901 – HSBC/Global Payments)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavljenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2018/C 187/05)

1. Komisija je 28. svibnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 (¹).

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- HSBC Holdings plc. („HSBC”, Ujedinjena Kraljevina),
- Global Payments Inc. („GP”, Sjedinjene Američke Države),
- zajednički pothvat („ZP”, Meksiko).

HSBC i GP stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelom ZP-om.

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

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- HSBC: bankarsko poslovanje s građanima, komercijalno bankarsko poslovanje, osiguranje, upravljanje imovinom, globalni novčani fondovi i proizvodi koji se odnose na upravljanje gotovinom,
- GP: pružanje usluga koje se odnose na obradu plaćanja kreditnim karticama, i
- ZP: pružanje usluga prihvaćanja kartičnog plaćanja u Meksiku.

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 pojednostavljenom 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.8901 – HSBC/Global Payments

(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:

E-pošta: 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.8889 – Teva/PGT OTC Assets)
(Tekst značajan za EGP)
(2018/C 187/06)

1. Komisija je 25. svibnja 2018. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 (¹).

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva”, Izrael),
- dio poslovanja koji se odnosi na lijekove koji se prodaju bez recepta, koji je poduzetnik Teva prethodno unio u zajednički pothvat („PGT”) koji je pod kontrolom poduzetnika Procter & Gamble Company („P&G”, Sjedinjene Države) („Ciljni poduzetnik”).

Poduzetnik Teva stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad Cilnjim poduzetnikom.

Koncentracija se provodi ugovorom ili na bilo koji drugi način.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Teva: globalno farmaceutsko društvo koje se bavi razvojem, proizvodnjom i stavljanjem na tržište generičkih i zaštićenih farmaceutskih proizvoda te biofarmaceutskih i aktivnih farmaceutskih sastojaka,
- Ciljni poduzetnik: niz lijekova koji se prodaju bez recepta koje je poduzetnik Teva prethodno unio u PGT, uključujući i neznatnu prodaju kozmetičkih proizvoda, medicinskih proizvoda, dodataka prehrani i drugih proizvoda.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

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.8889 – Teva/PGT OTC Assets

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

E-pošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

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”).

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2018/C 187/07)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 (¹).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća (²)

„COMTÉ”

EU br.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ZOI () ZOZP () ZTS ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Naziv: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adresa: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANCUSKA

Telefon: +33 384372351

E-pošta: cigc@comte.com

Skupina CIGC sastoji se od proizvođača mlijeka, prerađivača i sirara koji djeluju u sektoru proizvodnje ZOI-ja „Comté” i u tom je smislu legitimna podnijeti ovaj zahtjev.

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: [Uredničke izmjene: zemljopisno područje, upućivanja na nadzorno tijelo]

4. Vrsta izmjene

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

(¹) SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

(²) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

Poglavlje 5. „Opis metode proizvodnje”

Potpoglavlje 5.1.18. „Mužnja”:

Odredba važeće specifikacije koja glasi: „Mužnja se mora obavljati dvaput dnevno, ujutro i uvečer, u pravilnim vremenskim razmacima, što znači da nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju.” zamijenjena je rečenicom: „Mužnja se mora obavljati dvaput dnevno, ujutro i uvečer, u pravilnim vremenskim razmacima, što znači da nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju. Zabranjena je upotreba robota za mužnju.”.

Svrha odredbe „nije moguća upotreba sustava za automatsku mužnju” u važećoj specifikaciji jest očuvanje znanja i umijeća te ugleda ZOI-ja „Comté”. U trenutku donošenja te odredbe u važećoj specifikaciji, koji se vremenski poklapao s pojavom prvih prototipova robota za mužnju, odredba nije mogla biti preciznija. Danas se čini poželjnim izričito zabraniti upotrebu robota za mužnju.

U pogledu znanja i umijeća sa svakom fazom metode proizvodnje sira „Comté” povezuje se određena radnja:

- mužnju obavlja poljoprivrednik,
- odvajanje gruša iz bačve provodi proizvođač sira,
- sireve razvrstava sirar.

Mužnja u svrhu proizvodnje sira sa sirovim mlijekom zahtijeva posebno znanje i umijeće uzgajivača. U toj je fazi od ključne važnosti za postupak proizvodnje očuvati floru sirova mlijeka. Zbog toga uzgajivač jedini može odrediti metodu čišćenja vimena za svaki pojedinačni slučaj kako bi zajamčio dobivanje mlijeka koje može ostvariti sav svoj potencijal, a koje je izvor posebnosti sira. Nadalje, mužnja je važan trenutak u kojem čovjek svojom prisutnošću može nadzirati zdravstveno stanje svojeg stada, uočiti loše signale u ponašanju životinja i poduzeti mjere potrebne za sprečavanje nastanka problema.

Zbog tog razloga upotrebom robota za mužnju djelomično bi se dovelo u pitanje načelo proizvodnje sira „Comté” koja se temelji na tradicionalnom znanju i umijeću, a čime se jamči posebnost sira „Comté”.

Nadalje, ta formulacija omogućuje gospodarskom subjektu da bolje razumije potrebe proizvodnje i provodi nadzor.

Ostalo: ažurirana formulacija teksta

U rubrici „Razgraničenje zemljopisnog područja” ažuriran je popis općina koje čine predmetno zemljopisno područje nakon spajanja određenih općina, pri čemu su granice ostale iste.

Ažurirana je rubrika „Upućivanja na nadzorna tijela”:

- navedeni su naziv nadležne službe države članice i njezini kontaktni podaci,
- naziv i kontaktni podatci certifikacijskog tijela zamijenjeni su sljedećim: „U skladu s odredbama članka 37. Uredbe br. 1151/2012 provjeru uskladenosti sa specifikacijama prije stavljanja proizvoda na tržište provodi certifikacijsko tijelo za proizvode čiji su naziv i kontaktni podatci dostupni na internetskoj stranici INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.”

Jedinstveni dokument:

U objavljenom jedinstvenom dokumentu ažuriran je opis zemljopisnog područja zbog izmjene granica određenih kantona, pri čemu nije došlo do promjene granica zemljopisnog područja.

6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

JEDINSTVENI DOKUMENT

„COMTÉ”

EU br.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„Comté”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

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.**

„Comté” je sir koji se proizvodi od kravljeg mlijeka koje se obrađuje sirovo. To je sir kuhane prešane teksture, soljene površinski ili u salamuri. U trenutku stavljanja proizvoda na tržište, a nakon zrenja koje traje najmanje 120 dana, tekstura sira je boje bjelokosti do žute boje te uglavnom ima „otvor” koji može biti veličine malene trešnje.

Sir „Comté” sadržava najmanje 45 grama, a najviše 54 grama masti na 100 grama sira kad je potpuno osušen, a sadržaj suhe tvari ne smije biti manji od 62 grama na 100 grama sira. Sadržaj soli nije manji od 0,6 grama natrijeva klorida na 100 grama sira. Udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće nije veći od 54 %.

Sir „Comté” potrošaču se nudi u obliku koluta težine od 32 do 45 kilograma, promjera od 55 do 75 centimetara, s ravnim ili blago ispuštenim rubom visine od 8 do 13 centimetara, istrljane, čvrste i zrnate kore, zlatnožute do smeđe boje. Debljina sira u sredini koluta smije biti najviše 1,4 puta veća od visine ruba.

Sir „Comté” potrošačima se može nuditi i zapakiran u komadima ili nariban.

Sir „Comté” ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, ne postoje dva identična koluta sira „Comté”. U srevima „Comté” utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mliječna, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

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

Mlijeko potječe samo od krava pasmine „montbéliarde” (pasminski tip 46) ili francuske pasmine „simmental” (pasminski tip 35) ili od krava nastalih križanjem tih dviju pasmina ako su potvrđene rodovnicima.

Mlijeko se prikuplja unutar kruga najvećeg promjera od 25 kilometara. Budući da ograničava vrijeme potrebno za prijevoz mlijeka, tom se odredbom mlijeko štiti od kvarenja do kojeg bi došlo tijekom duljeg prijevoza. Njome je omogućena i obrada mlijeka u uvjetima predviđenima u specifikaciji proizvoda (u sirovom stanju), u kojima se potiče razvoj endogene mliječne flore.

Kako bi se očuvala kvaliteta i posebnost proizvoda, proizvodnja mlijeka ograničava se po hektaru potencijalne krmne površine.

U pogledu prerade mlijeka, kako bi se osigurala kvaliteta proizvoda, najveća zapremnina bačvi ograničena je tako da se iz jedne bačve može dobiti najviše 12 srevi. U razdoblju od 24 sata u istoj bačvi smiju se provesti najviše tri kruga proizvodnje.

Da bi se ishranom specifičnom za zemljopisno područje zajamčila uska povezanost između područja i proizvoda, najviši unos dodataka ishrani ograničen je na 1 800 kg po mliječnoj kravi godišnje. Stvarno upotrijebljena travnata površina na gospodarstvu mora iznositi najmanje jedan hektar po mliječnoj kravi. Ispasa je obvezna onoliko dugo koliko dopuste klimatski uvjeti, nosivost tla i prisutnost trave. Poštovanjem svih tih odredaba osigurava se da najmanje 70 % hrane za stado potječe iz zemljopisnog područja. Osnovni dnevni unos hrane mliječnih krava u potpunosti dolazi iz zemljopisnog područja.

Kako bi se sačuvala tradicionalna ispaša, zabranjuju se svi eksploracijski sustavi u kojima se sva hrana donosi u korita tijekom vegetacijskog razdoblja, a ispaša mora ostati većinski izvor hrane.

Mlječne krave ne smiju ni u koje doba godine dobivati bilo kakvu silažu ili drugo fermentirano krmivo zbog tehnoloških rizika pri proizvodnji ili zrenju sira koji su povezani s tom praksom.

Kako bi se očuvao tradicionalni karakter ishrane, u ishrani mlječnog stada dopuštene su samo sirovine i dodaci ishrani koji potječu od proizvoda koji nisu genetski modificirani.

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

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i dozrijevanje sira moraju se provesti na zemljopisnom području.

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

Sir „Comté“ reže se u komade i pakira nakon zrenja. Za taj su postupak potrebni posebno znanje i umijeće jer ima izravan i nedvojben učinak na kvalitetu proizvoda, s obzirom na to da je potrebno pregledati sve kolutove kako bi se izdvajili oni koji nisu pogodni za pretpakiranje. U tim se okolnostima na najbolji mogući način mogu ispuniti optimalni uvjeti za očuvanje sira nakon oblikovanja u kolutove, a potrošaču zajamčiti fizička i organoleptička svojstva sira „Comté“.

Iz tih je razloga u slučaju pretpakiranja sir potrebno rezati i/ili ribati na zemljopisnom području.

U slučaju pretpakiranja:

- kolutovi se smiju rezati najkasnije 15 dana nakon što se iznesu iz podruma za dozrijevanje. U tom razdoblju moraju se čuvati na temperaturi od 4 °C do 8 °C uz vlažnost zraka od najmanje 85 %,
- komadima koji pojedinačno teže manje od 40 grama ili su namijenjeni ribanju može se ukloniti kora. Ako je kora prevlačna ili oštećena, mora se ukloniti odmah nakon rezanja. Ako je kora u dobrom stanju, uklanja se u roku od osam sati nakon prvog rezanja. Komadi kojima je uklonjena kora smiju se skladištiti na otvorenome najduže 72 sata, a nakon toga moraju se vakumirati. Vakumiranje se mora obaviti u roku od 15 dana,
- postupci rezanja i pakiranja ne smiju se ometati istovremenim postupcima na drugim proizvodima koji ne nose oznaku „Comté“.

Rezanje i ribanje mogu se obavljati i izvan zemljopisnog područja ako se obavljaju pred potrošačem.

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

Svi sirevi s kontroliranom oznakom izvornosti „Comté“ moraju na sebi imati oznaku na kojoj je naveden naziv ZOI-ja slovima čija je veličina barem dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi.

Oznaka mora sadržavati simbol „ZOI“ Europske unije. Može sadržavati i naziv „Zaštićena oznaka izvornosti“.

Proizvođač, pogon za dozrijevanje sira ili pogon za pretpakiranje obvezan je jasno navesti svoj naziv i adresu, koja se obvezno mora nalaziti na tom području.

Zabranjena je upotreba bilo kakvog opisa ili druge oznake uz navedenu oznaku pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz iznimku posebnih trgovачkih ili proizvodnih marki.

Sirevi koji se prodaju pod oznakom izvornosti „Comté“ moraju nositi predviđene oznake raspoznavanja. Prije iznošenja iz poduma za dozrijevanje na rub svakog koluta mora se postaviti zelena ili smeđa traka. Na svaki se zapakirani komad mora staviti logotip „Comté“ sa zelenim zvonom. Na komade koji su namijenjeni potrošaćima obvezno se na prednju stranu mora staviti logotip „Comté clochette verte“ (Comté sa zelenim zvonom) i naziv „Comté“ slovima veličine najmanje dvije trećine veličine najvećih slova, u zelenoj boji oznake Pantone 349C.

Na rub koluta koji se prodaje cijeli ispod trake mora se staviti kazeinska zelena eliptična naljepnica na kojoj su crnim slovima ispisane sljedeće oznake: Francuska, „Comté“, broj proizvodnog pogona i mjesec proizvodnje. Datum proizvodnje mora se navesti na drugoj kazeinskoj naljepnici koja se nalazi blizu zelene kazeinske naljepnice.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Departman Ain:

Kantoni Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Kantoni Ambérieu-En-Bugey, osim općina Château-Gaillard i Saint-Maurice de Remens; kanton Gex, osim općina Sauverny i Versonnex; kanton Hauteville-Lompnes osim općine Armix; kanton Saint-Etienne-Du-Bois osim općina Marboz, Cormoz i Beaupont.

Općine Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (samo Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

Departman Doubs:

Kantoni Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Kantoni Baume-Les-Dames osim općina Abbenans, Avilly, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; kanton Maîche, osim općina Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; kanton Valentigney, osim općina Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Općine Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellevans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

Departman Jura:

Cijeli departman osim općina Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Departman Saône-et-Loire:

Općine Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Sallenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

Departman Haute-Savoie:

Općina Challonges samo za 2 čestice.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje obuhvaća jurski lük, sve vapnenačke visoravni i obronke koji se protežu u manji dio susjedne nizine.

Predmetne poljoprivredne regije razlikuju se po tome koliko su im tla siromašna, po visini reljefa i po vapnenačkoj i molasnoj geološkoj podlozi.

Cijelo se područje odlikuje klimom koja ima obilježja i kontinentalne klime i klime sjeverne polutke, s velikim temperaturnim razlikama između zime i ljeta i padalinama, koje su, iako su raspoređene tijekom cijele godine, posebno obilne ljeti, niskom prosječnom godišnjom temperaturom te velikim brojem dana s mrazom.

Okoliš je planinski ili subplaninski s obilnim padalinama čija je godišnja razina uvijek veća od 900 mm i obično veća od 1 000 mm. Tako velika količina padalina prisutna je već na manjoj nadmorskoj visini i još se povećava prema unutrašnjosti masiva. Za godišnja je doba znakovito nepostojanje sušnog razdoblja.

To se područje dijeli na šumu i pašnjake. Posebni geoklimatski uvjeti područja (obilne padaline, nedostatak ljetne suše, vapnenačka podloga) iznimno pogoduju rastu kvalitetne trave. U tim je uvjetima omogućen razvoj prirodnih pašnjaka iznimno bogatih biljnim vrstama (osobito dvosupnicama) te posebne flore koja raste ponajprije na vapnenačkim tlima.

Na tom području povoljnom za ispašu mlijecne se krave tako hrane sve dok to dopuštaju klimatski uvjeti i nosivost tla te dok ima trave. Uzgajivači su izabrali pasminu „montbéliarde”, prilagođenu uvjetima okoline, a ta pasmina čini gotovo sva stada mlijecnih krava na tom zemljopisnom području. Nastavlja se ekstenzivno iskorištanje pašnjaka (čime se ograničavaju troškovi, upotreba dušika, koncentrata itd.). Zemljopisno se područje odlikuje i posebnom „kulturom proizvodnje sira”. Iz te kulture, koja se temelji na miješanju mlijeka s više gospodarstava kako bi se dobio veliki sir, proizašlo je snažno zajedništvo i pravila zajedničkog života.

Poljoprivrednici iz te regije udružuju se još od 11. stoljeća i miješaju mlijeko koje su dobili od različitih stada radi proizvodnje kolutova velikih dimenzija. Proizvođači mlijeka i dalje su u velikoj većini organizirani u zadruge te miješaju svoje mlijeko u pogonu za preradu, odnosno sirani, koji se naziva „fruтиère”.

Tradicionalni načini proizvodnje ovog sira održali su se do danas u uzgoju životinja koji se temelji na ispaši i hranjenju suhom pokošenom travom, ali i u proizvodnji koja se temelji na točnom određivanju trenutka za rezanje, miješanje i zagrijavanje gruša, odnosno cijeđenje, prešanje, soljenje te predzrenje i naposljetu zrenje.

„Comté” je sir od sirovog kravljeg mlijeka, kuhanе prešane teksture, koji ima oblik velikog koluta promjera od 55 do 75 centimetara te dugo dozrijeva što znači da može i dugo stajati.

„Comté” ima ograničen sadržaj masne tvari i to ga razlikuje od drugih sireva kuhanе prešane teksture.

Sir „Comté” ima složen okus. Iako se čini da su svi kolutovi jednaki, ne postoje dva identična koluta sira „Comté”. U srevima Comté utvrđeno je šest velikih obitelji aroma (voćna, mlijeca, pržena, biljna, životinjska, začinska) koje obuhvaćaju više od 90 nijansi.

U tim teškim prirodnim uvjetima, gdje je prostor podijeljen na šume i pašnjake i gdje nije moguće razvijati druge resurse, nametnula se proizvodnja velikih tvrdih sireva. Za stanovništvo tog područja proizvodnja sireva koji mogu dugo stajati bila je jedini način da se od izobilja mlijeka u ljeti dobije konzervirana hrana koja može izdržati dugačke zime. Uzgajivači iz te regije stoga su izabrali pasminu krava koja je osobito prilagođena uvjetima okoline i proizvodnji posebnog sira. Mlijeko s više gospodarstava miješalo se u siranama radi proizvodnje velikih sireva koji mogu dugo stajati, što je omogućilo da se bogatstva tog kraja vrednuju i izvan tog područja. Kuhana tekstura ovog sira odabrana je zbog drva za ogrjev koje je dostupno u izobilju.

Zahvaljujući posebnom znanju i umijeću koje se upotrebljava u svim fazama proizvodnje u okusu sira izražene su karakteristike pašnjaka.

Prije svega, veliko bogatstvo biljnih vrsta povezano s prirodnim okolišem tog zemljopisnog područja iznimno pogoduje razvoju aromatskih spojeva u srevima. Ta se raznolikost očuvala jer uzgajivači ekstenzivno iskorištavaju pašnjake. Bliska veza između raznolikosti biljnih vrsta i bogatstva arome sira „Comté” dokazana je i u dvama znanstvenim istraživanjima iz 1994. Ograničavanjem udjela masnih tvari u postupku proizvodnje izbjegavaju se okusi koje uzrokuje lipoliza i pojačavaju posebne arome sira „Comté”. Najmanji udio suhe tvari i najveći udio vlažnosti u siru iz kojeg su odstranjene masnoće omogućuju da se ograniči višak vode u siru i istaknu arome. Najmanji sadržaj soli isto tako omogućuje da arome više dodu do izražaja. Zahvaljujući obveznim otvorenim bačvama sirari i dalje mogu iskazivati svoje sposobnosti, kao što je točno određivanje trenutka za rezanje gruša ili za cijeđenje. Naposljetu, sirari zaduženi za dozrijevanje sira služe se svojim znanjem i umijećem kako bi precizno prilagodili uvjete zrenja svake serije. Aroma sira, dobivena zahvaljujući prirodnim čimbenicima iz trave i mikrobičnog ekosustava, postaje potpuna tek nakon dugog zrenja na daskama od drveta smreke, koje su osobito prikladne za dozrijevanje sira „Comté”. Proizvodnja sira „Comté” omogućuje očuvanje tradicionalnih poljoprivrednih djelatnosti te uvelike pridonosi ravnoteži lokalnog gospodarstva.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gelei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

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

(2018/C 187/08)

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

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

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

„MAHÓN-MENORCA”

EU br.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca” (Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Baleares
ESPAÑA

Tel. +34 971362295
E-pošta: quesomahon@infotelecom.es

Tijelo koje zastupa proizvođače i prerađivače u pitanjima zaštite, jamstva i promidžbe zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se odnosi izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Veza
- Označivanje
- Ostalo (navедите)

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.
- 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.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. Izmjena (izmjene)

5.1. Izmjena:

Odjeljak B specifikacije – Opis proizvoda – mijenja se kako slijedi:

- Raspon težine od 1 kg do 4 kg mijenja se u raspon od 0,6 kg do 4 kg.

Težina sireva obuhvaćenih oznakom se promijenila, pri čemu je gornja granica od 4 kg ostala nepromijenjena, a donja se granica promijenila s 1 kg na 0,6 kg.

Raniji tekst: „Težina: od 1 kg do 4 kg.”

Novi tekst: „Težina: od 0,6 kg do 4 kg.”

Obrazloženje:

Težina proizvoda posljednjih se godina promijenila zbog povećane potražnje za manjim srevima u značajnom dijelu tržišta.

Sirevi težine od 1 kg do 0,6 kg moraju imati sve ostale karakteristike utvrđene u specifikaciji za ZOI „Mahón-Menorca”.

Stoga je, kako bi se provjerilo ostaju li organoleptičke karakteristike (aroma, tekstura i okus) nepromijenjene, Odsjek za kemiju Sveučilišta na Balearima proveo studiju na uzorcima sira težine veće od 0,6 kg i manje od 1 kg koje su proizvela poduzeća registrirana za ZOI „Mahón-Menorca”, u skladu sa specifikacijom, pri čemu su provjene sirovine, uvjeti proizvodnje i zrenje.

Ciljevi studije bili su s jedne strane analizirati imaju li srevi teški manje od 1 kg koje su proizvela poduzeća registrirana za ZOI „Mahón-Menorca” različite organoleptičke karakteristike od onih obuhvaćenih ZOI-jem i s druge strane analizirati stupanj zrelosti sireva na temelju prosječnog udjela vlage, raspodjele vlage (profil vlažnosti) i teksture. Osim toga, ocijenjeno je vrijeme potrebno da srevi laksí od 1 kg postignu isti stupanj zrelosti kao srevi obuhvaćeni ZOI-jem „Mahón-Menorca”.

U studiji se zaključuje da srevi težine od 0,6 kg do 1 kg nemaju drukčije organoleptičke karakteristike od srevova obuhvaćenih ZOI-jem. Također je utvrđeno da je stupanj zrelosti srevova teških od 0,6 kg do 1 kg, isto kao i prosječni udio vlage, sličan stupnju zrelosti srevova obuhvaćenih ZOI-jem „Mahón-Menorca”.

Time je potvrđeno da smanjenje minimalne težine srevova na 0,6 kg ne utječe na usklađenost s karakteristikama utvrđenima u specifikaciji.

5.2. Izmjena:

Odjeljak H specifikacije – Označivanje – mijenja se kako slijedi:

- Promjena logotipa ZOI-ja „Mahón-Menorca” i vrste označivanja

Raniji tekst: Na siru namijenjenom prehrani mora se nalaziti numerirana sekundarna etiketa koju izdaje Regulaciono vijeće. Predviđene su dvije različite vrste sekundarnih etiketa, za sir „Mahon” i „Mahon Artesano”.

Novi tekst: Pri označivanju sira namijenjenog prehrani potrebno je navesti logotip ZOI-ja i kontrolni broj:



Obrazloženje:

Logotip zaštićene oznake izvornosti ažuriran je kako bi se olakšala identifikacija proizvoda; dobio je novi, jasniji izgled, što ga čini prepoznatljivijim za potrošače.

S druge strane, zahtjev navođenja logotipa na sekundarnoj etiketi koju izdaje Regulatorno vijeće zamijenjen je mogućnošću da se logotip navede na etiketi proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA”

EU br.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„MAHÓN-MENORCA”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

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.

Prešani sir od punomasnog mlijeka dobivenog od pasmine frizijskog, mahonskog/menorkanskog i/ili smeđeg alpskog goveda, eventualno uz dodatak mlijeka dobivenog od pasmine menorkanske ovce u maksimalnom omjeru od 5 dijelova na 100.

Obuhvaćene su dvije vrste sira: „Mahón-Menorca Artesano” proizvodi se u tradicionalnim siranama od sirovog mlijeka, dok se „Mahón-Menorca” proizvodi u industrijskim siranama od mlijeka koje je podvrgnuto određenom postupku i/ili metodi konzerviranja.

Za obje vrste utvrđene su dvije oznake izvornosti: „semicurado” [polusušeni], ako je proces zrenja trajao manje od 150 dana, i „curado” [sušeni], ako je proces zrenja trajao dulje, uzimajući u obzir činjenicu da je za „Mahón-Menorca Artesano” minimalno vrijeme zrenja 60 dana.

Zreli sir ima sljedeće prosječne karakteristike:

Oblik: kvadar s kvadratnom bazom i zaobljenim uglovima i rubovima

Visina: od 5 cm do 9 cm

Težina: od 0,6 kg do 4 kg

Kora je kompaktna, masna, a boja može biti od žute do žućkasto-smeđe; na gornjoj površini tradicionalno proizvedenih sireva vide se tragovi nabora krpe („fogasser”).

Sam sir je tvrd, ne raspada se kada se reže i žute je boje slonove kosti.

Okus je blago kiselkast, s nježnom mlječnom aromom, a u slučaju sireva „curado” naglašena je pikantnost koja se pojačava s procesom zrenja. Sadržava malobrojne uglavnom okrugle rupe („oka”) koje su nepravilno raspodijeljene i neujednačene su veličine ne veće od zrna graška.

Udio masti u suhoj tvari iznosi najmanje 38 %; ukupna suha tvar iznosi najmanje 50 %.

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

Životinje se hrane na tradicionalan način na najboljim pašnjacima na tom području.

Prirodni travnjaci općenito se nalaze na zemljištu koje je ranije bilo obradivano i na kojem je ratarstvo zamijenjeno stočarstvom. To su samonikli sklopovi guste visoke trave u kojima dominiraju trave i leguminoze visoke hranidbene vrijednosti.

Glavne vrste krmiva koje se uzgajaju su slatkovina, ječam, zob, kukuruz, djjetelina i ljulj.

Pašnjaci se uglavnom koriste za ispašu od studenoga do svibnja. U proljeće (travanj i svibanj) višak krmiva pretvara se u silažu ili sijeno za prehranu životinja u mjesecima kada je ispaša oskudna. To se krmivo nadopunjuje koncentratima i nusproizvodima,

Zbog neujednačene količine i, prije svega, raspodjele oborine tijekom godine, uz snagu vjetra poznatog kao „tramontana”, nije moguće zajamčiti da je u svakoj poljoprivrednoj sezoni sve upotrijebljeno krmivo proizvedeno na otoku. U svakom slučaju, 70 % krmiva koje se upotrebljava za hranjenje životinja uzgojeno je na otoku Menorca.

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

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira moraju se provoditi na zemljopisnom području koje obuhvaća cijeli otok Menorcu.

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

Na etiketama se mora nalaziti sljedeći tekst: Queso „Mahón-Menorca” [sir „Mahón-Menorca”].

Pri označivanju sira namijenjenog prehrani potrebno je navesti logotip ZOI-ja i kontrolni broj:



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Mlijeko i sir moraju biti proizvedeni na otoku Menorci, uključujući zrenje sira. Menorca je udaljena 18 nautičkih milja od Mallorce i 130 nautičkih milja od Barcelone te ima sljedeće koordinate: od 39°48'N do 40°05'N i od 3°47'E do 4°20'E.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zbog uvjeta klime i tla, a posebno utjecaja vjetra, na Menorci je stočarstvo oduvijek bilo važnije od ratarstva.

Otok Menorca ima površinu od oko 689 km² i može se podijeliti u dvije zasebne cjeline: „Tramontana” na sjeveru, koja je brdovitija, i „Migjorn” na jugu, koji ima blaži i homogeniji reljef, ali i dublje vododerine. Najviši vrh otoka je Monte Toro visok 358 metara.

Klima je blaga, pa temperature ne prelaze 34 °C ljeti i ne padaju ispod 5 °C zimi. Prosječna je temperatura 23 °C ljeti i 10 °C zimi.

Prosječna godišnja količina padalina je nešto veća od 600 mm. To u kombinaciji s obiljem rose uslijed relativno visoke vlage zbog blizine mora osigurava dovoljno ispaše na otoku za gotovo 20 000 grla stoke, od čega su oko 15 000 mlijecne krave.

Pašnjaci se koriste za ispašu od studenoga do svibnja. U proljeće (travanj i svibanj) se višak krmiva pretvara u silažu ili sijeno za prehranu životinja u mjesecima kada je ispaša oskudna.

Flora se uglavnom sastoji od slatkovine, stegnutog ljulja, pirike, ječma, zobi, djeteline i višegodišnjeg ljulja.

Ruralno zemljište uglavnom je podijeljeno na „llocse”, poljoprivredna gospodarstva kojima uglavnom upravlja jedna obitelj koja živi na gospodarstvu, obrađuje zemlju i uzgaja stoku na tradicionalan način.

Karakterističan izgled krajoliku na Menorci u najvećem dijelu godine daju razne nijanse zelene, ovisno o vrsti kulture, pašnjaka i šumske površine, isprekidane gustom mrežom kamenih zidova, koji su povezani s otočkom tradicijom stočarstva i posljedica su plitkog i stjenovitog tla. Procjenjuje se da ima 15 000 km kamenih zidova koji tvore ograđene pregone ili „*tanques*”, koji olakšavaju obročnu ispašu i racionalizaciju radne snage koja se brine o životinjama.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Sir „Mahón-Menorca” u obliku je kvadra s kvadratnom bazom i zaobljenim uglovima i rubovima. Kora može biti žute do žućkasto-smeđe boje. Okus je blago kiselkast, s nježnom mlječnom aromom, a u slučaju sireva „curado” naglašena je pikantnost koja se pojačava s procesom zrenja.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI-je)*

Fizičko okruženje uglavnom je uvjetovano mediteranskom klimom s prosječnom količinom padalina nešto većom od 600 mm godišnje. To u kombinaciji s obiljem rose uslijed relativno visoke vlage zbog blizine mora omogućuje proizvodnju visokokvalitetnog krmiva, pa mljeku i sir dobiveni od životinja koje se uglavnom hrane tim krmivom dobivaju razna fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva tipična za tu vrstu sira.

Poseban oblik sira posljedica je tradicionalnog načina kalupljenja gruša koji se stavlja u kvadratnu pamučnu krpu „*fogasser*” koja se zatim objesi za svoja četiri kraja.

Drugi poseban postupak u proizvodnji sira „Mahón-Menorca Artesano” jest obrada površine kore u fazi zrenja utrljavanjem maslaca, maslinova ulja ili mješavine maslinova ulja i mljevene paprike. Tim se postupkom, koji se provodi više puta tijekom procesa zrenja, sprečava naglo isušivanje kore sira i postiže karakteristična boja i vanjski izgled sira.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

INFORMATIVNA OBAVIJEST – JAVNO SAVJETOVANJE**Oznake zemljopisnog podrijetla iz Kolumbije koje se trebaju zaštititi kao oznake zemljopisnog podrijetla u Europskoj uniji**

(2018/C 187/09)

U okviru Sporazuma o trgovini između Europske unije i njezinih država članica, Kolumbije, Perua⁽¹⁾ i Ekvadora⁽²⁾, kolumbijska tijela na temelju navedenog sporazuma predložila su zaštitu oznaka zemljopisnog podrijetla s priloženog popisa koje su zaštićene kao oznake zemljopisnog podrijetla u Kolumbiji. Europska komisija trenutačno razmatra treba li te oznake zemljopisnog podrijetla zaštiti i u EU-u.

Komisija poziva sve države članice, treće zemlje i sve fizičke ili pravne osobe s opravdanim interesom, koje imaju boračištvo ili poslovni nastan u državi članici ili trećoj zemlji, da ulože prigovor protiv navedene zaštite podnošenjem pisno obrazložene izjave.

Prigovori se moraju dostaviti Komisiji u roku od dva mjeseca od datuma objave ove obavijesti. Prigovori se šalju na sljedeći adresu e-pošte: AGRI-A3@ec.europa.eu

Prigovori se uzimaju u razmatranje samo ako su zaprimljeni u navedenom roku i ako se u njima u pogledu zaštite predloženog naziva dokazuje sljedeće:

- (a) naziv se podudara s nazivom biljne sorte ili životinjske pasmine, što bi potrošača moglo dovesti u zabludu o pravom podrijetlu proizvoda;
- (b) naziv bi bio potpun ili djelomičan homonim naziva koji je već zaštićen u Uniji u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode⁽³⁾ ili je dio sporazuma koje je Unija sklopila sa sljedećim zemljama:
 - države SADC SGP-a (Bocvana, Lesoto, Mozambik, Namibija, Svazi i Južna Afrika)⁽⁴⁾
 - Švicarska⁽⁵⁾
 - Republika Koreja⁽⁶⁾
 - Srednja Amerika⁽⁷⁾
 - Kolumbija, Peru i Ekvador⁽⁸⁾

⁽¹⁾ SL L 354, 21.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 356, 24.12.2016., str. 1.

⁽³⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽⁴⁾ Odluka Vijeća (EU) 2016/1623 od 1. lipnja 2016. o potpisivanju, u ime Europske unije, i privremenoj primjeni Sporazuma o gospodarskom partnerstvu između Europske unije i njezinih država članica, s jedne strane, i država SADC SGP-a, s druge strane (SL L 250, 16.9.2016., str. 1.).

⁽⁵⁾ Odluka Vijeća i Komisije 2002/309/EZ o Sporazumu o znanstvenoj i tehnološkoj suradnji od 4. travnja 2002. o sklapanju sedam sporazuma sa Švicarskom Konfederacijom (SL L 114, 30.4.2002., str. 1.), a posebno o sporazumu između Europske zajednice i Švicarske Konfederacije o trgovini poljoprivrednim proizvodima – Prilog 7.

⁽⁶⁾ Odluka Vijeća 2011/265/EU od 16. rujna 2010. o potpisivanju, u ime Europske unije, i privremenoj primjeni Sporazuma o slobodnoj trgovini između Europske unije i njezinih država članica, s jedne strane, i Republike Koreje, s druge strane (SL L 127, 14.5.2011., str. 1.).

⁽⁷⁾ Odluka Vijeća 2012/734/EU od 25. lipnja 2012. o potpisivanju, u ime Europske Unije, Sporazuma o pridruživanju između Europske unije i njezinih država članica, s jedne strane, i Srednje Amerike, s druge strane, te o privremenoj primjeni dijela IV. Sporazuma koji se odnosi na trgovinska pitanja (SL L 346, 15.12.2012., str. 1.).

⁽⁸⁾ Odluka Vijeća 2012/735/EU od 31. svibnja 2012. o potpisivanju, u ime Unije, i privremenoj primjeni Sporazuma o trgovini između Europske unije i njezinih država članica, s jedne strane, i Kolumbije i Perua, s druge strane (SL L 354, 21.12.2012., str. 1.) i Odluka Vijeća (EU) 2016/2369 od 11. studenoga 2016. o potpisivanju, u ime Unije, i privremenoj primjeni Protokola o pristupanju uz Sporazum o trgovini između Europske unije i njezinih država članica, s jedne strane, i Kolumbije i Perua, s druge strane, kako bi se uzelio u obzir pristupanje Ekvadora (SL L 356, 24.12.2016., str. 1.).

- Kanada ^(¹)
 - Gruzija ^(²)
- (c) uzimajući u obzir ugled i poznatost žiga i duljinu njegove uporabe, potrošač bi mogao biti doveden u zabludu o pravom identitetu proizvoda;
- (d) bilo bi ugroženo postojanje potpuno ili djelomično identičnog naziva ili žiga ili postojanje proizvoda koji su do datuma objave ove obavijesti najmanje pet godina bili zakonito prisutni na tržištu;
- (e) ili ako se na temelju dostavljenih podataka može zaključiti da je naziv čija se zaštita razmatra generički.

Navedeni kriteriji ocjenjuju se u odnosu na područje Unije koje se u slučaju prava intelektualnog vlasništva odnosi samo na državno područje ili područja na kojima su navedena prava zaštićena. Zaštita tih naziva u Europskoj uniji ovisi o uspješnom završetku ovog postupka te donošenju zakonskog akta kojim će ti nazivi biti uvršteni u prethodno navedeni sporazum.

Popis oznaka zemljopisnog podrijetla iz Kolumbije koje se trebaju zaštititi kao oznake zemljopisnog podrijetla u Europskoj uniji za poljoprivredne i prehrambene proizvode ^(³)

| Naziv | Kratak opis |
|--------------------------------|-------------|
| „CAFÉ DE SANTANDER” | Kava |
| „ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ” | Riža |

^(¹) Odluka Vijeća (EU) 2017/37 o potpisivanju, u ime Europske unije, Sveobuhvatnoga gospodarskog i trgovinskog sporazuma (CETA) između Kanade, s jedne strane, i Europske unije i njezinih država članica, s druge strane (SL L 11, 14.1.2017., str. 1.).

^(²) Odluka Vijeća 2014/494/EU od 16. lipnja 2014. o potpisivanju, u ime Europske unije, i privremenoj primjeni Sporazuma o pridruživanju između Europske unije i Europske zajednice za atomsku energiju i njihovih država članica, s jedne strane, i Gruzije, s druge strane (SL L 261, 30.8.2014., str. 1.).

^(³) Popis koji su dostavila kolumbijska tijela.

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



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR