

# Službeni list

## Europske unije

# C 356



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 62.

21. listopada 2019.

Sadržaj

### II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### **Europska komisija**

2019/C 356/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9453 – Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### **Europska komisija**

2019/C 356/02	Tečajna lista eura — 18. listopada 2019. ....	2
2019/C 356/03	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	3
2019/C 356/04	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	4
2019/C 356/05	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	5
2019/C 356/06	Novi nacionalni motiv na kovanicama eura namijenjenima optjecaju .....	6

HR

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

V. *Objave*

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

**Europska komisija**

2019/C 356/07	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) <sup>(1)</sup> .....	7
2019/C 356/08	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) <sup>(1)</sup> .....	9

DRUGI

**Europska komisija**

2019/C 356/09	Objava zahtjeva za upis naziva 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
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II

*(Informacije)*

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

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9453 – Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 356/01)

Dana 11. listopada 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na 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 32019M9453. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV

(Obavijesti)

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

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

18. listopada 2019.

(2019/C 356/02)

## 1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1144	CAD	kanadski dolar	1,4639
JPY	japanski jen	120,97	HKD	hongkonški dolar	8,7396
DKK	danska kruna	7,4702	NZD	novozelandski dolar	1,7488
GBP	funta sterlinga	0,86435	SGD	singapurski dolar	1,5214
SEK	švedska kruna	10,7742	KRW	južnokorejski von	1 314,33
CHF	švicarski franak	1,0996	ZAR	južnoafrički rand	16,4566
ISK	islandska kruna	139,10	CNY	kineski renminbi-juan	7,8941
NOK	norveška kruna	10,2198	HRK	hrvatska kuna	7,4418
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 773,15
CZK	češka kruna	25,659	MYR	malezijski ringit	4,6654
HUF	mađarska forinta	330,62	PHP	filipinski pezo	57,070
PLN	poljski zlot	4,2843	RUB	ruski rubalj	71,3066
RON	rumunjski novi leu	4,7565	THB	tajlandski baht	33,761
TRY	turska lira	6,4447	BRL	brazilski real	4,6363
AUD	australski dolar	1,6278	MXN	meksički pezo	21,3875
			INR	indijska rupija	79,2735

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

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

(2019/C 356/03)

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

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila širu javnost i sve osobe koje rukuju kovanicama <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s Europskom unijom potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne kovanice eura namijenjene optjecaju uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da je riječ isključivo o kovanicama od 2 eura. Te kovanice imaju iste tehničke značajke kao ostale kovanice od 2 eura, ali je na njihovoj nacionalnoj strani prikazan prigodan motiv koji ima izrazitu simboličku vrijednost na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Portugal

**Prigoda:** 600. obljetnica otkrića arhipelaga Madeire, koji su otkrili portugalski moreplovci Bartolomeu Perestrelo and Tristão Vaz.

**Opis motiva:** Taj događaj, poznat kao prvo portugalsko otkriće teritorija, povijesni je korak kojim se Portugal nametnuo kao pomorska sila i koji je označio početak portugalskog doba otkrića (1418.–1522.).

Motiv prikazuje arhipelag Madeire i otok Porto Santo. Polukružno su ispisani natpisi „600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo” („600. obljetnica otkrića Madeire i Porta Santa”) i „PORTUGAL 2019”.

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Očekivana naklada:** 5500 000 kovanica

**Datum izdavanja:** druga polovina 2019.

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

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

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

(2019/C 356/04)

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

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila širu javnost i sve osobe koje rukuju kovanicama <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s Europskom unijom potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne kovanice eura namijenjene optjecaju uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da je riječ isključivo o kovanicama od 2 eura. Te kovanice imaju iste tehničke značajke kao ostale kovanice od 2 eura, ali je na njihovoj nacionalnoj strani prikazan prigodan motiv koji ima izrazitu simboličku vrijednost na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Portugal

**Prigoda:** Petstota obljetnica prve plovidbe oko svijeta, koju je organizirao i vodio portugalski istraživač i moreplovac Fernão de Magalhães

**Opis motiva:** Španjolska ekspedicija u Istočnu Indiju trajala je od 1519. do 1522. Bila je to prva plovidba oko Zemljine kugle u povijesti.

Na kovanici je prikazan lik Fernã de Magalhãesa. S desne je strane polukružno ispisano „CIRCUM NAVEGAÇÃO” (plovidba oko svijeta), ispod čega se nalazi natpis „1519 FERNÃO DE MAGALHÃES”. S lijeve je strane polukružno navedena godina izdavanja „2019” i zemlja izdavanja „PORTUGAL”.

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Očekivana naklada:** 750 000 kovanica

**Datum izdavanja:** druga polovina 2019.

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

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

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

(2019/C 356/05)



*Nacionalni motiv nove prigodne kovanice od 2 eura namijenjene optjecaju koju izdaje Republika San Marino*

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

**Zemlja izdavanja:** Republika San Marino

**Prigoda:** 550. godišnjica smrti Filippa Lippija

**Opis motiva:** U sredini kovanice prikazana je Bogorodica s djetetom, detalj sa slike Filippa Lippija „Bogorodica s djetetom i dva anđela”; na vrhu se nalaze natpisi „SAN MARINO” i „FILIPPO LIPPI”, a s lijeve strane godina „1469” i slovo R koje označava rimsku kovnicu. Na donjoj lijevoj strani nalazi se pokrata imena autorice Marije Angele Cassol „M.A.C.”, a na dnu kovanice u sredini godina „2019”.

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Naklada:** 60 500 kovanica

**Datum izdavanja:** rujan 2019.

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

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

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

(2019/C 356/06)



*Nacionalni motiv nove prigodne kovanice od 2 eura namijenjene optjecaju koju izdaje Država Vatikanskoga Grada*

Kovanice eura namijenjene optjecaju zakonsko su sredstvo plaćanja u cijelom europodručju. Komisija objavljuje opis izgleda svih novih kovanica kako bi obavijestila širu javnost i sve osobe koje rukuju kovanicama <sup>(1)</sup>. U skladu sa zaključcima Vijeća od 10. veljače 2009. <sup>(2)</sup>, državama članicama koje pripadaju europodručju i zemljama koje su s Europskom unijom potpisale monetarni sporazum o izdavanju kovanica eura dopušteno je izdavati prigodne kovanice eura namijenjene optjecaju uz određene uvjete, a osobito uz uvjet da je riječ isključivo o kovanicama od 2 eura. Te kovanice imaju iste tehničke značajke kao ostale kovanice od 2 eura, ali je na njihovoj nacionalnoj strani prikazan prigodan motiv koji ima izrazitu simboličku vrijednost na nacionalnoj ili europskoj razini.

**Zemlja izdavanja:** Država Vatikanskoga Grada

**Prigoda:** kraj obnove Sikstinske kapele (1994.–2019.)

**Opis motiva:** Na kovanici se nalazi motiv iz freske Posljednjeg suda iz Sikstinske kapele. Na lijevoj je strani polukružno ispisan naziv zemlje izdavanja „CITTÀ DEL VATICANO”. Na desnoj su strani polukružni natpisi „CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI” („Sikstinska kapela – kraj obnove”) i „1994 – 2019” te oznaka kovnice „R”, a na dnu je ime umjetnika „D. LONGO”.

U vanjskom prstenu kovanice nalazi se 12 zvijezda europske zastave.

**Naklada:** 91 000 kovanica

**Datum izdavanja:** 1. listopada 2019.

---

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

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



## V

(Objave)

## POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

## Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)

(Tekst značajan za EGP)

(2019/C 356/07)

1. Komisija je 14. listopada 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004<sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Aurubis AG („Aurubis”, Njemačka),
- Metallo Group Holding N.V. („Metallo”, Belgija).

Poduzetnik Aurubis AG stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Metallo Group Holding N.V.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Ta je koncentracija već prijavljena Komisiji 30. kolovoza 2019., no prijava je potom povučena 25. rujna 2019.

3. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Aurubis: dobavljač je obojenih metala. Konkretno, poduzetnik Aurubis prerađuje koncentrate bakra i bakreni otpad; proizvodi bakrene katode i nusproizvode procesa rafiniranja bakra; također je dobavljač bakrenih profila i polugotovih proizvoda od bakra te proizvoda od legura bakra, kao što su valjani plosnati profili, šipke i žice,
- Metallo: bavi se recikliranjem i obradom obojenih metala te trgovinom njima. Konkretno, Metallo rafinira bakreni otpad i proizvodi bakrene katode i nusproizvode procesa rafiniranja bakra.

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

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

(<sup>1</sup>) SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

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

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 356/08)

1. Komisija je 14. listopada 2019. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4., a slijedom upućivanja u skladu s člankom 4. stavkom 5. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- Varta Aktiengesellschaft („VAG”, Njemačka),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business („Varta Business”), koji je dio društva Energizer Holdings, Inc. („Energizer”, SAD).

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

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- VAG: proizvodnja i veleprodaja baterija za automobilska, industrijska i potrošačka tržišta u EU-u i svijetu,
- Varta Business: dio društva Energizer, a obuhvaća bivše poslovanje Varta u okviru društva Spectrum (potrošačke baterije, punjači i prenosivi izvori napajanja te rasvjeta) u Europi, na Bliskom istoku i u Africi.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

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

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

## DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za upis naziva 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**

(2019/C 356/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”

EU br.: PDO-IT-02384 – 29.12.2017

ZOI ( X ) ZOZP ( )

1. **Naziv**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

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.*

„Mozzarella di Gioia del Colle” svježi je sir od rastezljive mase *pasta filata* koji se dobiva od punomasnog kravljeg mlijeka i starter kulture dobivene od sirutke. Karakterističan je po:

- (a) kemijskom sastavu (vrijednosti za svježi sir): laktoza  $\leq$  0,6 %, mliječna kiselina  $\geq$  0,20 %, udio vlage 58–65 %, udio masti 15–21 % na vlažnoj osnovi;
- (b) okusu koji podsjeća na blago ukiseljeno mlijeko, s ugodnim naknadnim okusom fermentacije ili kisele sirutke (izraženiji u svježe proizvedenom siru) i kiselom mliječnom aromom, ponekad popraćenom blagom notom maslaca;
- (c) izostanku konzervansa, aditiva i pomoćnih sredstava u preradi.

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle” ima glatku ili blago vlaknastu površinu koja nije sluzava ni lisnata, već sjajna. Riječ je o bijelom siru, uz eventualnu blago žućkastu nijansu, ovisno o godišnjem dobu. Sir bi pri rezanju trebao biti elastične strukture i bez oštećenja. Mala količina bijele sirutke trebala bi isteći iz prerezanog sira.

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle” izrađuje se u tri oblika: okrugao, uvijen u čvorove i ispletan. Ovisno o obliku i veličini, težina pojedinačnog pakiranja varira od 50 g do 1 000 g. Sir se stavlja na tržište uronjen u konzervirajuću tekućinu (voda, po mogućnosti s dodatkom soli te blago zakiseljena).

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

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

Za proizvodnju sira upotrebljava se samo sirovo punomasno kralje mlijeko koje se prikuplja u dvjema odvojenim mužnjama. Mlijeko se može toplinski obraditi ili pasteurizirati.

Sir se proizvodi u skladu s tradicionalnom praksom upotrebe starter kulture dobivene od sirutke.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Mozzarella di Gioia del Colle” dolazi od stada goveda koja pripadaju pasminama Bruna [smeđa], Frisona [frizijska], Pezzata Rossa [simentalska] ili Jersey te njihovim križancima, pri čemu najmanje 60 % ukupne suhe tvari kojom se hrane muzne krave čine trava i/ili sijeno s livada s bogatom vegetacijom.

Prehrana krava može uključivati i koncentrate, krupicu ili pahuljice na bazi žitarica (kukuruz, ječam, pšenica, zob) te na bazi mahunarki (soja, bob, stočni bob, stočni grašak), koji se mogu primjenjivati i kao dopunska krmna smjesa. Mogu se upotrebljavati i rogač te nusproizvodi obrade žitarica, kao što su obična pšenična posija i prekrupa te prekrupa od tvrde pšenice, uz uvjet da ne premašuju 40 % suhe tvari. Konačno, prehrana krava može se dopuniti vitaminskim i mineralnim kompleksima.

Kako bi se izbjeglo narušavanje svojstava kvalitete sira „Mozzarella di Gioia del Colle” koja proizlaze iz njegove povezanosti s lokalnim područjem, najmanje 60 % proizvoda koji se upotrebljavaju za prehranu krava mora potjecati iz područja opisanog u točki 4. Taj zahtjev u pogledu postotka ispunjen je upotrebom trave i/ili sijena s livada koje se nalaze na utvrđenom području. To je dio hrane za životinje koji se povezuje s probavljivim vlaknima, široko definiran kao „krmno bilje” (trava i/ili sijeno, pašnjak itd.), i ima velik utjecaj na kemijska i organoleptička svojstva mlijeka.

S obzirom na njegove zemljopisne, pedološke i klimatske uvjete predmetno zemljopisno područje nikad nije bilo – i nikad neće biti – prikladno za uzgoj žitarica kao što je kukuruz ili uljarica kao što je soja, iz kojih bi se dobivala stočna hrana bogata bjelančevinama. Budući da nije moguće tu stočnu hranu zamijeniti visokokvalitetnim krmivom s tog zemljopisnog područja, mora se dopustiti upotreba dopunskih koncentrata i stočne hrane s drugih područja. Ti se proizvodi lako razgrađuju i otapaju u buragu (veličina zrna koja je manja od 0,8 cm, tj. ne može poticati kontrakciju buraga) tako da pružaju energiju (uglavnom iz rezervnih ugljikohidrata kao što je škrob) i lako dostupne bjelančevine za mikrobiome buraga. Međutim, s obzirom na to da je njihova uloga ograničena fiziološkom funkcijom podupiranja mikrobioma, oni nemaju nikakav utjecaj na svojstva mlijeka ni mozzarelle. Stoga su obvezna ispaša za vrijeme u kojem je to doista moguće (150 dana) i prehrana koja je bogata krmivom proizvedenim na tom području oni aspekti prehrane koji pomažu u određivanju kemijskih i osjetljivih svojstava sirovine i gotovog proizvoda. U skladu s tim, riječ je o dvama temeljnim elementima koji međusobno povezuju sirovinu, gotovi proizvod i područje.

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

Sve faze proizvodnog postupka – uzgoj i mužnja krava, prikupljanje i prerada mlijeka te proizvodnja sira – odvijaju se na zemljopisnom području opisanom u točki 4.

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

Budući da je riječ o svježem proizvodu koji se brzo kvari, sir „Mozzarella di Gioia del Colle” mora se pakirati u objektima u kojima se proizvodi, odnosno na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle” može se prodavati u pakiranjima različitih težina i/ili u komadima. Prodaje se uronjen u konzervirajuću tekućinu (voda, po mogućnosti s dodatkom soli te blago zakiseljena).

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

Logotip (slika 1.) i datum proizvodnje moraju se otisnuti na pakiranje koje se upotrebljava za prodaju sira „Mozzarella di Gioia del Colle”.

Logotip prikazan na slici 1. mora se jasno istaknuti na prednjoj strani etikete ili pakiranja, kao i na bočnim stranama. Logotip prikazan na slici 1. mora se nalaziti na objema stranama pojedinačnih pakiranja.

Slika 1.

### Logotip



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Proizvodno područje obuhvaća općine Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle i Turi u pokrajini Bari; općine Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra i Mottola u pokrajini Taranto te dio općine Matera koji se nalazi uz općine Altamura, Santeramo in Colle i Laterza, omeđen prometnicama SS 99 i SS 7.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje na kojem se proizvodi sir „Mozzarella di Gioia del Colle” obuhvaća dijelove pokrajina Bari i Taranto na visoravni Murgia, gdje se nalaze brojna mljekarska gospodarstva („kravlje farme” iz doba Fridrika II.). U tom području, u kojem su poljoprivredna i mljekarska gospodarstva prilično blizu jedna drugima (često čak na istom prostoru), proizvodnja mozzarelle od kravljeg mlijeka stari je lokalni običaj. U publikaciji pod naslovom *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [Poljoprivredna Italija, časopis posvećen moralnom i gospodarskom poboljšanju ruralnog stanovništva] (Redaelli, Milano) već se 1885. spominje „izvanredna mozzarella iz Apulije”. Osim po određenim zemljopisnim obilježjima te posebnostima tla i klime, to je područje prepoznatljivo i po svojoj staroj, duboko ukorijenjenoj tradiciji proizvodnje sira, koja prkosi vremenu i prenosi se s generacije na generaciju. Oba ta aspekta imaju snažan utjecaj na svojstva mlijeka i sira te su glavni čimbenici koji sir „Mozzarella di Gioia del Colle” povezuju s tim zemljopisnim područjem.

Konkretno, fizikalno-kemijska i prehrambena svojstva mlijeka sa zemljopisnim područjem povezuju prehrana životinja i širi kontekst okoliša u kojem se one uzgajaju. Dobro je poznato da je sastav mlijeka općenito blisko povezan sa zootehničkim kontekstom u kojem životinje žive te da je za sastav vrlo važna vrsta hlapivih spojeva. Aromatska svojstva mlijeka ovise o tim tvarima koje djelomično proizvodi metabolizam životinje, a dijelom okoliš. Hlapivi spojevi iz okoliša mogu ući u mlijeko putem probave (preživanje) ili kroz pluća (udisanje). Na zemljopisnom području na kojem se proizvodi ZOI „Mozzarella di Gioia del Colle” zemljopisni, pedološki i klimatski uvjeti doveli su do odabira određenih prirodnih i kultiviranih biljnih sorti otpornih na vruće, suhe uvjete tipične za pseudostepski okoliš. Prirodna je vegetacija uglavnom kserofilna te obuhvaća aromatske trave kao što su *Timus striatus*, *Ferula communis* i *Foeniculum vulgare*. Te biljke i kserofilna vegetacija općenito imaju posebno velik udio polifenola, terpena, karbonilnih spojeva i drugih hlapivih tvari koje mogu imati izravan ili neizravan utjecaj na okus mlijeka. Taj je utjecaj izravan kada se prenose u nepromijenjenom obliku, a neizravan kada djeluju kao prekursori za druge hlapive metabolite koji utječu na miris. Stalna prisutnost životinja u tom okolišu pogoduje hlapivim sastojcima, pri čemu se aromatska svojstva prenose u mlijeko, posebno u određenim dijelovima godine. Općenito, upravo obvezna ispaša i prehrana bogata krmivom proizvedenim na tom području jamče posebna hranjiva i funkcionalna svojstva mlijeka, kao što su njegov lipidni profil i sadržaj hlapivih spojeva. Lokalni uvjeti okoliša i tehnike uzgoja stoke imaju važnu ulogu u oblikovanju mikrobiote mlijeka. Svi ti čimbenici zajedno imaju velik utjecaj na organoleptička svojstva sira „Mozzarella di Gioia del Colle”.

Kad je riječ o utjecaju tehnike prerade, riječ je o tradicionalnoj i povijesnoj metodi u kojoj je dopuštena upotreba samo svježeg mlijeka i dodavanje samo lokalne sirutke (starter kultura). Starter kultura dobivena od sirutke koja se dodaje mlijeku još je jedna poveznica s lokalnim područjem s obzirom na to da se već dugo proizvodi na isti način: upotreba sirutke dobivene dan prije, koja je ostavljena da se ukiseli kako bi se obogatila mliječnim enzimima karakterističnima za to mlijeko. Ti aspekti jamče snažnu vezu sa zemljopisnim područjem jer znače da će i većina mikrobiološke komponente biti s tog područja. Mikrobnna komponenta ima važnu ulogu u pogledu osjetilnih svojstava jer je odgovorna za stvaranje „sekundarnih aroma” proizvoda. Autohtoni mikrobiološki profil starter kulture dobivene od sirutke djelomično je zajamčen svojstvima mlijeka od kojeg se dobiva, ali i, što je još važnije, metodom pripreme i okolinom u kojoj se razvija. „Mješavina autohtonih mikroorganizama” sadržana u starter kulturi odražava sve faze proizvodnog postupka i svakodnevno se prenosi na mlijeko, a time i na gotov proizvod, čime se stalno održava povezanost s područjem. Kombinacija metoda koje proizvođač sira upotrebljava za rukovanje sirutkom u koritu, dozrijevanje skute te preradu mješavine označava još jednu posebnu povezanost s područjem. Kombinacija svih parametara prerade zapravo utječe na mikrobnni ekosustav, koji je ionako prilično poseban, i time određuje napredak fermentacije. Stručnost proizvođača sira u tom je smislu od ključne važnosti jer omogućuje razvoj skupine mikroba na jedinstven način koji se ne može ponoviti, što mozzarella daje njezina tipična osjetilna svojstva. Kad je riječ o okusu, takvom se fermentacijom dobiva kiselkasta nota s ugodnim naknadnim okusom koji podsjeća na kvasac i koji se jače osjeti u svježe proizvedenom siru. Aroma koja se dobiva postupkom proizvodnje sira spaja se s aromama dobivenima iz mlijeka, odnosno iz postupka fermentacije („sekundarna aroma”), kojim se dobivaju svježe note mlijeka, maslaca i kisele sirutke, te iz sirovine („primarna aroma”) s karakterističnim blagim biljnim i životinjskim notama. Ukratko, primarne arome odražavaju uvjete u kojima su krave uzgojene, pri čemu važnu ulogu ima prehrana lokalnim krmnim biljem (svježe bilje ili sijeno), a sekundarne arome povezane su s autohtonom mikrobiotom.

Osim posebnih svojstava na koja su djelovale tehnike uzgoja životinja te proizvodnje sira, velik utjecaj imaju i okolišni, povijesni i kulturni čimbenici. Od velike su važnosti krajolik (Natura 2000), lokalni geološki uvjeti (visoravan Murgia u Apuliji s krednim vapnencem, stjenovitim terenom i smanjenim udjelom gline) te klimatski uvjeti. U povijesnom i kulturnom kontekstu postoji duboko ukorijenjena veza između sira „Mozzarella di Gioia del Colle” i vrste poljoprivredne djelatnosti u tom području: riječ je o malim i srednjim stočarskim gospodarstvima, najčešće obiteljskim, koja su ustrojena u skladu s lokalnim običajima prema kojima stoka provodi dulje vrijeme na ispaši. Konačno, velik broj dokaza potvrđuje da je mozzarella utkana u povijest općine Gioia del Colle, uključujući i dokumentarni film koji je Istituto Luce 28. kolovoza 1950. snimio u toj općini. Ostali zapisi pokazuju da je u prvim desetljećima 20. stoljeća „poljoprivrednik po imenu Clemente Milano, koji je uzgajao smeđe alpsko govedo u općini Gioia del Colle, prvi koji je upotrijebio mlijeko svoje stoke za proizvodnju posebnog svježeg mliječnog proizvoda poznatog pod nazivom mozzarella” (iz *Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle, danas”], urednik Giovanni Bozzo, izdanje Japigia Editrice, Bari 1970.). U članku Giovannija Carana Donvita iz 1922. navodi se da je „... „Mozzarella di Gioia (del Colle)’ vrlo cijenjena i tražena te da ima visoku cijenu na tržnicama u Rimu i Napulju, kao i u Bariju, Tarantu, Lecceu, Foggi i drugim manjim gradovima” (*La riforma sociale* [„Društvena reforma”], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). Konačno, dokazano je da se od 1960-ih održavaju brojna lokalna događanja čiji je cilj povećati ugleda mozzarelle.

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

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

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) klikom na „Prodotti DOP IGP” u gornjem desnom kutu zaslona i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” na lijevoj strani zaslona te na kraju na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.















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



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

