

Službeni list

Europske unije

C 211



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 63.
25. lipnja 2020.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 211/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9851 – Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz) ⁽¹⁾ ...	1
2020/C 211/02	Obavijest o primjenjivosti članka 34. Direktive 2014/25/EU Suspenzija razdoblja za donošenje provedbenih akata	2
2020/C 211/03	Obavijest o zahtjevu koji se odnosi na primjenjivost članka 34. Direktive 2014/25/EU – kraj suspenzije razdoblja za donošenje provedbenih akata	3

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 211/04	Tečajna lista eura — 24. lipnja 2020.	4
2020/C 211/05	Privremeno ažuriranje pondera primjenjivih na primitke od rada dužnosnika, privremenog osoblja i ugovornog osoblja Europske unije koje radi u trećim zemljama	5
2020/C 211/06	Ažuriranje koeficijenata ispravka primjenjivih od 1. veljače 2020. na primitke od rada dužnosnika i ostalih službenika Europske unije	8
2020/C 211/07	Privremeno ažuriranje koeficijenata ispravka primjenjivih od 1. siječnja 2020. na primitke od rada i na mirovine dužnosnika i ostalih službenika Europske unije	9

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

2020/C 211/08	Obavijest Komisije o važećim kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama koje se primjenjuju od 1. srpnja 2020. (Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.))	10
2020/C 211/09	Napomene s objašnjenjem kombinirane nomenklature Europske unije	11

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2020/C 211/10	Obavijest o otvorenom natječaju	12
---------------	---------------------------------------	----

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2020/C 211/11	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.9856 – M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings) Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka	13
---------------	---	----

DRUGI

Europska komisija

2020/C 211/12	Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja 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	15
2020/C 211/13	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	28

II

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.9851 – Naturgy/Sonatrach/BlackRock/Medgaz)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 211/01)

Dana 17. lipnja 2020. 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 32020M9851. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Obavijest o primjenjivosti članka 34. Direktive 2014/25/EU
Suspenzija razdoblja za donošenje provedbenih akata

(2020/C 211/02)

Komisija je 19. rujna 2019. primila zahtjev u skladu s člankom 35. Direktive 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾. Prvi radni dan nakon primitka zahtjeva je 20. rujna 2019., a prvotno razdoblje u kojem je Komisija trebala donijeti odluku o tom zahtjevu bilo je 90 radnih dana.

Zahtjev je podnijelo društvo Slovenske železnice – Freight Transport d.o.o., a odnosi se na usluge željezničkog prijevoza tereta. Odgovarajuća obavijest objavljena je 17. veljače 2020. pod oznakom C 53 na stranici 10. *Službenog lista Europske unije*.

U skladu s točkom 2. Priloga IV. Direktivi 2014/25/EU Komisija može zahtijevati od dotične države članice ili od naručitelja ili nadležnog neovisnog nacionalnog tijela ili bilo kojeg drugog nadležnog nacionalnog tijela da pruži sve potrebne informacije ili dopuni odnosno pojašni informacije pružene u odgovarajućem roku. Komisija je 16. prosinca 2019. zatražila od nacionalnih tijela da najkasnije do 6. siječnja dostave dodatne informacije. Komisija je 6. prosinca 2019. zatražila od društva Slovenske železnice – Freight Transport d.o.o. da dostavi dodatne informacije, koje su zaprimljene 16. prosinca 2019., a 31. siječnja 2020. dostavljeno je još informacija.

U slučaju kašnjenja ili nepotpunih odgovora prvotni se rok obustavlja za razdoblje od isteka roka određenog u zahtjevu za informacije do primitka potpunih i točnih informacija.

Službeni će rok stoga isteći nakon 22 radna dana od primitka potpunih i točnih informacija.

⁽¹⁾ Direktiva 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o nabavi subjekata koji djeluju u sektoru vodnog gospodarstva, energetskom i prometnom sektoru te sektoru poštanskih usluga i stavljanju izvan snage Direktive 2004/17/EZ (SL L 94, 28.3.2014., str. 243.).

**Obavijest o zahtjevu koji se odnosi na primjenjivost članka 34. Direktive 2014/25/EU – kraj
suspenzije razdoblja za donošenje provedbenih akata**

(2020/C 211/03)

Komisija je 1. ožujka 2018. primila zahtjev u skladu s člankom 35. Direktive 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

Zahtjev je podnijelo društvo Finavia Oyj, a odnosi se na aktivnosti povezane s osiguravanjem poslovnih prostora za poslovne subjekte koji pružaju komercijalne usluge (bescarinska trgovina, trgovina na malo, hrana i piće te druge usluge za putnike) za putnike u zračnom prijevozu na terminalima zračne luke u Helsinkiju u Finskoj. Odgovarajuće obavijesti objavljene su na stranici 21. SL C 114 od 28. ožujka 2018., na stranici 9. SL C 359 od 5. listopada 2018. i na stranici 25 SL C 48 od 12. veljače 2020.

Komisija je 5. listopada 2018. zatražila od podnositelja zahtjeva da dostavi dodatne informacije najkasnije do 9. listopada 2018. Kako je najavljeno u obavijesti objavljenoj na stranici 9. SL C 48 od 12. veljače 2020., krajnji je rok produljen za 52 radna dana nakon primitka potpunih i točnih informacija. Informacije su zaprimljene 22. travnja 2020.

Krajnji rok stoga istječe 8. srpnja 2020.

⁽¹⁾ Direktiva 2014/25/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o nabavi subjekata koji djeluju u sektoru vodnog gospodarstva, energetskom i prometnom sektoru te sektoru poštanskih usluga i stavljanju izvan snage Direktive 2004/17/EZ (SL L 94, 28.3.2014., str. 243.).

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

24. lipnja 2020.

(2020/C 211/04)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1280	CAD	kanadski dolar	1,5331
JPY	japanski jen	120,30	HKD	hongkonški dolar	8,7421
DKK	danska kruna	7,4530	NZD	novozelandski dolar	1,7552
GBP	funta sterlinga	0,90343	SGD	singapurski dolar	1,5668
SEK	švedska kruna	10,5145	KRW	južnokorejski von	1 356,39
CHF	švicarski franak	1,0679	ZAR	južnoafrički rand	19,5264
ISK	islandska kruna	157,10	CNY	kineski renminbi-juan	7,9772
NOK	norveška kruna	10,7958	HRK	hrvatska kuna	7,5745
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 982,07
CZK	češka kruna	26,733	MYR	malezijski ringit	4,8194
HUF	mađarska forinta	351,58	PHP	filipinski pezo	56,453
PLN	poljski zlot	4,4480	RUB	ruski rubalj	78,0079
RON	rumunjski novi leu	4,8433	THB	tajlandski baht	34,788
TRY	turska lira	7,7322	BRL	brazilski real	5,8422
AUD	australski dolar	1,6342	MXN	meksički pezo	25,4773
			INR	indijska rupija	85,3285

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

Privremeno ažuriranje pondera primjenjivih na primitke od rada dužnosnika, privremenog osoblja i ugovornog osoblja Europske unije koje radi u trećim zemljama ⁽¹⁾

(2020/C 211/05)

KOLOVOZ 2019.

Mjesto rada	Gospodarski paritet kolovoz 2019.	Devizni tečaj kolovoz 2019. (*)	Ponder kolovoz 2019. (**)
Armenija	387,9	529,640	73,2
Gambija	37,84	56,5100	67,0
Kuvajt	0,3001	0,33914	88,5
Liberija	2,474	1,11540	221,8
Južni Sudan	438,0	177,359	247,0
Sudan	38,01	50,6134	75,1

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

RUJAN 2019.

Mjesto rada	Gospodarski paritet rujan 2019.	Devizni tečaj rujan 2019. (*)	Ponder rujan 2019. (**)
Angola	423,9	402,673	105,3
Argentina	25,80	61,2171	42,1
Bosna i Hercegovina	1,134	1,95583	58,0
Haiti	86,78	103,328	84,0
Pakistan	83,22	174,645	47,7
Sudan	40,08	50,0367	80,1
Uzbekistan	4 939	10 378,8	47,6

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute, odnosno USD za Liberiju.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

LISTOPAD 2019.

Mjesto rada	Gospodarski paritet listopad 2019.	Devizni tečaj listopad 2019. (*)	Ponder listopad 2019. (**)
Argentina	28,24	62,1874	45,4
Čile	620,9	789,420	78,7
Komori	390,4	491,968	79,4
Demokratska Republika Kongo	2 091	1 823,49	114,7
Mauritanija	30,80	40,4400	76,2

(¹) Prema izvješću Eurostata od 12. svibnja 2020. o privremenom ažuriranju pondera (koeficijenti ispravaka) primjenjivih na primitke od rada dužnosnika, privremenog osoblja i ugovornog osoblja Europske unije koje radi u delegacijama izvan EU-a na temelju članka 64. Pravilnika o osoblju za dužnosnike i ostale službenike Europske unije te njegovim prilogima X. i XI.

Više informacija dostupno je na internetskim stranicama Eurostata (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data” > „Database” > „Economy and finance” > „Prices” > „Correction coefficients”).

Mjesto rada	Gospodarski paritet listopad 2019.	Devizni tečaj listopad 2019. (*)	Ponder listopad 2019. (**)
Sjeverna Makedonija	30,02	61,4942	48,8
Južni Sudan	523,7	174,817	299,6
Tadžikistan	6,197	10,5914	58,5
Sjedinjene Američke Države	1,049	1,09350	95,9
Uzbekistan	5 191	10 305,7	50,4

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

STUDENI 2019.

Mjesto rada	Gospodarski paritet studen 2019.	Devizni tečaj studen 2019. (*)	Ponder studen 2019. (**)
Argentina	29,76	66,6249	44,7
Kamerun	589,9	655,957	89,9
Eritreja	21,46	16,9636	126,5
Laos	8 074	9 804,00	82,4
Novi Zeland	1,537	1,75040	87,8
Pakistan	87,89	172,795	50,9
Sudan	42,43	49,8029	85,2
Turska	3,534	6,36150	55,6

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute, odnosno USD za Zimbabve.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

PROSINAC 2019.

Mjesto rada	Gospodarski paritet prosinac 2019.	Devizni tečaj prosinac 2019. (*)	Ponder prosinac 2019. (**)
Argentina	31,51	65,7109	48,0
Belize	1,889	2,20100	85,8
Etiopija	32,05	33,7176	95,1
Haiti	91,57	100,837	90,8
Japan	132,7	120,500	110,1
Maroko	8,216	10,6290	77,3
Južni Sudan	361,9	176,065	205,5
Togo	557,8	655,957	85,0
Turkmenistan	4,705	3,85175	122,2
Uzbekistan	5 579	10 448,9	53,4
Vijetnam	17 674	25 531,6	69,2

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute, odnosno USD za Timor-Leste i Zimbabve.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

SIJEČANJ 2020.

Mjesto rada	Gospodarski paritet siječanj 2020.	Devizni tečaj siječanj 2020. (*)	Ponder siječanj 2020. (**)
Albanija	72,44	121,610	59,6
Angola	446,6	534,597	83,5
Argentina	33,22	67,0109	49,6
Bosna i Hercegovina	1,075	1,95583	55,0
Čile	588,1	835,438	70,4
Komori	412,2	491,968	83,8
Demokratska Republika Kongo	2 217	1 863,40	119,0
Egipat	15,41	17,7967	86,6
Libanon	1 760	1 686,74	104,3
Crna Gora	0,5890	1,00000	58,9
Nigerija	323,0	405,126	79,7
Sjeverna Makedonija	28,22	61,4932	45,9
Sudan	45,28	49,9763	90,6
Tadžikistan	6,559	10,8310	60,6

(*) 1 EUR = x jedinica domaće valute, odnosno USD za Liberiju.

(**) Bruxelles i Luxembourg = 100.

Ažuriranje koeficijenata ispravka primjenjivih od 1. veljače 2020. na primitke od rada dužnosnika i ostalih službenika Europske unije ⁽¹⁾

(2020/C 211/06)

Mjesto rada		Koeficijent ispravka za primanja
UK	London	104,7

⁽¹⁾ Prema Eurostatovu dodatku izvješću od 12. svibnja 2020. o privremenom ažuriranju pondera (koeficijenti ispravaka) primjenjivih na primitke od rada dužnosnika, privremenog osoblja i ugovornog osoblja Europske unije koje radi u delegacijama izvan EU-a na temelju članka 64. Pravilnika o osoblju za dužnosnike i ostale službenike Europske unije te njegovim prilogima X. i XI. Više informacija dostupno je na internetskim stranicama Eurostata (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data” > „Database” > „Economy and finance” > „Prices” > „Correction coefficients”).

Privremeno ažuriranje koeficijenta ispravka primjenjivih od 1. siječnja 2020. na primitke od rada i na mirovine dužnosnika i ostalih službenika Europske unije ⁽¹⁾

(2020/C 211/07)

Mjesto rada		Koeficijent ispravka za primitke od rada
PL	Varšava	73,6

⁽¹⁾ Prema izvješću Eurostata od 19. svibnja 2020. o privremenom ažuriranju primitaka od rada i mirovina dužnosnika EU-a na temelju članaka 64. i 65. te Priloga XI. Pravilniku o osoblju za dužnosnike i ostale službenike Europske unije. Više informacija dostupno je na internetskim stranicama Eurostata (<http://ec.europa.eu/eurostat> > „Data” > „Database” > „Economy and finance” > „Prices” > „Correction coefficients”).

Obavijest Komisije o važećim kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama koje se primjenjuju od 1. srpnja 2020.

(Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.))

(2020/C 211/08)

Osnovne stope izračunane u skladu s Komunikacijom Komisije o reviziji metode za utvrđivanje referentnih kamatnih i diskontnih stopa (SL C 14, 19.1.2008., str. 6.). Ovisno o tome koja se referentna stopa primjenjuje potrebno je dodati i odgovarajuće marže kako je definirano u toj komunikaciji. Za diskontnu stopu to znači da se mora dodati marža od 100 baznih bodova. Uredbom Komisije (EZ) br. 271/2008 od 30. siječnja 2008. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 794/2004 propisuje se da se, osim ako je u određenoj odluci predviđeno drukčije, i stopa povrata izračunava dodavanjem 100 baznih bodova na osnovnu stopu.

Izmijenjene stope označene su podebljanim slovima.

Prethodna tablica objavljena u SL C 171, 19.5.2020., str. 6.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2020.	...	-0,15	-0,15	0,00	-0,15	1,13	-0,15	0,14	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,26	0,93	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,98	-0,15	3,21	0,32	-0,15	-0,15	0,75	
1.6.2020.	30.6.2020.	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020.	31.5.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.4.2020.	30.4.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.3.2020.	31.3.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94	
1.2.2020.	29.2.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94	
1.1.2020.	31.1.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94	

Napomene s objašnjenjem kombinirane nomenklature Europske unije

(2020/C 211/09)

U skladu s člankom 9. stavkom 1. točkom (a) Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2658/87 ⁽¹⁾ Napomene s objašnjenjem kombinirane nomenklature Europske unije ⁽²⁾ mijenjaju se kako slijedi:

Na stranici 112. u objašnjenju uz podbroj KN-a „**2403 99 90 Ostalo**” točka 4. zamjenjuje se sljedećim:

- „4. ekspandirani duhan (rezani listovi ili stabljike duhana, čija je veličina povećana u procesu stanične ekspanzije); nije prikladan za pušenje kao zaseban proizvod i upotrebljava se kao punilo u proizvodnji rezanog duhana za cigarete (punilo za rezani duhan – CFT (*cut filler tobacco*));”
-

⁽¹⁾ Uredba Vijeća (EEZ) br. 2658/87 od 23. srpnja 1987. o tarifnoj i statističkoj nomenklaturi i o Zajedničkoj carinskoj tarifi (SL L 256, 7.9.1987., str. 1).

⁽²⁾ SL C 119, 29.3.2019., str. 1.

V

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

OBAVIJEST O OTVORENOM NATJEČAJU

(2020/C 211/10)

Europski ured za odabir osoblja (EPSO) organizira sljedeći otvoreni natječaj:

EPSO/AST-SC/10/20 – TAJNICI (SC 1 i SC 2)

Obavijest o natječaju objavljena je na 24 jezika u *Službenom listu Europske unije* C 211 A od 25. lipnja 2020.

Dodatne informacije dostupne su na internetskim stranicama EPSO-a: <https://epso.europa.eu/>

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.9856 – M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(2020/C 211/11)

(2020/C.../...)

1. Komisija je 3. lipnja 2020. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta se prijava odnosi na sljedeće poduzetnike:

- M&G Investment Management Limited („M&G Investment Management”, Ujedinjena Kraljevina), pod kontrolom poduzetnika M&G plc. („M&G Group”, Ujedinjena Kraljevina),
- fondovi pod kontrolom poduzetnika Baring Asset Management Limited („Baring Asset Management”, Ujedinjena Kraljevina), pod kontrolom poduzetnika Barings Europe Limited (Ujedinjena Kraljevina), koji je pod krajnjom kontrolom poduzetnika Massachusetts Mutual Life Insurance Company („MassMutual Group”, Sjedinjene Američke Države),
- Tunstall Group Holdings Limited („Tunstall”, Ujedinjena Kraljevina), pod kontrolom poduzetnika Charterhouse Capital Partners VIII LLP („Charterhouse Capital”, Ujedinjena Kraljevina).

M&G Investment Management i Baring Asset Management stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom Tunstall.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- M&G Investment Management: pružanje usluga upravljanja ulaganjima, uključujući osobne planove vlasničkog kapitala, privatne štedne račune i investicijske zaklade. M&G Group je štedno i investicijsko društvo koje nudi rješenja maloprodajnim i institucionalnim klijentima te upravlja životnim ušteđevinama i mirovinskim planovima,
- Baring Asset management: upravljanje vlasničkim instrumentima, dugom i vlasničkim kapitalom za nekretnine, privatnim dugom i portfeljima s fiksnim prinosom. MassMutual Group društvo je za uzajamno životno osiguranje koje nudi niz financijskih proizvoda kao što su životno osiguranje i osiguranje za dugotrajnu skrb,
- Tunstall: pružatelj softverskih rješenja i tehnologije za tržišta skrbi na daljinu i zdravlja na daljinu. Charterhouse Capital je fond privatnog vlasničkog kapitala koji pruža usluge investicijskog savjetovanja.

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.

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

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.9856 – M&G Investment Management/Baring Asset Management/Tunstall Group Holdings

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

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja 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

(2020/C 211/12)

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⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI 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

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE”

EU br.: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Comité interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine

37800 Sainte-Maure-de-Touraine

FRANCE

Adresa:

38 rue Augustin Fresnel, BP 50139
37171 Chambray-les-Tours Cedex
FRANCE

Tél. +33 247483764

Fax +33 247276649

E-pošta: aoc@cda37.fr

Skupinu čine proizvođači i prerađivači te po toj osnovi ona ima legitimni interes podnijeti zahtjev

2. Država članica ili Treća Zemlja

Francuska

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (podaci o kontrolnom tijelu, nacionalni 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.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjene

Opis proizvoda:

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Sainte-Maure de Touraine’, proizveden od punomasnog kozjeg mlijeka, mekan je, nekuhan sir s površinskom plijesni.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Sir ‚Sainte-Maure de Touraine’ proizvodi se od sirovog punomasnog kozjeg mlijeka. Riječ je o mekanom siru čije se tijesto dobiva prije svega koagulacijom mlijeka uz dodatak manje količine sirila. Cijeđenje je prirodno. Sir je prekriven vidljivim površinskim slojem plijesni, a kora je pepeljasta.”

Dodaje se podatak da mlijeko mora biti sirovo. Zapravo, sirovo kozje mlijeko dio je stvarne prakse proizvođača sira koja omogućuje da se sačuvaju prirodna svojstva mlijeka, osobito organoleptička, kao i njegova izvorna flora, čime se ujedno osnažuje povezanost sa zemljopisnim područjem.

Pojam „nekuhan” kojim se opisuje tijesto izbrisan je jer nije prikladan za opis navedene vrste sira.

Određeni dijelovi iz točke o metodi proizvodnje umetnuti su u točku o opisu proizvoda jer potpadaju pod opis proizvoda: sir se dobiva prije svega koagulacijom mlijeka, uz dodatak manje količine sirila, a cijedi se prirodno.

Dodaje se da je površinska plijesan na siru vidljiva kako bi kontrola proizvoda bila objektivna.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„Mliječnog je okusa, bez prekomjerne slanosti ili kiselosti, s aromama suhog voća i biljnim notama, poput sijena. Tekstura mu je masna, odnosno blago vlažna, starenjem se suši, a ponekad postaje drobljiva.”

Radi boljeg utvrđivanja svojstava sira dodaje se organoleptički opis.

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Tijesto je bijele boje ili boje bjelokosti, ujednačene i gipke teksture, s najmanje 45 % masti.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Izgled je kore čist, tijesto sira bijele je boje ili boje bjelokosti, ujednačene i gipke teksture, s najmanje 45 g masti na 100 g sira nakon potpunog sušenja.”

Dodaje se izgled kore („čist“) kako bi se opisalo to važno svojstvo proizvoda povezano sa stavljanjem u kalupe.

Opis postotka masti preinačen je (težina od 100 grama sira nakon potpunog sušenja) iako sam postotak nije izmijenjen.

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Ima oblik izdužene odrezane cjepanice, prosječne težine 250 grama.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Dolazi u obliku odrezane cjepanice. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 100 g po siru.”

Pojam „izdužen“ kojim se opisuje oblik sira izbrisan je jer se čini suvišnim s obzirom na to da sir ima oblik cjepanice. Kako bi se bolje opisao proizvod, težina suhe tvari po siru (najmanje 100 grama) navodi se u zamjenu za prosječnu težinu sira (250 grama) po izlasku uz sušionice. Zapravo, zahvaljujući svojem mliječnom karakteru (znatni udio vlage po izlasku iz sušionice) i izduženom obliku (visoki omjer površine i obujma) sir se po izlasku iz sušionice brzo suši, što ponekad dovodi do znatnog gubitka težine prije stavljanja na tržište potrošačima.

Ta se izmjena unosi i u jedinstveni dokument u odjeljak 3.2.

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Na površinu sira nanosi se prah dobiven od drvenog ugljena.”

brše se iz rubrike o opisu proizvoda i premješta se u točku o načinu proizvodnje.

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Sredinom tijesta uzdužno prolazi vlat slame žitarica.”

brše se iz rubrike o opisu proizvoda i premješta se u točku o podacima koji dokazuju podrijetlo proizvoda sa zemljopisnog područja.

U jedinstvenom dokumentu rečenica:

„Sir od punomasnog kozjeg mlijeka, nekuhanog mekog tijesta, u obliku izdužene odrezane cjepanice, težine približno 250 grama.”

u odjeljku 3.2. zamjenjuje se tekstom:

„Sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ izrađuje se isključivo od punomasnog i sirovog kozjeg mlijeka Riječ je o mekom siru koji se dobiva prije svega koagulacijom mlijeka uz dodatak manje količine sirila, a cijedi se prirodno.

Njegov vanjski dio prekriven je vidljivim površinskim slojem plijesni, a kora je pepeljasta.

Mliječnog je okusa, bez prekomjerne slanosti ili kiselosti, s aromama suhog voća i biljnim notama, poput sijena. Tekstura mu je masna, odnosno blago vlažna, starenjem se suši, a ponekad postaje drobljiva.

Izgled je kore čist, tijesto sira bijele je boje ili boje bjelokosti, ujednačene i gipke teksture.

Ima oblik odrezane cjepanice. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 100 g po siru.

Najmanji udio masti iznosi 45 % u količini suhe tvari.”

Zemljopisno područje:

U rubrici specifikacije koja se odnosi na opis zemljopisna područja, ono je opisano u obliku popisa općina, čime se omogućuje jasniji opis. Opseg zemljopisnog područja nije promijenjen.

Ta se izmjena unosi i u jedinstveni dokument u odjeljak 4.

Podaci koji dokazuju podrijetlo proizvoda sa zemljopisnog područja:

U specifikaciji proizvoda dodaju se sljedeći stavci:

„4.1. Identifikacijski broj gospodarskih subjekata

Svaki proizvođač mlijeka, svaki objekt za preradu na farmi ili za preradu mlijeka, svaki sakupljač mlijeka i svaki pogon za zrenje ili bilo koji drugi dionik koji sudjeluje u sektoru, ispunjava identifikacijsku izjavu.

Identifikacijska izjava šalje se skupini najkasnije sedam tjedana prije početka obavljanja predmetne djelatnosti u skladu s tipskim obrascem koji odobrava ravnatelj Nacionalnog instituta za podrijetlo i kakvoću (INAO).

4.2. Obveze podnošenja izjava

4.2.1. Izjave o nepostojanju namjere proizvodnje i o ponovnom pokretanju proizvodnje

Svaki gospodarski subjekt dostavlja skupini prethodnu izjavu o nepostojanju namjere proizvodnje za oznaku ‚Sainte-Maure de Touraine‘. Dostavlja prethodnu izjavu o ponovnom pokretanju proizvodnje.

4.2.2. Obveze podnošenja izjava potrebnih za upoznavanje i praćenje proizvoda koji će se stavljati na tržište s oznakom izvornosti

Najkasnije 20. veljače godine A + 1 proizvođači na farmi, pogoni za zrenje i prerađivači dostavljaju skupini godišnju izjavu o proizvodnji sira ‚Sainte-Maure de Touraine‘ prethodne godine.

4.3. Vođenje evidencije

4.3.1. Sljedivost

Gospodarski subjekti stavljaju na raspolaganje skupini i nadzornom tijelu evidencije o ulasku i izlasku sireva te sve potrebne dokumente za nadzor podrijetla, kvalitete i uvjeta proizvodnje mlijeka i sireva.

Za prerađivače:

- prikupljene količine mlijeka namijenjene za preradu u sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ i njihovo podrijetlo,
- količine mlijeka prerađene u sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ po danu proizvodnje,
- broj sireva proizvedenih u sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ po danu proizvodnje.

Za pogone za zrenje:

dokument u kojem se navodi broj dozrelih i zapakiranih sireva ‚Sainte-Maure de Touraine‘ te količine prikupljenih sireva s pepelom i njihovo podrijetlo.

4.3.2. Praćenje pridržavanja uvjeta proizvodnje

Poslovni subjekti stavljaju na raspolaganje nadzornim strukturama dokumente potrebne za provjeru uvjeta proizvodnje.

Svaki proizvođač mlijeka osigurava sljedivost krmiva koje se daje mliječnim kozama u pogledu količine i površina pod krmnim biljem za ishranu koza, uključujući silažni kukuruz. Ta se sljedivost primjenjuje i na žitarice, uljarice i proteinske usjeve koji se upotrebljavaju u ishrani mliječnih koza.

Kada je riječ o proizvodima namijenjenima za ishranu koza koji ne dolaze s gospodarstva, već sa zemljopisnog područja, potreban je dokument (račun, ugovor) u kojem se navode vrsta i količina hrane te podrijetlo čestice.”

Dodaju se obveze prijavljivanja gospodarskih subjekata. Te su izmjene povezane s promjenama nacionalnih propisa. Osobito je predviđena identifikacija gospodarskih subjekata radi odobrenja kojim se potvrđuje da mogu ispuniti zahtjeve iz specifikacije proizvoda te izjave potrebne za upoznavanje i praćenje proizvoda koji će se stavljati na tržište s oznakom izvornosti.

U specifikaciji proizvoda sljedeća se rečenica (premještena iz rubrike o označivanju):

„Na slamu se stavlja identifikacijska oznaka”

zamjenjuje sljedećim:

„4.4. Dijelovi oznaka proizvoda

Svaki sir za koji se traži oznaka ‚Sainte-Maure de Touraine‘ označava se na sljedeći način: kroz svaki sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ prolazi vlat slame žitarica na koju se otiskuju barem naziv oznake izvornosti i identifikacijski broj pogona.

Slama se dijeli svakom proizvođaču koji je skupini predao identifikacijski izjavu, razmjerno količinama mlijeka upotrijebljenima za proizvodnju sireva oznake ‚Sainte-Maure de Touraine‘.

Svaki proizvođač redovno obnavlja slamu koja mu je ustupljena.

Proizvođaču se oduzima slama ako se povuče njegovo odobrenje.”

Opis slame žitarica premješten je iz točke o označavanju. Opis identifikacijske oznake na slami kao identifikacijskog elementa proizvoda dodaje se kako bi se olakšala sljedivost proizvoda. Osim toga, dodani su načini distribucije i oduzimanja slame kako bi se svakom ovlaštenom gospodarskom subjektu osigurala mogućnost da se njome opskrbi. Skupina je stavila na raspolaganje gospodarskim subjektima ovisno o količinama mlijeka upotrijebljenima za proizvodnju sira „Sainte-Maure de Touraine”, a vraća joj se u slučaju oduzimanja ovlaštenja.

U jedinstvenom se dokumentu u odjeljak 3.2. dodaje sljedeća rečenica:

„Kroz svaki sir ‚Sainte-Maure de Touraine‘ prolazi vlat slame žitarica na koju se otiskuju barem naziv oznake izvornosti i identifikacijski broj pogona.”

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„Nadzor proizvodnje

U okviru nadzora koji se provodi nad sirom ‚Sainte-Maure de Touraine‘ nasumičnim analitičkim i organoleptičkim ispitivanjem želi se osigurati kvaliteta i svojstva sireva.”

Načini nadzora proizvoda dodaju se kako bi se opisao taj važan aspekt nadzora.

Način proizvodnje:

budući da specifikacijom proizvoda registriranom u skladu s uredbama (EZ) br. 1107/96 i 828/2003 nije predviđeno pravilo u pogledu proizvodnje mlijeka, ona su utvrđena u skladu s postojećim praksama proizvođača.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.1. Stado

Mliječne koze dobivaju se od sljedećih pasmina: alpine, aanen, poitevinske ili križanjem tih pasmina. Dopušten je sezonski pomak parenja. U izračunu broja mliječnih koza u stadu u obzir se uzimaju koze koje su se ojarile najmanje jedanput.”

Dodan je popis dopuštenih pasmina koza jer su odavno prilagođene zemljopisnom području. Dopušten je sezonski pomak u parenju stada jer omogućuje ujednačenje razdoblja proizvodnje mlijeka. Radi lakšeg nadzora dodaje se da broj mliječnih koza obuhvaća i koze koje su se ojarile najmanje jedanput.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2. Prehrana

5.2.1. Podrijetlo ukupnog obroka

Najmanje 825 kg ukupnog godišnjeg obroka po mliječnoj kozi dolazi sa zemljopisnog područja.”

Podrijetlo ukupnog godišnjeg obroka po mliječnoj kozi dodano je kako bi se pojačala veza između proizvoda i zemljopisnog područja.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2.2. Travnate površine

Travnata površina po mliječnoj kozi iznosi najmanje 1 000 m². Ta površina obuhvaća površine na gospodarstvu i/ili odgovarajuće površine za kupnju. Travnate površine koje se uzimaju u obzir sastoje se od privremenih ili trajnih travnjaka. Silažni kukuruz nije obuhvaćen tim površinama. Najviše 50 % tih travnatih površina čini čista trava.”

Najmanja travnata površina (s gospodarstva i/ili kupljena) dodana je kako bi se osigurala raznolika floristička prehrana koza. Sastav te površine dodan je kako bi se pojačala floristička raznolikost krmiva.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2.3. Krmiva

Krmiva potječu isključivo sa zemljopisnog područja. Godišnja količina krmiva po mliječnoj kozi iznosi najmanje 550 kg suhe tvari. Dopusštena su sljedeća krmiva:

- krmiva dobivena od trava, mahunarki, prirodni travnjaci
- mješavine pašnjaka
- krmna trava ili mahunarke koje se uzgajaju kao postrni usjev
- i kao dodatak, slama i cijele biljke žitarica, mahunarki, uljarica i proteinskih usjeva.

Jedu se svježa, fermentirana ili u obliku sijena.

Količina fermentiranog krmiva ograničena je na 365 kg suhe tvari godišnje po mliječnoj kozi. Ne smije biti veća od 1 kg suhe tvari po danu i po mliječnoj kozi.

Fermentirana hrana daje se sa sijenom, svježim krmnim biljem ili se kombinira s krmivom.

Prehrambeni sustavi koji se temelje isključivo na slami i koncentratima ili žitaricama zabranjeni su.”

Dodaje se da krmiva moraju biti isključivo sa zemljopisnog područja kako bi se naglasila povezanost proizvoda s njime. Dodana su pravila o prehrani svježim krmivom kako bi se osigurala raznolikost godišnjeg obroka koza.

Uz to, dodan je popis dopuštenog krmiva kako bi se pojasnila vrsta krmiva koja se mogu davati.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2.4. Dopunske krmne smjese

Godišnja količina dopunske krmne smjese po mliječnoj kozi iznosi najviše 550 kg suhe tvari.

Zabranjeni su svi proizvodi životinjskog podrijetla, osim svježe sirutke dobivene od proizvodnje sira na gospodarstvu.

Dopunske krmne smjese mogu biti isključivo u obliku:

- sirovina u izvornom stanju koje se sastoje:
 - od sirovih, spljoštenih ili slomljenih zrna žitarica,
 - od sirovih, spljoštenih, slomljenih ili izdubljenih zrna kultura bogatih uljima i bjelančevinama,
- složene hrane koja se sastoji:
 - od zrna i derivata iz postupka prerade žitarica,
 - od zrna i derivata iz postupka prerade mahunarki, uključujući dehidriranu lucernu,
 - od proizvoda koji se dobivaju proizvodnjom šećera: pulpe šećerne repe, tekuće melase,
 - pogača suncokreta, lana, uljane repice, soje, izdubljene soje, oraščića,
 - masti biljnog podrijetla,
 - od dodataka prehrani: minerala, elemenata u tragovima, vitamina,
 - tekućih ili krutih bjelančevina: dobivenih proizvodnjom aminokiselina ili kao suproizvod proizvodnje kvasca,
 - aditiva.”

Dodan je popis dopuštene dopunske krmne smjese kako bi se propisala narav hrane koja se može davati.

U jedinstvenom se dokumentu u odjeljak 3.3. dodaju sljedeće rečenice:

„Mliječne koze uzgajaju se od sljedećih pasmina: alpine, aaanen, poitevine ili od koza dobivenih križanjem tih pasmina.

Najmanje 825 kg ukupnog godišnjeg obroka po mliječnoj kozi (odnosno 75 %) dolazi sa zemljopisnog područja. Određena hrana ne dolazi sa zemljopisnog područja jer je na njemu nema (na primjer, dehidrirana lucerna).

Travnata površina po mliječnoj kozi iznosi najmanje 1 000 m². Ta površina obuhvaća površine na gospodarstvu i/ili odgovarajuće površine za kupnju.

Godišnja količina krmiva po mliječnoj kozi iznosi najmanje 550 kg suhe tvari. Krmiva potječu isključivo sa zemljopisnog područja. Jedu se svježa, fermentirana ili u obliku sijena. Godišnja količina fermentiranog krmiva ograničena je na 365 kg suhe tvari po kozi. Ne smije biti veća od 1 kg suhe tvari dnevno po mliječnoj kozi. Fermentirana hrana daje se sa sijenom, svježim krmnim biljem ili se kombinira s krmivom.

Dopuštena krmiva navedena su na pozitivnom popisu.

Dopunska hrana iznosi najviše 50 % prehrane mliječne koze, odnosno 550 kg suhe tvari.

Dopuštena dopunska hrana utvrđena je na pozitivnom popisu.”

Naglašen je opis pravila o tehničkom postupku proizvodnje sireva kako bi se učvrstile postojeće prakse kojima se dobiva sir „Sainte-Maure de Touraine”:

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2.5. Utrošeno mlijeko

Prikupljeno mlijeko koje služi za proizvodnju sira „Sainte-Maure de Touraine” sirovo je punomasno kozje mlijeko dobiveno mužnjom najkasnije 48 sati prije sakupljanja.

Mlijeko se prije zgrušavanja ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog dijela.

Prerada mlijeka počinje od faze zrenja mlijeka, koje se postiže dodavanjem sirutke ili mliječnih startera ili bez njihova dodavanja. Dozrijevanje se odvija na temperaturi od najmanje 10 °C tijekom najviše 24 sata.

Flora za zrenje ili površinska flora sastoji se:

- od prirodne flore prisutne u sirovom mlijeku
- od flore razvijene u sirutki
- od komercijalne flore iz porodice plijesni i/ili od kvasca.

Zabranjeno je dodavanje kiselina ili aromatskih tvari.”

Dodaje se da se upotrebljava sirovo mlijeko (u skladu s rubrikom koja se odnosi na opis proizvoda) pomuženo najkasnije 48 sati prije sakupljanja kako bi se sačuvala kvaliteta sirovine i ograničio razvoj psihotropnih mikroorganizama koji ograničavaju razvoj prirodne mliječne flore. Dodaje se da se mlijeko prije zgrušavanja ne smije koncentrirati djelomičnim uklanjanjem vodenastog kako bi se poštovala svojstva utrošenog mlijeka.

Uz to, dodaje se da mlijeko dozrijeva prije sirenja, što poboljšava njegovo svojstvo da se prerađuje u sir i pogoduje razvoju njegova aromatskog potencijala.

Naposlijetku dodaje se sastav flore za zrenje ili površinske flore kako bi se propisale prakse i poštovao opis proizvoda, a zabranjeno je dodavanje kiselina ili aromatskih tvari kako se ne bi izmijenila organoleptička svojstva proizvoda.

U specifikaciji proizvoda dodaje se sljedeći stavak:

„5.2.6. Proizvodnja

Mliječni grušč dobiva se od mezofilne flore.

- Sirenje

Dopušteno je dodati samo malu količinu sirila.

Sirenje se provodi s najvećom dozom koja iznosi 5 ml na 100 litara mlijeka za sirilo od 520 miligrama kimoizina po litri.

- Grušanje

Traje najviše 48 sati, a najmanje 18 sati. Provodi se na temperaturi od najviše 25 °C.”

Dodaje se da se gruš dobiva od mezofilne flore kako bi se poštovala svojstva proizvoda. Osim toga, parametri koji se odnose na faze sirenja i grušanja regulirani su u skladu s praksama gospodarskih subjekata kako bi se naglasilo mliječno svojstvo gruš.

U specifikaciji proizvoda sljedeće rečenice:

„Svježi prethodno neocijeđeni gruš zaimačom ili razdjelnim okvirom stavlja se u stožasti rupičasti kalup određenih dimenzija. Zabranjeno je ostavljanje mlijeka ili gruš za naknadnu upotrebu.”

zamjenjuju se sljedećim:

„Rezanje gruš dopušteno je, ali zabranjene su sve tehnike prethodnog cijedenja. Dopušteno je uklanjanje sirutke koja nastaje prije stavljanja u kalup.

Zabranjeni su zamrzavanje gruš i obrada sireva u izmijenjenoj atmosferi.

— Punjenje kalupa i cijedenje

Punjenje kalupa provodi se zaimačom u pojedinačne kalupe ili u više kalupa razdjelnim okvirom. Kalupi se pune ručno u više postupaka.

Cijedenje se odvija prirodno, bez pritiska na gruš, u trajanju od najmanje 18 sati od početka stavljanja u kalup.

Ukupne unutarnje dimenzije stožastih rupičastih kalupa jesu:

— donji promjer: 48 mm,

— gornji promjer: 65 mm,

— visina: 260 mm.”

Dodaje se da su rezanje i uklanjanje sirutke nastali prije stavljanja u kalup dopušteni, u skladu s praksama gospodarskih subjekata. Zabrana tehnike prethodnog cijedenja i zabrana ostavljanja gruš za naknadnu upotrebu jasnije su sastavljene nego u važećoj specifikaciji proizvoda. Dodaje se da je tehnika obrade sireva u izmijenjenoj atmosferi zabranjena kako bi se prednost dala tradicionalnom načinu proizvodnje. Dodani su podaci o fazi stavljanja u kalupe: kalupi se pune u više postupaka, i to pojedinačni kalupi ili više kalupa uz pomoć razdjelnog okvira, u skladu s postojećim praksama.

Dodaje se da se cijedenje mora odvijati bez pritiska na gruš kako bi se bolje opisala ta faza u kojoj cijedenje mora biti prirodno. Utvrđeno je najkraće trajanje kako bi se postupak cijedenja bolje opisao.

Naposljetku, navod o opisu kalupa (stožasti) koji se nalazi u rubrici o opisu proizvoda nadopunjen je dimenzijama kalupa jer nije dovoljno jasan.

U specifikaciji proizvoda sljedeće rečenice:

„Površina sireva lagano se soli. Na površinu sira nanosi se prah dobiven od drvenog ugljena. Sredinom tijesta uzdužno prolazi vlat slame žitarica.”

zamjenjuju se sljedećim:

— Nakon vađenja iz kalupa i soljenje

Sirevi se površinski sole i posipaju pepelom sa svih strana.

— Stavlanje slame

Otisnuta vlat slame žitarice stavlja se tijekom vađenja iz kalupa ili u kalupe. Postavlja se u unutrašnjost tijesta dužinom sira.”

Dodani su parametri u pogledu stavljanja pepela i soljenja kako bi se te faze bolje utvrdile. Uz to, obveza upotrebe praha dobivenog od drvenog ugljena briše se s jedne strane zato što pojam „drveni ugljen” više nije sukladan (riječ je o medicinskom biljnom ugljenu), a s druge strane zato što danas postoji pripravak koji čini mješavina soli i medicinskog biljnog ugljena. Osim toga, pojam „lagano” briše se jer je nejasan. Naposljetku dodana je faza u kojoj se u sir stavlja vlat slame kako bi se opisala praksa gospodarskih subjekata.

U specifikaciji proizvoda sljedeće se rečenice:

„Zrenje sireva odvija se tijekom 10 dana na području proizvodnje, najmanje od dana sirenja na temperaturi od 10 do 15 °C i vlazi od 90 %.”

zamjenjuju sljedećim:

„Zrenje i stavljanje na tržište

Od početka do kraja zrenja temperatura zraka u prostoru za zrenje može iznositi od 16 °C do 6 °C. Vlažnost zraka u prostoru u kojem se odvija zrenje veća je od 75 %.

Sirevi smiju izaći iz mjesta za zrenje tek nakon najmanje 10 dana od dana sirenja i samo ako se na cijeloj njihovoj površini nalazi dobro razvijena kora, prekrivena površinskom plijesni vidljivom golim okom.

Zabranjeno je čuvanje svježeg sira i sira u procesu dozrijevanja u promijenjenim atmosferskim uvjetima.”

Obveza zrenja na zemljopisnom području premještena je u rubriku o zemljopisnom području. Raspon dopuštenih temperatura za zrenje izmijenjen je (od 6 °C do 16 °C umjesto od 10 do 15 °C) i najmanji postotak vlage (iznad 75 % umjesto iznad 90 %) kako bi se uzela u obzir prilagodba praksi gospodarskih subjekata proizvodu. Uz to, dodaje se da se po izlasku s mjesta zrenja na cijeloj površini sireva mora nalaziti dobro razvijena kora prekrivena površinskom plijesni vidljivom golim okom, u skladu s rubrikom o opisu proizvoda.

Naposljetku dodaje se da je čuvanje svježeg sira i sira u procesu dozrijevanja u promijenjenim atmosferskim uvjetima zabranjeno kako bi se očuvala organoleptička svojstva sireva.

Povezanost

Kada je riječ o rubrici specifikacije koja se odnosi na povezanost sa zemljopisnim područjem, u cijelosti je izmijenjena kako bi se jasnije pokazala povezanost između sira „Sainte-Maure de Touraine” i njegova zemljopisnog područja, iako važna svojstva povezanosti nisu izmijenjena. Time se osobito ističu uvjeti proizvodnje mlijeka kojima se omogućuje upotreba sirova mlijeka pogodnog za proizvodnju sira za koju su potrebni posebno znanje, iskustvo i uvjeti zrenja. U točki „Posebnosti zemljopisnog područja” navedeni su prirodni čimbenici zemljopisnog područja i ljudski čimbenici s kratkim povijesnim opisom te naglaskom na specifično umijeće. U točki „Posebnosti proizvoda” istaknuti su određeni elementi koji su uneseni u opis proizvoda. Naposljetku, točkom „Uzročna povezanost” pojašnjava se interakcija prirodnih i ljudskih čimbenika te proizvoda.

Ta se izmjena unosi i u jedinstveni dokument u odjeljak 5.

Posebni elementi označivanja

U specifikaciji proizvoda sljedeći se stavak:

„Sirevi koji nose oznaku izvornosti ‚Sainte-Maure de Touraine’ na tržište se moraju stavljati s pojedinačnom etiketom koja, osim propisanih navoda primjenjivih na sve sireve, sadržava naziv oznake izvornosti uz navod ‚appellation d’origine’ (oznaka izvornosti), a sve je napisano slovima veličine od najmanje dvije trećine veličine najvećih slova na etiketi. Obvezno je navesti pokratu ‚INAO’. Predmetni se navodi stavljaju i na kutije i ostala pakiranja koja sadržavaju te sireve.’

Navod ‚proizvedeno na farmi’ ili ‚sir s farme’, kao sve druge navode koji upućuju na to da je riječ o siru proizvedenom na farmi, stavljaju proizvođači koji prerađuju mlijeko proizvedeno na njihovim gospodarstvima, a u skladu s uvjetima propisanim unutarnjim pravilnikom. Sir proizveden na farmi, a koji sakuplja i osigurava njegovo zrenje pogon za zrenje jednako tako može nositi taj navod.”

zamjenjuje sljedećim:

„Osim s obveznim oznakama predviđenima propisima o označivanju i prezentiranju hrane, sirevi s oznakom izvornosti ‚Sainte-Maure de Touraine’ stavljaju se na tržište s pojedinačnom etiketom na kojoj se nalazi naziv oznake izvornosti ‚Sainte-Maure de Touraine’ i simbol ZOI Europske unije u istom vidnom polju.

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je upotreba svih ostalih pridjevaka ili druge oznake uz predmetnu oznaku podrijetla pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.”

Rubrika o označivanju ažurirana je s jedne strane kako bi se u obzir uzele promjene u nacionalnim i europskim propisima, a s druge strane kako bi se pojasnili navodi ili pridjevci koji se mogu stavljati na oznake. Vrijednosni navodi „proizvedeno na farmi” ili „sir s farme” mogu se upotrebljavati u okviru propisa koji su na snazi.

U specifikaciji proizvoda rečenica:

„Na slamu se stavlja identifikacijska oznaka”

briše se iz točke o označivanju i premješta se u točku o podacima koji dokazuju podrijetlo proizvoda sa zemljopisnog područja.

U jedinstvenom dokumentu stavak:

„Obveza stavljanja logotipa koji sadržava pokratu INAO, navodi Naziv kontrolirane oznake izvornosti i naziv oznake.”

u odjeljku 3.6. zamjenjuje se tekstom:

„Osim s obveznim oznakama predviđenima propisima o označivanju i prezentiranju hrane, sirevi s oznakom izvornosti ‚Sainte-Maure de Touraine’ stavljaju se na tržište s pojedinačnom etiketom na kojoj se nalazi naziv oznake izvornosti ‚Sainte-Maure de Touraine’ i simbol ZOI Europske unije u istom vidnom polju.

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je upotreba svih ostalih pridjevaka ili druge oznake uz predmetnu oznaku podrijetla pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.”

Ostale izmjene:

U specifikaciji proizvoda ažurira se adresa nadležne službe u državi članici.

U pogledu rubrike specifikacije proizvoda o upućivanju na kontrolna tijela, ažuriraju se naziv i podaci službenih tijela. U toj se rubrici navode podaci o nadležnim tijelima u području kontrola na razini Francuske: Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću (INAO) i Glavna uprava za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Dodaje se informacija o tome da su naziv i podaci o certifikacijskom tijelu dostupni na internetskim stranicama INAO-a te u bazi podataka Europske komisije.

U rubrici specifikacije proizvoda koja se odnosi na nacionalne zahtjeve dodaje se tablica s glavnim točkama koje treba kontrolirati i metoda ocjenjivanja.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SAINTE-MAURE DE TOURAINE”

EU br.: PDO-FR-0133-AM03 – 30.1.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv (nazivi)**

„Sainte-Maure de Touraine”

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.*

Sir „Sainte-Maure de Touraine” izrađuje se isključivo od punomasnog i sirovog kozjeg mlijeka. Riječ je o mekom siru koji se dobiva prije svega koagulacijom mlijeka uz dodatak manje količine sirila, a cijedi se prirodno.

Njegov vanjski dio prekriven je vidljivim površinskim slojem plijesni, a kora je pepeljasta.

Mliječnog je okusa, bez prekomjerne slanosti ili kiselosti, s aromama suhog voća i biljnim notama, poput sijena. Tekstura mu je masna, odnosno blago vlažna, starenjem se suši, a ponekad postaje drobljiva.

Izgled je kore čist, tijesto sira bijele je boje ili boje bjelokosti, ujednačene i gipke teksture.

Ima oblik odrezane cjepanice. Ukupna težina suhe tvari ne smije biti manja od 100 g po siru.

Najmanji udio masti iznosi 45 % u količini suhe tvari.

Kroz svaki sir „Sainte-Maure de Touraine” prolazi vlat slame žitarica na koju se otiskuje barem naziv oznake izvornosti i identifikacijski broj pogona.

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

Mliječne koze uzgajaju se od sljedećih pasmina: alpine, aaanen, poitevine ili od koza dobivenih križanjem tih pasmina.

Najmanje 825 kg ukupnog godišnjeg obroka po mliječnoj kozi (odnosno 75 %) dolazi sa zemljopisnog područja. Određena hrana ne dolazi sa zemljopisnog područja jer je na njemu nema (na primjer, dehidrirana lucerna).

Travnata površina po mliječnoj kozi iznosi najmanje 1 000 m². Ta površina obuhvaća površine na gospodarstvu i/ili odgovarajuće površine za kupnju.

Godišnja količina krmiva po mliječnoj kozi iznosi najmanje 550 kg suhe tvari. Krmiva potječu isključivo sa zemljopisnog područja. Jedu se svježa, fermentirana ili u obliku sijena. Godišnja količina fermentiranog krmiva ograničena je na 365 kg suhe tvari po kozi. Ne smije biti veća od 1 kg suhe tvari dnevno po mliječnoj kozi. Fermentirana hrana daje se sa sijenom, svježim krmnim biljem ili se kombinira s krmivom.

Dopuštena krmiva navedena su na pozitivnom popisu.

Dopunska hrana iznosi najviše 50 % prehrane mliječne koze, odnosno 550 kg suhe tvari.

Dopuštena dopunska hrana utvrđena je na pozitivnom popisu.

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

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sireva odvijaju se na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

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*

Osim s obveznim oznakama predviđenima propisima o označivanju i prezentiranju hrane, sirevi s oznakom izvornosti „Sainte-Maure de Touraine” stavlja se na tržište s pojedinačnom etiketom na kojoj se nalazi naziv oznake izvornosti „Sainte-Maure de Touraine” i simbol ZOI Europske unije u istom vidnom polju.

Neovisno o propisanim oznakama koje se primjenjuju na sve sireve, zabranjena je upotreba pridjevaka ili druge oznake uz predmetnu oznaku podrijetla pri označivanju, oglašavanju, na računima ili vrijednosnicama, uz iznimku posebnih trgovačkih ili proizvodnih marki.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sira odvijaju se na zemljopisnom području koje čine sljedeće općine departmana Indre (36), Indre-et-Loire (37), Loir-et-Cher (41) i Vienne (86):

Departman Indre (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers.

Cijeli departman Indre-et-Loire (37)

Departman Loir-et-Cher (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancè, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-duGault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefranconeur, Villeporcher.

Departman Vienne (86): Antran, Basses, Berthegeon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vèzières, Vicq-sur-Gartempe.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Sir „Sainte-Maure de Touraine” jest sir proizveden od kozjeg mlijeka čija su glavna obilježja oblik izdužene cjepanice kroz koju prolazi vlat slame žitarica, suhe voćne arome i biljne note, kao što je sijeno te njegova masna tekstura koja starenjem postaje drobljiva. Njegova mu obilježja osiguravaju znanje i iskustvo u uzgoju koza koje se hrane krmivom dobivenim isključivo na zemljopisnom području, ali i znanjem i iskustvom u pogledu proizvodnje (mliječni gruš, sporo cijedenje, prekrivanje pepelom i soljenje površine nakon vađenja iz kalupa) i zrenja, koji omogućuju nastanak karakteristične flore za zrenje.

Zemljopisno područje sira „Sainte-Maure de Touraine” nalazi se na jugozapadu pariške kotline i prelazi granice stare povijesne pokrajine Touraine. Rijeka Loire, koja prolazi područjem s istoka na zapad te njezine pritoke znatno utječu na krajolik malih regija.

Krajolici otvorenih visoravni, u kojima prevladavaju žitarice, izmjenjuju se s dolinama, koje su šumovitije te u kojima je uzgoj određenih poljoprivrednih kultura istaknuo posebne proizvode (vinova loza, uzgoj drveća, stočarstvo, povrtlarstvo). Glinasta i glinasto-vapnenačka zemlja jednako se tako nalaze na visoravnima.

Klima, koja je pod utjecajem oceana, a odlikuje se blagim zimama i ljetima, omogućuje uzgoj brojnog krmnog bilja i žitarica potrebnih za prehranu životinja. Taj utjecaj oceana, koji tek neznatno slabi prema istoku uz rijeku Loire, održava relativno ujednačenu klimu na cijelom području.

Do sredine 20. stoljeća stada koza nije bilo. Tek su najsiromašnija seoska domaćinstva imala od jedne do tri koze. Za brigu o kozama zadužena je bila baka (ili najmlađa kći kojoj je baka prenijela znanje i iskustvo), koja njeguje životinje, hrani ih, muze i radi sir. Mlijeko se prerađuje sirovo i punomasno, odmah nakon mužnje. Obujam kalupa za sir „Sainte-Maure de Touraine” jednak je obujmu dnevne količine mlijeka koju proizvede jedna koza, odnosno približno 2,5 litre mlijeka za jedan sir. Nema pogona za proizvodnju sira, sve se radnje odvijaju u kuhinjama, a sir se suši uz dimnjak. Budući da je zbog izduženog oblika sir krhak i teško je njime rukovati, uzdužno se postavlja slama žitarica radi lakšeg rukovanja.

Današnje su tehnike proizvodnje rezultat tog povijesnog načina proizvodnje. Sir se dobiva koagulacijom punomasnog i sirovog mlijeka, uz dodatak manje količine sirila. Gruš se stavlja u stožaste kalupe.

Sir „Sainte-Maure de Touraine” proizvodi se od sirovog i punomasnog kozjeg mlijeka, lagano usirenog, a dobiva se od mliječnog gruša. Odlikuje se:

- karakterističnim stožastim oblikom,
- gipkim, čistim tijestom, bijele boje ili boje bjelokosti, ujednačenim,
- masnom teksturom koja se starenjem suši i postaje drobljiva,
- površinskim slojem na kojem se nakon 10 dana zrenja stvara dobro razvijena kora, prekrivena površinskom plijesni vidljivom golim okom,
- vlati slame žitarice postavljenom dužinom sira,
- mliječnim okusom s aromama suhog voća i biljnim notama.

Taj sir od kozjeg mlijeka nastao je na najsiromašnijim područjima regije Touraine.

Zahvaljujući glinastim i glinasto-vapnenačkim tlima prisutnima na zemljopisnom području, prikladnima za proizvodnju krmnog bilja i žitarica, razvili su se najsiromašniji poljoprivredni sektori zbog uvođenja uzgoja koza, koji je u početku bio ograničen, a čije je mlijeko bilo namijenjeno proizvodnji sira, prvotno namijenjenog samo za prehranu obitelji.

Svoj osobiti oblik sir „Sainte-Maure de Touraine” zahvaljuje kalupu, koji se izvorno izrađivao od pletenog pruća. Obujam kalupa jednak je dnevnoj količini mlijeka koje proizvede jedna koza. Zbog oblika izdužene cjepanice i ponekad lomljive teksture tijesta sir je krhak i njime se teško rukuje. Stavljanje vlasti slame žitarice dužinom sira u početku je bilo praktične naravi jer je olakšavalo rukovanje sirom, a tek je kasnije postalo znak prepoznatljivosti među potrošačima.

Upotreba izduženog kalupa i svojstva proizvodnje mlijeka, uz sporo cijedenje koje je prilagođeno ritmu odvijanja radova na farmi te površinsko prekrivanje pepelom i soljenje, daju siru teksturu i gipko tijesto i omjer površine i obujma koji tijekom zrenja omogućuje nastanak flore za zrenje karakteristične za sir „Sainte-Maure de Touraine”, zahvaljujući kojoj sir poprima svoja okusna i aromatska svojstva.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4

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

(2020/C 211/13)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa”

EU br.: PGI-ES-02459 –27.5.2019.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv (nazivi)

„Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa”

2. Država članica ili Treća Zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

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

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

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno isključivo mehaničkim postupcima od ploda masline (*Olea europaea* L.). Riječ je o ulju zelene boje, voćnih nota, srednjeg do snažnog intenziteta. Na nepcu ostavlja blag do umjereno gorak i oštar okus.

Ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d'Eivissa” proizvodi se od sorti maslina *arbequina*, *picual* i *koroneiki*, bilo od jedne od njih ili njihove kombinacije, u ukupnom udjelu od najmanje 90 %. Preostalih 10 % mogu činiti druge sorte upisane u registar komercijalnih sorti.

Fizikalno-kemijska svojstva:

— kiselost (izražena kao oleinska kiselina): najviše 0,5 %,

— peroksidni broj: ≤ 12 meq O₂/kg,

— K₂₃₂: $\leq 2,00$,

— K₂₇₀: $\leq 0,16$,

— polifenoli: ≥ 200 mg/kg maslinovog ulja.

Organoleptička svojstva:

Medijan	Najmanje	Najviše
Zelena voćnost	≥ 3	≤ 7
Gorčina	$\geq 1,5$	≤ 4
Oštrina	≥ 2	≤ 5
Ravnoteža	Medijan za svojstvo gorčine i medijan za svojstvo oštrine veći su od medijana voćnosti za najviše dvije točke.	

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

–

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

Svi postupci proizvodnje ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, od uzgoja maslina do njihove prerade, moraju se provesti na otoku Ibizi (Eivissa).

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

Ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” mora se prodavati u bocama od tamnog stakla ili u spremnicima izrađenima od metala sa zaštitnim premazom ili drugog materijala koji ulje štiti od svjetlosti. Obujam spremnika ne smije biti veći od 5 litara.

Pakiranje na području proizvodnje ključno je da bi se mogla očuvati svojstva ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, a mora se provesti u objektu u kojem se ulje proizvodi.

Ibiza je otok bogat sunčevom svjetlošću na kojem prevladavaju visoke temperature i visoka vlažnost zraka, a ta tri čimbenika mogu štetno utjecati na kvalitetu maslinovog ulja. U takvim okolnostima i na temelju iskustva proizvođača, ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” tradicionalno se pakira u objektima u kojima se proizvodi te se ne prevozi u rinfuzi u druge objekte.

Proizvođači znaju da se kvaliteta konačnog proizvoda može zajamčiti samo ako se s uljem „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” rukuje na odgovarajući način te ako ga se pravilno pakira; ako nema ograničenja ili ako se ti postupci ne izvrše na pravilan način, doći će do kvalitativnog i kvantitativnog smanjenja aromatske kvalitete konačnog proizvoda.

Važno je imati na umu i činjenicu da je Ibiza otok udaljen od kopnene Europe, što podrazumijeva dugotrajan prijevoz pomorskim putem. Kad bi se ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” prevozilo u tankerima, bilo bi ga potrebno pretakati te bi u većoj mjeri došlo u dodir sa zrakom, zbog čega bi postojao veći rizik od promjene njegovih značajki, a posebno arome i okusa. Zato nije dopušten prijevoz ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” u rinfuzi.

Nisu dopušteni raspodjela u manje količine i ponovno pakiranje.

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

Naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” mora se vidljivo istaknuti u glavnom vidnom polju etikete te se mora razlikovati od drugih informacija. Veličina slova mora biti najveća od sveg teksta u glavnom vidnom polju te se uz naziv ne smiju navoditi druge riječi. Izraz „Indicación Geográfica Protegida” [zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla] mora se navesti na etiketi uz naziv „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”.

Na etiketi se mora navesti i godina proizvodnje ulja te uzastopni alfanumerički kôd kojim se olakšava provedba provjera sljedivosti.

Zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” nije dopušteno dodavati pojmove kojima se opisuju svojstva. Pojmovi čije je navođenje neobvezno moraju biti istiniti i dokazivi. Sorte maslina smiju se navoditi samo ako 100 % maslina upotrijebljenih za proizvodnju čine masline predmetnih sorti.

Gospodarstva, nasadi ili imanja smiju se navoditi samo ako je ulje proizvedeno isključivo od maslina ubranih iz maslinika koji im pripadaju.

Ako se na etiketi navode pojmovi koji nisu obvezni, veličina slova kojima se navode ne smije biti veća od polovine (visina i širina) veličine slova upotrijebljenih za naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje čini otok Ibiza u autonomnoj zajednici Balearski otoci.

Otok Ibiza nalazi se između koordinata 38° 58' 48" N i 1° 25' 48" E, u Sredozemnom moru, između rta Cap de la Nau (Alicante) i otoka Mallorce.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Poveznica s okolišem temelji se na velikom sadržaju polifenola, istaknutoj gorčini i oštrini te ugledu proizvoda.

Vapnenačka tla i obilje sunčeve svjetlosti (više od 2 700 sunčanih sati godišnje) osiguravaju visoku razinu aromatskih komponenti. Zbog niske nadmorske visine na kojoj su zasađeni maslinici (neki od njih na razini mora) povećan je sadržaj polifenola.

Sredozemna klima Ibize i velik broj sunčanih sati osiguravaju odgovarajuće uvjete za uzgoj maslina, posebno kad je riječ o fotosintezi i akumulaciji biomase u biljnim organima. Blage proljetne temperature (19 °C u prosjeku) i velik broj sunčanih sati potiču cvjetanje i oprašivanje. Visoke ljetne temperature (26 °C u prosjeku) i sunčeva svjetlost pridonose bržem dozrijevanju maslina pa berba počinje u rujnu, zbog čega je Ibiza po početku berbe među prvima u Europi. Budući da nema mraza moguć je uzgoj maslina vrhunske kvalitete od kojih se dobiva stabilno ulje, bez nedostataka te visokog sadržaja polifenola.

Vruća i sunčana ljeta s malom količinom padalina (34 mm u prosjeku) uzrokuju stres zbog nedostatka vode za stabla maslina, zbog čega se stvara visoka koncentracija polifenola (292 mg/kg u prosjeku) i jačaju svojstva gorčine i oštine. Sadržaj polifenola u ulju „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” znatno je veći nego u drugim ekstra djevičanskim maslinovim uljima, u kojima njihov sadržaj iznosi od 150 do 180 mg/kg.

Ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” svoja prepoznatljiva svojstva, a posebno zelenu voćnu aromu i visok sadržaj polifenola, dobiva zahvaljujući berbi maslina dok su još zelene i dok tek počinju mijenjati svoju boju. Budući da se masline beru dok su zelene, daju manje ulja, ali ono ima jedinstvena svojstva.

Zbog kratke udaljenosti između maslinika i uljara te brzog mljevenja zelenih maslina pri niskoj temperaturi osigurava se proizvodnja ulja niske kiselosti i niskog sadržaja hidroksiperoksida, što vodi i do niskog peroksidnog broja i vrijednosti K_{232} .

Pravilnim uvjetima skladištenja pri kojima se ulje štiti od dodira sa zrakom i od svjetlosti te pakiranjem na razgraničenom području proizvodnje osiguravaju se stabilna ulja niskog peroksidnog broja i niske razine konjugiranih diena i triena.

Iskustvo i znanje uzgajivača maslina i uljara ključno je za postizanje kemijskih i organoleptičkih svojstava ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”. Uzgajivači na temelju iskustva utvrđuju gustoću nasada uzimajući u obzir agronomsku svojstva zemljišta te odlučuju o odgovarajućim uzgojnim postupcima, posebno o rezidbi i sustavu uzgoja. Da bi se postigla prepoznatljiva svojstva ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”, posebno visok sadržaj polifenola i visoka razina zelene voćnosti, gorčine i oštine, iznimno je važan trenutak berbe, pri čemu ponovno ključnu ulogu imaju znanje i iskustvo uzgajivača koji moraju precizno odabrati pravi trenutak za berbu maslina na svakoj pojedinačnoj parceli, a katkad i sa svakog pojedinačnog stabla.

Za osiguravanje očuvanja prepoznatljivih značajki maslina od kojih se proizvodi ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” odgovorni su majstori uljari koji na temelju svojeg iskustva i promatranja svojstava maslina određuju vrijeme i temperaturu ekstrakcije za svaku seriju.

Povijesni dokumenti potvrđuju izvrstan ugled ulja „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa”. U svojem je djelu *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares* (1787.) José Vargas napisao: „U tijeku je berba na Ibizi [...] proizvode ulje koje je među najboljima u Španjolskoj i ima ga toliko da bi ga trebalo prodavati”. U djelu *Reales Ordenacions de la isla y real fuerza de Iviza* (1751.) ulje „Aceite de Ibiza” opisuje se kao *preciosísimo* (izvanredno) i uspoređuje s najboljima: „... španjolsko je maslinovo ulje najbolje te mu je jedini suparnik ono s Ibize”.

Taj je povijesni ugled ostao nepromijenjen te ulje „Aceite de Ibiza”/„Oli d’Eivissa” potrošači, stručnjaci, kuhari i vlasnici restorana danas cijene više nego ikad prije.

Zbog ograničenja koja se zakonodavstvom Zajednice stavljaju na upotrebu zemljopisnih pojmova pri stavljanju na tržište maslinovog ulja otežana je upotreba naziva „Aceite de Ibiza” i „Oli d’Eivissa” jer se proizvođači suočavaju s novčanim kaznama. Unatoč tomu, ti se pojmovi i zemljovid otoka Ibize i dalje nalaze na etiketama, trgovačkim dokumentima, izvješćima o ispitivanju i internetskim stranicama.

Kad je riječ o ugledu ulja „Aceite de Ibiza”, trebalo bi napomenuti da su poznati kuhari kao što su Jean-Louis Neichel i María José San Román (2018.) prepoznali kvalitetu ulja „Aceite de Ibiza”. Različiti su stručnjaci isto tako skrenuli pozornost na njegovu kvalitetu i prepoznatljiva svojstva. Na primjer, Ismael Diaz Yubero, član Kraljevske gastronomске akademije i dobitnik nacionalne nagrade iz područja gastronomije za 2013., izjavio je da „ulje ‚Aceite de Ibiza’ ima svojstva koja su mu potrebna da se istakne i zaslužuje postići višu cijenu zbog tih posebnih značajki”.

U brojnim se upućivanjima potvrđuje i ugled ulja „Oli d’Eivissa”. U knjizi *Conèixer i gaudir dels aliments de les Illes Balears* (2002.) ulje „Oli d’Eivissa” navodi se kao jedno od najtradicionalnijih prehrambenih proizvoda Balearskih otoka. Sveučilište Balearskih otoka uključilo je 2007. ulje „Oli d’Eivissa” u svoje izvješće o tradicionalnim prehrambenim proizvodima Balearskih otoka uobičajenih u mediteranskoj prehrani, a 2018. vlada Balearskih otoka uključila je ulje „Oli d’Eivissa” u katalog tradicionalnih prehrambenih proizvoda Balearskih otoka.

Ruta de l’Oli d’Eivissa (ruta „Oli d’Eivissa”) i kulinarsko događanje *Eivissa-Sabor* organiziraju se na Ibizi od 2014. Ulje „Oli d’Eivissa” uključuje se u promidžbeni materijal za ta događanja, u receptima i kao poznati lokalni proizvod, uz druge tradicionalne proizvode s Ibize. Na ulje se upućuje i u vodičima za putovanja, kao što je ibizaspain.es, dok je nagrada *Mejor pa amb oli’Eivissa* još jedan dokaz njegova izvrsnog okusa.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećim internetskim stranicama:

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/aceite_de_ibiza/

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



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR