



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 64.

9. veljače 2021.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2021/C 46/01      Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9866 — United Group/Forthnet) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2021/C 46/02      Tečajna lista eura — 8. veljače 2021. .... 2

### V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

#### Europska komisija

2021/C 46/03      Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> ..... 3

2021/C 46/04      Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirm/Dapresy) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> ..... 5

2021/C 46/05      Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka <sup>(1)</sup> ..... 7

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

2021/C 46/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 46/07	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.10075 - Nexi/Nets Group) <sup>(1)</sup> .....	9

## DRUGI

### **Europska komisija**

2021/C 46/08	Objava zahtjeva za registraciju 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
2021/C 46/09	Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 .....	14

---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

## II.

*(Informacije)*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji  
(Predmet M.9866 — United Group/Forthnet)****(Tekst značajan za EGP)**

(2021/C 46/01)

Dana 13. kolovoza 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 <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 32020M9866. 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>

8. veljače 2021.

(2021/C 46/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,2025	CAD	kanadski dolar	1,5363
JPY	japanski jen	126,97	HKD	hongkonški dolar	9,3219
DKK	danska kruna	7,4365	NZD	novozelandski dolar	1,6740
GBP	funta sterlinga	0,87833	SGD	singapurski dolar	1,6067
SEK	švedska kruna	10,1148	KRW	južnokorejski von	1 347,77
CHF	švicarski franak	1,0842	ZAR	južnoafrički rand	17,9701
ISK	islandska kruna	154,70	CNY	kineski renminbi-juan	7,7618
NOK	norveška kruna	10,2725	HRK	hrvatska kuna	7,5583
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 876,31
CZK	češka kruna	25,739	MYR	malezijski ringit	4,8888
HUF	mađarska forinta	358,33	PHP	filipinski pezo	57,843
PLN	poljski zlot	4,4824	RUB	ruski rubalj	89,4049
RON	rumunjski novi leu	4,8748	THB	tajlandski baht	36,098
TRY	turska lira	8,5308	BRL	brazilski real	6,4955
AUD	australski dolar	1,5693	MXN	meksički pezo	24,3050
			INR	indijska rupija	87,7240

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

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

## EUROPSKA KOMISIJA

**Prethodna prijava koncentracije****(Predmet M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)****Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 46/03)

1. Komisija je 1. veljače 2021. 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:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP”, Kanada),
- Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L („SL GIO II”, Luksemburg), u vlasništvu poduzetnika Swiss Life Holding AG („Swiss Life”, Švicarska),
- Societa Gasdotti Italia S.p.A. („SGI”, Italija), trenutačno pod kontrolom poduzetnika SL GIO II i MEIF 4 koji je pod krajnjom kontrolom poduzetnika Macquarie Group (Australija).

Poduzetnici OTPP i SL GIO II stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad cijelim poduzetnikom SGI.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- OTPP: upravljanje i ulaganje mirovinskih naknada nastavnika u kanadskoj pokrajini Ontario,
- SL GIO II: fond u vlasništvu poduzetnika Swiss Life, pružatelja usluga životnog osiguranja, mirovinskog osiguranja, zdravstvenog osiguranja i upravljanja imovinom,
- SGI: neovisni operator prijenosnog sustava i vlasnik ograničenog dijela talijanske visokotlačne mreže plinovoda.

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 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

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

<sup>(2)</sup> 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.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI

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

Eadresa: 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.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 46/04)

1. Komisija je 1. veljače 2021. 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:

- EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS”, Luksemburg), pod kontrolom poduzetnika EQT AB;
- Verdane Fund Manager Future AB („VFMF”, Švedska), pod kontrolom poduzetnika Verdane Advisors Holding AS;
- Confirmit AS („Confirmit”, Norveška), pod kontrolom poduzetnika VFMF;
- Dapresy AB („Dapresy”, Švedska), pod kontrolom poduzetnika Confirmit;
- FocusVision Worldwide, Inc. („FocusVision”, Sjedinjene Američke Države), pod kontrolom poduzetnika EFMS.

Poduzetnici EFMS i VFMF stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnicima Confirmit, Dapresy i FocusVision.

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

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- EFMS: upravitelj investicijskog fonda u isključivom vlasništvu poduzetnika EQT AB, sa sjedištem u Švedskoj; kontrolira poduzetnika EQT Mid Market US, investicijski fond s odobrenim kapitalom od otprilike 688 milijuna USD, koji ulaže u srednja društva u Sjevernoj Americi
- VFMF: upravitelj investicijskog fonda određenih fondova Verdane, u krajnjem vlasništvu poduzetnika Verdane Advisors Holding AS, sa sjedištem u Švedskoj; fondovi Verdane ulažu u društva aktivna u područjima potrošačkog interneta, softvera, energetike i napredne industrije, uglavnom u nordijskim zemljama
- Confirmit: globalni pružatelj višekanalnih rješenja u područjima iskustva korisnika, sudjelovanja zaposlenika i istraživanja tržišta; razvija i niz softverskih alata za agencije za istraživanje tržišta i interne istraživačke timove korporativnih klijenata; trenutačno je pod kontrolom fondova Verdane kojima upravlja VFMF
- Dapresy: pružatelj programskih rješenja za poduzeća, točnije softvera za anketiranje; ima globalno stručno znanje u sektoru istraživanja tržišta i pruža jedinstvenu platformu korisnicima istraživanja tržišta; trenutačno je dio grupe Confirmit
- FocusVision: pružatelj kvantitativnih i kvalitativnih tehnoloških rješenja za industriju istraživanja tržišta; pod neizravnom je kontrolom poduzetnika EQT Mid Market US.

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 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

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

<sup>(2)</sup> 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.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy

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

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

Telefaks: +32 22964301

Poštanska adresa:

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

---



**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)**  
**Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 46/05)

1. Komisija je 1. veljače 2021. 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:

- Ares Management Corporation („Ares”, SAD),
- Ontario Teachers’ Pension Plan Board („OTPP”, Kanada),
- TCB Holdings I Corp („TricorBraun”, SAD).

Poduzetnici Ares i OTPP stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom TricorBraunom.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Ares: upravljanje alternativnim ulaganjima u Sjevernoj Americi, Europi i azijsko-pacifičkoj regiji
- OTPP: upravljanje mirovinskim davanjima i ulaganjima u imovinu mirovinskih sustava u ime aktivnih i umirovljenih nastavnika u pokrajini Ontario
- TricorBraun: dizajn i distribucija ambalaže, uključujući plastične spremnike, raspršivače, dozatore i zatvarače, staklene spremnike i fleksibilnu ambalažu, koji posluje u SAD-u i na međunarodnoj razini.

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 <sup>(2)</sup> treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije u roku od 10 dana od datuma ove objave. U svakom je očitovanju potrebno navesti referentnu oznaku:

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

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

Eadresa: 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”).

<sup>(2)</sup> SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 46/06)

1. Komisija je 29. siječnja 2021. 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:

- PAI Partners SAS („PAI Partners”, Francuska),
- Euro Ethnic Foods S.A. („EEF”, Luksemburg).

Poduzetnik PAI Partners stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom EEF.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- PAI Partners: društvo za kapitalna ulaganja koje uglavnom ulaže u sektore potrošačke robe, industrijske robe, distribucije, zdravstva i poslovnih usluga. Društvo PAI Partners također je matično društvo, među ostalima, društva Refresco, koje se bavi proizvodnjom i punjenjem u boce bezalkoholnih pića, uključujući gazirana pića, voćne sokove i bezalkoholna pića.
- EEF: upravitelj odjela hrane i pića lanca trgovina Grand Frais i matično društvo društva La Compagnie des Pruneaux, koji se bavi proizvodnjom i prodajom sirovina od šljiva, a posebno soka od šljiva.

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.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

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

Eadresa: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštanska adresa:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

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

**Prethodna prijava koncentracije**  
**(Predmet M.10075 - Nexi/Nets Group)**

(Tekst značajan za EGP)

(2021/C 46/07)

1. Komisija je 1. veljače 2021. 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:

- Nexi S.p.A. („Nexi”, Italija), pod zajedničkom kontrolom društava za kapitalna ulaganja Advent International i Bain Capital
- Grupa Nets, uključujući poduzetnika Nets A/S („Nets”, Danska) i pružatelja usluga digitalnih plaćanja Concardis Payment Group („Concardis”, Njemačka).

Poduzetnik Nexi stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelom grupom Nets.

Koncentracija se provodi kupnjom udjela.

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Nexi pruža usluge plaćanja trgovcima, imateljima kartica i bankama, kao što su usluge izdavanja kartica i prihvaćanja kartičnih transakcija, ponuda POS terminala i povezanih usluga, usluge pametnih platnih kartica, usluge automatiziranog rukovanja gotovinom, usluge poravnanja za plaćanja i digitalne korporativne usluge
- Grupa Nets pruža, među ostalim proizvodima i uslugama, usluge prihvaćanja kartičnih transakcija, POS terminale i omogućene pristupnike za plaćanje, usluge obrade kartica i usluge pametnih platnih kartica.

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.10075 - Nexi/Nets Group

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 registraciju 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**

(2021/C 46/08)

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

„Sõir”

EU br.: PGI-EE-02487 – 21.11.2018.

ZOI ( ) ZOZP (X)

## 1. Naziv (ZOI-ja ili ZOZP-a)

„Sõir”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Republika Estonija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla

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

Naziv „Sõir” odnosi se na tradicionalni, nezreli sir na bazi gruš. To je mliječni proizvod iz kategorije pečenih sireva koji je u Estoniji poznat prvenstveno u povijesnim regijama Võromaa i Setomaa.

Obvezni su sastojci sira „Sõir”:

- mlijeko (kravlje mlijeko),
- gruš,
- kokošja jaja,
- maslac,
- sol,
- sjemenke kima.

U postupku proizvodnje ne koriste se sirilo, aditivi ni pojačivači okusa.

Sir „Sõir” u pravilu je karakteristična okrugla i plosnata oblika. Iz koluta ili pravokutnika sira „Sõir” mogu se također izrezati kriške za prodaju u obliku polovica koluta, komada ili kocki. Težina varira od 100 grama do nekoliko kilograma.

(1) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

### Organoleptička svojstva

Izgled: površina ovisi o vrsti kalupa – hrapava je u slučaju kalupa od tkanine, a glatka ako je kalup gladak.

Unutrašnjost: površina reza glatka je i ujednačene svijetložute do žute boje te može sadržavati sjemenke kima. Moguća je i primjetna zrnatost.

Boja: karakteristična boja proizvoda potječe od žumanjka, zbog čega i boja rezne površine može biti u rasponu od svijetložute do žute. Boja vanjske površine seže od svijetložute do žućkastosmeđe, ovisno o metodi završne obrade. Pečeni sir „Söir” ima karakterističnu žućkastosmeđu koricu.

Tekstura: na teksturu proizvoda utječe trajanje cijedenja zgrušane mase. Tekstura je elastična, ujednačena i prilično čvrsta te se ne mrvlji pri rezanju. Sir „Söir” mekši je ako se proizvodi od zgrušane mase koja je kraće cijedena. Kada odstoji, proizvod postane čvršći i dobije koricu.

Miris i okus: proizvod ima karakterističnu laganu aromu vrhnja. Blagog je okusa, umjereno slan i, zahvaljujući bakterijama mliječne kiseline, blago kiseo. Može se razaznati i okus sjemenki kima.

### Fizikalna i kemijska svojstva

1. udio masti uvelike ovisi o sirovinama koje se koriste kao sastojci i može biti u rasponu od 5 % do 30 %;
2. udio suhe tvari ovisi o udjelu masti i daljnjoj obradi proizvoda. Udio suhe tvari u neprerađenom proizvodu mora biti najmanje 30 %, a u pečenom je siru „Söir” i viši, ali mora biti niži od 60 %;
3. udio soli 1,0–2 %.

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

Sirovine koje se koriste za proizvodnju sira „Söir” podrijetlom su iz određenog zemljopisnog područja, uz iznimku sjemenki kima i soli. Umjesto maslaca može se koristiti pročišćeni maslac.

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

U nastavku se navode posebni postupci u proizvodnji sira „Söir” koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području:

- mlijeko se zagrijava,
- dodaje se grušu te se mješavina potom miješa i zagrijava,
- cijedi se zgrušana sirna masa,
- dodaje se maslac i mješavina se zagrijava,
- sirnoj masi dodaju se jaja i sjemenke kima,
- sirna se masa zagrijava,
- sirna masa izlijeva se u kalupe i ostavlja da se slegne.

U fazama proizvodnje koje se odvijaju na predmetnom zemljopisnom području dopuštene su sljedeće iznimke:

1. u tehnološkim fazama: jaja i začini dodaju se grušu prije podvrgavanja toplinskoj obradi;
2. u fazama daljnje obrade radi produljenja roka trajanja proizvoda: na površinu sira „Söir” utrljava se sol; sir „Söir” peče se u pećnici.

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

Kako bi se očuvala meka struktura sira „Söir” i produljio rok do kojeg ga je najbolje upotrijebiti, proizvod se mora pakirati na mjestu proizvodnje. Tako se sprečava mikrobiološka, kemijska i fizička kontaminacija proizvoda.

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

Pri označavanju proizvoda na ambalaži uz registrirani naziv „Sõir” treba obvezno navesti dodatne informacije o metodi obrade, na primjer pečeni „Sõir”.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća kulturni prostor regija Vana-Võromaa i Setomaa u jugoistočnoj Estoniji, koje se razlikuju od ostatka zemlje i točno su određene svojim povijesnim granicama.

Prema administrativnoj podjeli Estonije iz 2019. zemljopisno područje regije Vana-Võromaa obuhvaća sljedeća područja: ruralne općine Kanepi, Põlva i Räpina u okrugu Põlvamaa; ruralne općine Antsla, Rõuge i Võru te grad Võru u okrugu Võrumaa; sljedeća sela u ruralnoj općini Valga u okrugu Valgamaa: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla i Tõrvase. Zemljopisno područje regije Setomaa obuhvaća administrativnu jedinicu ruralne općine Setomaa, koja se nalazi u okrugu Võrumaa.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Sir „Sõir” jedinstven je zahvaljujući metodi proizvodnje, koja se temelji na regionalnim tradicijama, te svojem prepoznatljivu okusu. Umijeće potrebno za pripremanje sira „Sõir” poveznica je s posebnim obilježjima tog zemljopisnog područja stoga što je priznato upravo ondje. Sir „Sõir” na tom se području proizvodi uglavnom na isti način kao i u 19. stoljeću. Proizvođači i danas primjenjuju metodu iz svoje obitelji ili zajednice koja se prenosi s generacije na generaciju. Najvažnija vještina proizvođača sira „Sõir” poznavanje je postupka zgrušavanja: tijekom zagrijavanja gruš u mlijeku moraju znati vizualno prepoznati pravi trenutak kako bi se izbjeglo prekomjerno zagrijavanje. Za proizvodnju sirne mase za „Sõir” nakon zgrušavanja i cijedenja potrebni su iskustvo te stručno znanje i umijeće kako bi se mješavina ujednačeno zagrijavala i stalno miješala, pri čemu treba pravovremeno dodati maslac, sol i jaja. Postupak proizvodnje sira „Sõir” završava izlivanjem vruće, glatke mješavine u kalupe, u kojima se ostavlja da se slegne i ohladi. Cijeli postupak proizvodnje uči se od iskusnog proizvođača sira „Sõir”. I okus i tekstura sira „Sõir” ovise o načinu na koji se proizvodi te o pravom izboru trenutka.

Sirovine koje se koriste za proizvodnju sira „Sõir” potječu od samih proizvođača sira „Sõir” ili od drugih proizvođača s tog područja, čime se jamči njihova svježina (mlijeko koje je staro 1–2 dana) te se postižu prepoznatljiv okus, aroma i tekstura sira „Sõir”. Proizvođači sira „Sõir” smatraju da je važno da gruša za njegovu proizvodnju pripreme isti proizvođači koji će proizvoditi i sam sir ili da on bude pripremljen na istom području.

### 5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Sõir” nezreli je sir na bazi gruš koji se proizvodi uz dodatak maslaca i jaja. Sir „Sõir” elastične je, ujednačene i prilično čvrste teksture te se ne mrvljuje pri rezanju. Blagog je okusa, umjereno slan te blago kiseo. Može se razaznati i ugodan okus sjemenki kima. U usporedbi s nezrelim pečenim sirevima koji se proizvode od gruš i prodaju u Estoniji, sir „Sõir” žute je boje zahvaljujući jajima.

### 5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Povezanost sira „Sõir” sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu proizvoda i njegovu prepoznatljivom okusu, koji su usko povezani s posebnom prirodom metode proizvodnje (podrijetlo sirovina te znanje i iskustvo kad je riječ o pripremi) i povijesnom tradicijom. Potrošači koji kupuju sir „Sõir” očekuju točno određeni okus na koji su naviknuti. Taj okus rezultat je znanja i iskustva proizvođača sira „Sõir” s tog područja i može se iskusiti samo konzumacijom sira „Sõir” proizvedenog na tom zemljopisnom području.

Sir „Sõir” za zemljopisno područje opisano u zahtjevu vežu povijesni postupci. Sir „Sõir” tradicionalno se proizvodio ručno na poljoprivrednim gospodarstvima. Mlijeko te od njega proizvedeni gruš i maslac dobivali su se od krava s poljoprivrednih gospodarstava tih istih proizvođača, jaja su dolazila od kokoši s istog gospodarstva, a sjemenke kima skupljale su se na livadama. Sir „Sõir” poznat je i proizvodi se samo u jugoistočnom dijelu Estonije. Riječ „sõir” dolazi iz lokalnog dijalekta, a prvobitno se javljala samo u materijalima u kojima se spominjao jezik koji se upotrebljavao u župama jugoistočne Estonije. Iako se sir „Sõir” još od druge polovine 20. stoljeća proizvodi i jede i u drugim dijelovima Estonije (prvenstveno u kućanstvima), i dalje ga prati glas tradicionalne hrane karakteristične za regije Vana-Võromaa i Setomaa te regionalnog proizvoda svojstvenog tom području.

O činjenici da je sir „Sõir” tipičan za zemljopisno područje svjedoče arhivski izvori, mediji i kuharice.

Sir „Sõir” prvi se put spominje u tiskanom izvoru *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* [„Estonski pučki kalendar za godinu 1853.”], u kojem se preporučuje da se za proizvodnju lokalnog sira „Sõir” upotrebljava kravlje mlijeko. U starim novinskim člancima (u razdoblju 1907.–1934.) ljudi iz drugih dijelova Estonije koji su se našli na tom području sir „Sõir” opisuju kao hranu svojstvenu tom području. Folklorna arhiva Književnog muzeja Estonije te arhive Estonskog nacionalnog muzeja i Estonskog društva za materinski jezik sadržavaju opise pripreme i konzumacije sira „Sõir” te povezanih običaja i rituala s kraja 19. i početka 20. stoljeća u regijama Võromaa i Setomaa.

S povijesnog je gledišta sir „Sõir” hrana koja se priprema u kućanstvima tog područja te ne postoji dosljedna praksa njegove industrijske proizvodnje. Danas sir „Sõir” proizvode mikro i mali proizvođači. Veća poduzeća u sektoru mliječnih proizvoda ne bave se njegovom proizvodnjom. Sir „Sõir” prodaje se na tržnicama i sajmovima, u manjim lokalnim trgovinama, na turističkim gospodarstvima i u restoranima te u manjem broju lanaca supermarketa. Nekoliko poduzeća u ponudi ima i radionice za proizvodnju sira „Sõir”.

Kao prehrambeni proizvod svojstven tom području sir „Sõir” uživa stalnu popularnost kao jelo koje se poslužuje i u svakodnevnim i u svečanim prigodama. Na tom se području prodaje i jede na kulturnim događanjima, sajmovima – primjerice sajmovi Lindora i Uma Meki [na lokalnom dijalektu „poseban okus”] – i ostalim događanjima za promidžbu lokalnog kulturnog nasljeđa.

U muzeju Saatse u regiji Setomaa svake se godine u lipnju još od 2010. održava dan sira „Sõir”. Tom se prigodom okupljaju lokalni proizvođači sira „Sõir”, koji organiziraju i radionice. Na najvećem i najvažnijem godišnjem događanju u regiji Setomaa – Dan kraljevstva Seto – održava se natjecanje proizvođača sira „Sõir” i bira se najbolji od njih. U ljeto 2019., povodom proslave 235. dana grada Võru, proizvođači sira „Sõir” iz okruga Võrumaa okupili su se kako bi izradili sir „Sõir” težak 106 kg (235 funti izraženo u starim mjernim jedinicama) i duži od četiri metra: najveći sir „Sõir” koji je ikad proizveden u Estoniji. Sir su mogli kušati stanovnici i posjetitelji grada Võru.

Način proizvodnje sira „Sõir” i za to potrebne vještine uvršteni su 2010. na estonski popis nematerijalne kulturne baštine kao dio kulturne baštine regija Vana-Võromaa i Setomaa.

### Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89**

(2021/C 46/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) br. 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA IZMJENU TEHNIČKE DOKUMENTACIJE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**„Hamburger Kümmel”**

**EU br.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017.**

**Jezik izmjene: njemački**

**Posrednik**

Savezna Republika Njemačka

Naziv posrednika:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Savezno udruženje njemačkih proizvođača i uvoznika jakih alkoholnih pića]

Urstadtstraße 2

53129 Bonn

NJEMAČKA

Tel. +49 228539940

E-pošta: info@bsi-bonn.de

**Naziv oznake zemljopisnog podrijetla**

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel”

**Stavke specifikacije na koje se primjenjuje izmjena**

- |                        |  |
|------------------------|--|
| Zaštićeni naziv:       | 1. Istoznačni način pisanja oznake           |
| Ime kontrolnih tijela: | 2. Promjena imena najvišeg kontrolnog tijela |
| Ostalo:                | 3. Promjena kategorije                       |

**Izmjena**

Izmjena specifikacije proizvoda koja uzrokuje izmjenu glavnih specifikacija

**Objašnjenje izmjene**

1. Istoznačni način pisanja oznake

Uz oznaku zemljopisnog podrijetla „Hamburger Kümmel” registriranu u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>, oznaka „Hamburg's Kümmel” trebala bi se eventualno također odobriti kao istoznačna oznaka zemljopisnog podrijetla.

2. Ime nadležnog kontrolnog tijela

Tijelo za pravosuđe i zaštitu potrošača (prethodno Tijelo za zaštitu zdravlja i potrošača) nadležno je kontrolno tijelo Slobodnog i hanzeatskog grada Hamburga od 1. srpnja 2020.

<sup>(1)</sup> SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 39, 13.2.2008., str. 16.



### 3. Ostalo (promjena kategorije proizvoda)

Izmjena se odnosi na točku 1.1.2. tehničke dokumentacije (Kategorija), odnosno na činjenicu da je potrebno izmijeniti klasifikaciju pića „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 110/2008 (osnovna uredba o jakim alkoholnim pićima) iz kategorije br. 32. („Liker”) u kategoriju br. 23. („Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom”).

U točki 1.1.2. kategorija br. 32 „Liker” jednostavno je izmijenjena u kategoriju br. 23 „Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom”. Budući da će se proizvodima i dalje dodavati šećer, ali će se nuditi veći izbor proizvoda s različitim sadržajem šećera, ne utvrđuje se najmanji sadržaj šećera. Osim toga, plan da se nude proizvodi sa sadržajem šećera manjim od 100 g po litri gotovog proizvoda u skladu je sa strategijom njemačke vlade u pogledu smanjenja sadržaja šećera u gotovim prehrambenim proizvodima u budućnosti. Naravno, i dalje će se moći stavljati na tržište proizvodi sa sadržajem šećera od najmanje 100 g po litri gotovog proizvoda. Predložena izmjena kategorije stoga neće podrazumijevati nikakve dodatne izmjene tehničke dokumentacije.

Ako je „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” trenutačno naveden u kategoriji „liker” (kategorija br. 32) u Prilogu III. osnovnoj uredbi o jakim alkoholnim pićima (trenutačno Uredba (EZ) br. 110/2008), to je uglavnom zbog strožeg razvrstavanja koje se primjenjivalo u skladu s prvom osnovnom uredbom o jakim alkoholnim pićima (Uredba Vijeća (EEZ) br. 1576/89<sup>(3)</sup>). Na temelju te uredbe proizvod se automatski svrstavao u kategoriju „liker” ako je sadržaj šećera iznosio 100 g ili više po litri gotovog proizvoda.

Tradicionalno se piće „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” stavljalo na tržište s relativno visokim sadržajem šećera koji je u pojedinim slučajevima iznosio više od 100 g po litri gotovog proizvoda. U okviru sustava razvrstavanja iz prve osnovne uredbe o jakim alkoholnim pićima sva jaka alkoholna pića sa sadržajem šećera od najmanje 100 g po litri gotovog proizvoda u pravnom su se smislu automatski smatrala „likerima”, uključujući i ona koja su se proizvodila metodom proizvodnje „jakih alkoholnih pića aromatiziranih kimom”. Kategorija proizvoda „jaka alkoholna pića aromatizirana kimom” uspostavljena je u članku 1. stavku 4. točki (n) Uredbe (EEZ) br. 1576/89 te se sada navodi kao kategorija br. 23 u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 110/2008.

Uredbom (EZ) br. 110/2008 prvi se put stvorila mogućnost da dobavljači jakih alkoholnih pića proizvode koji se prodaju pod generičkim nazivima i zadovoljavaju definicije više od jedne kategorije proizvoda stavljaju na tržište pod jednim prodajnim nazivom ili više njih (vidjeti članak 9. stavak 3. te uredbe).

Kako bi se spriječilo da proizvod koji se dotad stavljao na tržište pod nazivom „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” 15. prosinca 1989. bude isključen zbog stupanja na snagu Uredbe (EEZ) br. 1576/89, njemačka vlada odlučila je proizvod razvrstati u kategoriju „Liker”. U raspravama o izmjeni Uredbe o jakim alkoholnim pićima tijekom 2006. i 2007. njemačka vlada nije iskoristila novu mogućnost iz članka 9. stavka 3. Uredbe (EZ) br. 110/2008 da proizvod „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” razvrsta u kategoriju iz točke 23. Priloga II. toj uredbi.

Likeri aromatizirani kimom uglavnom se proizvode jednostavnim miješanjem alkohola, najčešće etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, sa šećerom i aromatičnim tvarima ili pripravcima. Za razliku od toga, „jaka alkoholna pića aromatizirana kimom” proizvode se aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla prirodnim sjemenkama kima primjenom različitih metoda aromatizacije. U slučaju „jakih alkoholnih pića aromatiziranih kimom” najvažnije su metode aromatizacije maceracija sjemenki kima tijekom određenog razdoblja ili maceracija uz naknadnu destilaciju.

Osim toga, tradicionalni naziv „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” sam je po sebi naznaka da je taj proizvod „jako alkoholno piće aromatizirano kimom”, tj. proizvod iz kategorije br. 23 iz Priloga II., a ne „liker aromatiziran kimom” u smislu kategorije br. 32 tog priloga.

#### GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

#### „HAMBURGER KÜMMEL”/„HAMBURG'S KÜMMEL”

EU br.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017.

#### 1. Naziv

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel”

<sup>(3)</sup> SL L 160, 12.6.1989., str. 1.

## 2. Kategorija jakog alkoholnog pića

Kategorija 23. Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom

## 3. Opis jakog alkoholnog pića

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” proizvodi se u Slobodnom i hanzeatskom gradu Hamburgu aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla sjemenkama kima (*Carum carvi* L.) i eventualno drugim aromatičnim sastojcima.

Specifična obilježja (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iste kategorije):

Minimalna alkoholna jakost iznosi 32 % vol., što je više od vrijednosti utvrđene za kategoriju proizvoda. Stoga je aroma kima izraženija u mirisu i okusu.

Uz kim (sjemenke) smiju se upotrebljavati isključivo drugi prirodni aromatični sastojci kao što su začinsko bilje ili začini, uključujući prirodne aromatične tvari i pripravke.

Ne upotrebljavaju se prehrambeni aditivi, na primjer bojila.

Fizička, kemijska i organoleptička svojstva

Kad je riječ o fizičkim, kemijskim i organoleptičkim svojstvima, piće „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

*Fizički i kemijski zahtjevi*

Alkoholna jakost: najmanje 32 % vol

*Organoleptički zahtjevi*

Bistrina::	bistro;
Boja::	bezbojno do žućkasto;
Miris (aroma)::	diskretan, odnosno delikatan i blag do snažan miris kima;
Okus:	blag, uravnotežen, s diskretnom do snažnom aromom kima.

## 4. Predmetno zemljopisno područje

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” proizvodi se u Slobodnom i hanzeatskom gradu Hamburgu.

Sjemenke kima i drugi upotrijebljeni sastojci, na primjer etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla i šećer, više ne moraju nužno potjecati iz Hamburga ili okolnog područja.

## 5. Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Tradicionalno se za proizvodnju pića „Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel” upotrebljavaju dvije različite metode. Te se metode mogu i kombinirati.

„Hamburger Kümmel” može se proizvesti:

- toplom metodom, koju čini destilacija (ili dvostruka destilacija) mješavine vode, etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, kima (*Carum carvi* L.) i eventualno drugih biljnih sastojaka, ili
- hladnom metodom, koju čini aromatizacija etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla uljem kima ili destilatom kima, uz eventualnu upotrebu i drugih prirodnih aromatičnih tvari.

Nakon toga slijedi:

- skladištenje i/ili dozrijevanje, prema potrebi, u prikladnim spremnicima,
- zaslađivanje šećerom ili drugim sladilima u različitim količinama do 100 g ili više šećera po litri gotovog proizvoda, izraženo kao invertni šećer,
- redukcija (prema potrebi) zaslađene mješavine na jakost pogodnu za piće dodavanjem vode,
- filtracija (prema potrebi),

- punjenje u boce, i
- označivanje i pakiranje.

Redukcija zaslađene mješavine na jakost pogodnu za piće dodavanjem vode, filtracija, punjenje u boce, označivanje i pakiranje (posljednji koraci u proizvodnom postupku) mogu se odvijati i izvan Slobodnog i hanzeatskog grada Hamburga.

## 6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Postoje dokazi da se piće „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”, takvo kakvo je i danas, na širem području Hamburga proizvodi od 19. stoljeća.

Biljke kima s bijelim cvjetovima (*Carum carvi* L.) nekoć su samoniklo rasle na livadama šireg područja Hamburga. Kim se sada uzgaja kao usjev u cijeloj Njemačkoj i susjednim državama članicama EU-a, odakle se dobavlja za proizvodnju pića „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”.

Kim je i važan kulinarski začim u sjevernoj Njemačkoj. Pomaže, na primjer, u probavi određenih vrsta kupusa. Početkom 19. stoljeća otkriveno je da se može upotrebljavati i za proizvodnju jakog alkoholnog pića ugodne arome. U Hamburgu danas gotovo i nema restorana koji nema „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” na jelovniku.

Nadalje, mnogi restorani poslužuju jela ili druge specijalitete u kojima je „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” jedan od sastojaka.

Kad se pojam „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” unese u poznati internetski pretraživač, prikažu se poveznice na mnoge internetske stranice.

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” neslužbeno se smatra nacionalnim pićem grada Hamburga. U hamburškoj gradskoj vijećnici poslužuje se na svim službenim događanjima.

Organoleptička svojstva pića „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” temelje se na:

- biljkama kima koje se uzgajaju ili samoniklo rastu na širem području Hamburga i u susjednim regijama poput regije Ostfriesland te u Nizozemskoj, i
- metodi proizvodnje koja se primjenjuje od početka 19. stoljeća, među ostalim hanzeatskoj umjetnosti destilacije.

Neki proizvođači pića „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” osmislili su posebne čaše za njegovo posluživanje, kojima se doprinosi doživljaju ispijanja pića.

Nadalje, neki proizvođači pića „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” upotrebljavaju etikete na kojima su prikazane panorama ili poznate znamenitosti Hamburga. Lokalni stanovnici i turisti identificiraju se s gradom i ovim posebnim pićem s velikim udjelom alkohola.

## 7. Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Oznaka „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” registrirana je u Prilogu III. Uredbi (EZ) br. 110/2008 (Uredba o jakim alkoholnim pićima) te je stoga zaštićena kao oznaka zemljopisnog podrijetla.

Proizvod mora biti u skladu sa zahtjevima horizontalnih propisa EU-a o hrani, propisima EU-a o određenim jakim alkoholnim pićima te odgovarajućim nacionalnim zakonodavstvom (npr. prema Uredbi o identifikaciji serije obvezno je navođenje broja serije).

## 8. Dopune oznake zemljopisnog podrijetla

Oznaka zemljopisnog podrijetla „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” može se dopuniti samo kako slijedi:

- (a) Osnovno pravilo o dopunama oznaci zemljopisnog podrijetla „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”:

U skladu sa zakonodavstvom Unije o jakim alkoholnim pićima koje je trenutačno na snazi, nazivu „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” smiju se dodati isključivo:

- izrazi utvrđeni u točki (b), ili
- izrazi, osim onih utvrđenih u točki (b), za koje se može dokazati da su bili u stalnoj upotrebi 20. veljače 2008.

(b) Dopune drugim izrazima (navodi o dozrijevanju i kvaliteti):

- Ako se oznaci zemljopisnog podrijetla „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” dodaju oznake koje se odnose na dozrijevanje, starenje ili skladištenje (npr. „alt” ili „alter” [star]), proizvodi moraju dozrijevati ili biti uskladišteni u prikladnim spremnicima najmanje šest mjeseci.
- Ako se oznaci zemljopisnog podrijetla „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” dodaju pojmovi koji se odnose na kvalitetu (npr. „feiner” [fino] ili „Tafel-” [stolno]), kvaliteta proizvoda mora biti znatno veća nego kod standardnih proizvoda. To može biti slučaj, na primjer, zbog posebno velikog udjela sjemenki kima u mješavini s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla, ili zbog upotrebe sjemenki kima iz ekološkog uzgoja, ili upotrebe posebno fino filtriranog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, ili ako je alkoholna jakost mnogo veća od najmanje alkoholne jakosti utvrđene za predmetnu kategoriju proizvoda „jako alkoholno piće aromatizirano kimom”.

#### 9. Podnositelj zahtjeva

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Savezno ministarstvo za prehranu i poljoprivredu (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Jedinica 414 (Sektor za vino, pivo i pića)]  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
NJEMAČKA

#### 10. Posrednici

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Savezno udruženje njemačkih proizvođača i uvoznika jakih alkoholnih pića]  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
NJEMAČKA

#### 11. Kontrolna tijela

U Slobodnom i hanzeatskom gradu Hamburgu sedam područnih ureda odgovorno je za kontrolu u vezi s proizvođačima jakih alkoholnih pića.

Imena tih područnih ureda dostupna su od

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz (Tijelo za pravosuđe i zaštitu potrošača)  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (Ured za zaštitu potrošača, sigurnost hrane i veterinarske poslove)  
Billstrasse 80a (Turm)  
20539 Hamburg  
NJEMAČKA

Tel. +49 40428370

E-pošta: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

---



ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije  
Europske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR