

# Službeni list Europske unije

C 103



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 66.

20. ožujka 2023.

### Sadržaj

#### I. Rezolucije, preporuke i mišljenja

##### PREPORUKE

###### **Europska komisija**

2023/C 103/01	Preporuka Komisije od 14. ožujka 2023. o skladištenju energije – temelj dekarboniziranog i zaštićenog energetskog sustava EU-a .....	1
---------------	--	---

#### IV. Obavijesti

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

###### **Europska komisija**

2023/C 103/02	Tečajna lista eura – 17. ožujka 2023.....	6
2023/C 103/03	Administrativna Komisija Europskih zajednica za socijalnu sigurnost radnika migranata – Stope za pretvorbu valuta u skladu s Uredbom Vijeća (EEZ) br. 574/72 .....	7

#### V. Objave

##### DRUGI AKTI

###### **Europska komisija**

2023/C 103/04	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 .....	9
2023/C 103/05	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 .....	17

HR



## I.

(Rezolucije, preporuke i mišljenja)

## PREPORUKE

# EUROPSKA KOMISIJA

### PREPORUKA KOMISIJE

od 14. ožujka 2023.

#### o skladištenju energije – temelj dekarboniziranog i zaštićenog energetskog sustava EU-a

(2023/C 103/01)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije, a posebno njegov članak 292.,

budući da:

- (1) Komisija je predstavila europski zeleni plan, strategiju usmjerenu, među ostalim, na postizanje klimatske neutralnosti do 2050. (¹). U tom kontekstu cilj je paketa „Spremni za 55 %“ (²) smanjiti neto emisije stakleničkih plinova za najmanje 55 % do 2030. Osim toga, s obzirom na ničim izazvanu rusku invaziju na Ukrajinu i rusko korištenje opskrbe energijom kao oružja, u Komunikaciji o planu REPowerEU (³) i samom planu REPowerEU (⁴) predlažu se mjere za brzo okončanje ovisnosti o ruskim fosilnim gorivima i rješavanje energetske krize ubrzavanjem prelaska na čistu energiju i udruživanjem snaga kako bi se postigao otporniji energetski sustav.
- (2) S obzirom na to da više od 75 % emisija stakleničkih plinova u Uniji potječe iz proizvodnje i uporabe energije, dekarbonizacija energetskog sustava ključna je za postizanje navedenih ciljeva. Kako bi se ostvarili klimatski i energetski ciljevi Unije, provodi se temeljita preobrazba energetskog sustava, koja obuhvaća poboljšanu energetsку učinkovitost, opsežno i brzo uvođenje proizvodnje energije iz promjenjivih obnovljivih izvora, veći broj aktera, veću decentralizaciju, digitalizaciju i međusobnu povezanost sustava te povećanu elektrifikaciju gospodarstva. Za takvu sustavnu preobrazbu potrebna je veća fleksibilnost u smislu sposobnosti energetskog sustava da se prilagodi promjenjivim potrebama mreže i upravlja varijabilnošću i nesigurnošću potražnje i ponude u svim relevantnim vremenskim okvirima. Modeli (⁵) ukazuju na izravnu vezu, ponekad eksponencijalnu, između (dnevne, tjedne i mjesecne) potrebe za fleksibilnošću i uvođenja proizvodnje energije iz obnovljivih izvora. Stoga će potreba za fleksibilnošću biti posebno važna u nadolazećim godinama jer se očekuje da će udio energije iz obnovljivih izvora u elektroenergetskom sustavu do 2030. dosegnuti 69 %.

(¹) COM(2019) 640 final. Europski zeleni plan uključuje i ciljeve koji nadilaze klimatsku neutralnost, kao što su zaustavljanje gubitka bioraznolikosti, smanjenje i uklanjanje onečišćenja te odvajanje gospodarskog rasta od upotrebe resursa pomoću pristupa kružnog gospodarstva.

(²) COM(2021) 550 final.

(³) COM(2022) 108 final.

(⁴) COM(2022) 230 final.

(⁵) Vidjeti odjeljak 2.2. radnog dokumenta službi Komisije SWD(2023) 57.

- (3) Zbog novih operativnih izazova potrebne su i dodatne usluge u budućem elektroenergetskom sustavu (npr. za usluge uravnovešenja i nefrekvenčne pomoćne usluge<sup>(6)</sup>) kako bi se osigurale stabilnost i pouzdanost te u konačnici sigurnost opskrbe električnom energijom.
- (4) Postoji više tehnologija koje energetskom sustavu mogu pružiti potrebnu fleksibilnost, primjerice skladištenje energije, upravljanje potrošnjom, fleksibilnost ponude i međupovezanost energetskih mreža. Konkretno, raznim tehnologijama skladištenja energije (npr. mehaničke, toplinske, električne, elektrokemijske i kemijske) mogu se pružati različite usluge u različitim razmjerima i vremenskim okvirima. Na primjer, skladištenje toplinske energije, posebno veliki sustavi za skladištenje toplinske energije u sustavima centraliziranog grijanja, mogu elektroenergetskoj mreži pružati usluge fleksibilnosti i uravnovešenja te time omogućiti integraciju sustava uz smanjene troškove tako što će apsorbirati energiju proizvedenu iz promjenjivih obnovljivih izvora (npr. energija vjetra i solarna energija). Osim toga, tehnologije skladištenja energije mogu biti tehničko rješenje za osiguravanje stabilnosti i pouzdanosti.
- (5) Skladištenje energije u elektroenergetskom sustavu definirano je u članku 2. točki 59. Direktive (EU) 2019/944 Europskog parlamenta i Vijeća<sup>(7)</sup> i obuhvaća više tehnologija. Direktivom (EU) 2019/944 uređuje se sudjelovanje skladištenja energije na tržištu električne energije, uključujući pružanje usluga fleksibilnosti pod jednakim uvjetima kao i drugi energetski resursi.
- (6) Osim elektroenergetskog sustava, skladištenje energije, primjerice skladištenje toplinske energije, može na više načina pridonijeti energetskom sustavu. Na primjer, skladištenje energije kojim se dopunjaju generatori grijanja i hlađenja iz obnovljivih izvora u okviru pojedinačnih i centraliziranih sustava grijanja omogućuje da se veći dio potražnje za grijanjem pokriva energijom iz promjenjivih i niskotemperaturnih obnovljivih izvora, kao što su energija iz plitkih geotermalnih izvora, solarna toplinska energija i energija iz okoliša. Promicanje tih sustava grijanja iz obnovljivih izvora ključno je za odmak od sustava grijanja koji se temelje na fosilnim gorivima, posebno u zgradama.
- (7) Skladištenje energije može imati važnu ulogu u dekarbonizaciji energetskog sustava jer doprinosi njegovoj integraciji i sigurnosti opskrbe. Za dekarboniziran energetski sustav bit će potrebna znatna ulaganja u skladišne kapacitete svih oblika. Tehnologije skladištenja energije mogu olakšati elektrifikaciju raznih gospodarskih sektora, posebno zgradarstva i prometa. Primjer toga bila bi upotreba električnih vozila i njezin doprinos uravnovešenju elektroenergetske mreže putem upravljanja potrošnjom (npr. apsorpcijom viška električne energije u vrijeme velike proizvodnje iz obnovljivih izvora i niske potrošnje). Energija pohranjena u baterijama za električna vozila može se učinkovito upotrebljavati i za stabilizaciju mreže i opskrbu kućanstava električnom energijom.
- (8) Skladištenje energije, posebno „iza brojila”, može pomoći potrošačima – i kućanstvima i industriji – da maksimalno povećaju vlastitu potrošnju energije iz obnovljivih izvora koju su sami proizveli i time smanje svoje račune za energiju.
- (9) Kad je riječ o energetskim sustavima koji su slabije povezani ili nisu međusobno povezani, kao što su otoci, udaljena područja ili najudaljenije regije EU-a, izvori fleksibilnosti, posebno skladištenje energije, mogu znatno pomoći u odmicanju od uvezenih fosilnih goriva i upravljanju visokim razinama kratkoročne i sezonske varijabilnosti u opskrbi energijom iz obnovljivih izvora.
- (10) U području skladištenja energije javlja se niz problema koji mogu utjecati na njegovo uvođenje u mjeri koja je potrebna za znatnu potporu energetskoj tranziciji. Neki od tih problema povezani su s potrebom za dugoročnom vidljivošću i predvidljivošću prihoda kako bi se olakšao pristup financiranju.
- (11) Tržište električne energije u Uniji osmišljeno je tako da skladištenje energije već može sudjelovati na svim tržištima električne energije. Time se osigurava osnova za kombiniranje više izvora prihoda (slaganje prihoda) kako bi se podržala održivost poslovnog modela skladištenja i omogućila maksimalna dodana vrijednost skladištenja energije za energetski sustav.

<sup>(6)</sup> Kako je definirano u članku 2. točkama 45. i 49. Direktive (EU) 2019/944 (SL L 158, 14.6.2019., str. 125.).

<sup>(7)</sup> Direktiva (EU) 2019/944 Europskog parlamenta i Vijeća od 5. lipnja 2019. o zajedničkim pravilima za unutarnje tržište električne energije i izmjeni Direktive 2012/27/EU (SL L 158, 14.6.2019., str. 125.).

- (12) U Smjernicama o državnim potporama za klimu, zaštitu okoliša i energiju (<sup>(8)</sup>) države članice potiče se na uvođenje dodatnih kriterija ili značajki u mjere za sigurnost opskrbe radi promicanja sudjelovanja zelenijih tehnologija (ili smanjenja sudjelovanja tehnologija koje onečišćuju) potrebnih za potporu ostvarivanju ciljeva Unije u području zaštite okoliša. Očekuje se da će se takvim kriterijima ili značajkama povećati udio skladištenja kojem pridonose mjere za sigurnost opskrbe.
- (13) Operatori prijenosnih sustava u svojem desetogodišnjem planu razvoja mreže moraju uzeti u obzir potencijal za uporabu postrojenja za skladištenje energije (<sup>(9)</sup>). Međutim, ubičajeni način rada za skladištenje energije – ubrizgavanje električne energije u mrežu kad su razine proizvodnje niske i potrošnja električne energije kad su razine visoke – može se dodatno iskoristiti pri planiranju mreža. Potrošnja iz mreže tijekom vršnih sati može se smanjiti dobro osmišljenim naknadama za upotrebu mreže i tarifnim programima kojima se povećava upotreba alata za fleksibilnost kao što je skladištenje energije.
- (14) Dijeljenjem uskladištene električne energije mogu se ostvariti veće koristi za sustav putem upravljanja potrošnjom ako su krajnji kupci izloženi odgovarajućim cjenovnim signalima ili im je dopušteno sudjelovanje u programima fleksibilnosti. Kako je predviđeno Direktivom (EU) 2019/944 krajnji kupci koji djeluju zajedno ne bi trebali podlijegati dvostrukim naknadama pri pružanju usluga fleksibilnosti operatorima sustava koji upotrebljavaju sustave za skladištenje ispred brojila.
- (15) Ažuriranje nacionalnih energetskih i klimatskih planova za razdoblje 2021.–2030. kako je predviđeno u članku 14. Uredbe (EU) 2018/1999 o upravljanju energetskom unijom i djelovanjem u području klime (<sup>(10)</sup>) trebalo bi uključivati veće ambicije za ubrzanje zelene tranzicije i povećanje energetske sigurnosti u skladu s paketom za europski zeleni plan (<sup>(11)</sup>) i planom REPowerEU. Ažuriranje nacionalnih energetskih i klimatskih planova trebalo bi uključivati i nacionalne ciljeve za povećanje fleksibilnosti sustava u skladu s člankom 4. točkom (d) podtočkom 3. te uredbe. U tim ažuriranim nacionalnim planovima trebalo bi navesti i relevantne politike i mjere za potporu potrebama za ulaganjima utvrđenima u okviru plana REPowerEU, kao i ključni prioritet zaštite konkurentnosti i privlačnosti EU-a u odnosu na globalne partnere, uzimajući pritom u obzir utjecaj na okoliš, posebno na staništa i ekosustave (<sup>(12)</sup>). Nacionalni energetski i klimatski planovi prilika su za istraživanje sinergija u pet dimenzija energetske unije (<sup>(13)</sup>), posebno u pogledu koristi od skladištenja električne energije,

#### PREPORUČUJE:

- (1) Države članice trebale bi uzeti u obzir dvostruku ulogu skladištenja energije (proizvođač/potrošač) pri utvrđivanju primjenjivog regulatornog okvira i postupaka, posebno pri provedbi zakonodavstva Unije o tržištu električne energije, kako bi se uklonile postojeće prepreke. To uključuje sprečavanje dvostrukog oporezivanja i olakšavanje postupaka izdavanja dozvola (<sup>(14)</sup>). Nacionalna regulatorna tijela također bi trebala razmotriti takvu ulogu pri određivanju naknada za upotrebu mreže i tarifnih programa, u skladu sa zakonodavstvom Unije.

<sup>(8)</sup> Komunikacija Komisije – Smjernice o državnim potporama za klimu, zaštitu okoliša i energiju za 2022., C/2022/481 (SL C 80, 18.2.2022., str. 1.).

<sup>(9)</sup> Uredba (EU) br. 347/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. travnja 2013. o smjernicama za transeuropsku energetsku infrastrukturu (SL L 115, 25.4.2013., str. 39.).

<sup>(10)</sup> SL L 328, 21.12.2018., str. 1.

<sup>(11)</sup> [https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal\\_hr](https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_hr)

<sup>(12)</sup> Kako bi se ostvarili ciljevi europskog zelenog plana i poštovalo načelo nenanošenja štete, potrebno je uzeti u obzir i šire nepovoljne učinke skladištenja energije na okoliš i pružiti rješenja za njihovo ublažavanje ili neutralizaciju.

<sup>(13)</sup> COM(2015) 80.

<sup>(14)</sup> Vidjeti i Preporuku Komisije (EU) 2022/822 od 18. svibnja 2022. o ubrzavanju postupaka izdavanja dozvola za projekte u području energije iz obnovljivih izvora i pojednostavljenju sklapanja ugovora o kupnji energije (SL L 146, 25.5.2022., str. 132.), i Uredbu Vijeća (EU) 2022/2577 od 22. prosinca 2022. o utvrđivanju okvira za ubrzavanje uvođenja energije iz obnovljivih izvora (SL L 335, 29.12.2022., str. 36).

- (2) Države članice trebale bi utvrditi kratkoročne, srednjoročne i dugoročne potrebe za fleksibilnošću svojih energetskih sustava, a u svojim ažuriranjima nacionalnih energetskih i klimatskih planova jačati ciljeve i povezane politike i mjere usmjerene na troškovno učinkovito promicanje skladištenja energije, skladištenja u velikim razmjerima i iza brojila, upravljanja potrošnjom i fleksibilnosti. Države članice trebale bi procijeniti i potrebe za proizvodnim kapacitetima za relevantne tehnologije skladištenja energije.
- (3) Države članice, posebno njihova nacionalna regulatorna tijela, trebale bi osigurati da operatori energetskih sustava pri planiranju prijenosnih i distribucijskih mreža dodatno procijene potrebe za fleksibilnošću svojih energetskih sustava, uključujući potencijal (kratkoročnog i dugoročnog) skladištenja energije te mogućnost da skladištenje energije bude isplativija alternativa ulaganjima u mrežu. Pri procjeni kapaciteta priključenja (npr. razmatranje fleksibilnih ugovora o priključenju) i upravljanju sustavom operatori bi trebali uzeti u obzir i puni potencijal izvora fleksibilnosti, posebno skladištenja energije.
- (4) Države članice trebale bi utvrditi potencijalne nedostatke u financiranju za kratkoročno, srednjoročno i dugoročno skladištenje energije, uključujući skladištenje energije iza brojila (toplinsko i uz uporabu električne energije) i druge instrumente fleksibilnosti, te, ako se utvrdi potreba za dodatnim fleksibilnim izvorima za postizanje ciljeva sigurnosti opskrbe i zaštite okoliša, razmotriti moguću potrebu za instrumentima financiranja kojima se osigurava vidljivost i predvidljivost prihoda.
- (5) Member States explore whether energy storage services - in particular the use of flexibility in distribution networks and the provision of non-frequency ancillary services - are sufficiently remunerated, and whether operators can add up the remuneration of several services.
- (6) Države članice trebale bi razmotriti konkurentne natječajne postupke ako je to potrebno za postizanje dostačne razine uporabe izvora fleksibilnosti kako bi se postigli transparentni ciljevi u području sigurnosti opskrbe i okoliša, u skladu s pravilima o državnim potporama. Trebalo bi istražiti moguća poboljšanja u osmišljavanju mehanizama za razvoj kapaciteta kako bi se olakšalo sudjelovanje izvora fleksibilnosti, uključujući skladištenje energije, npr. osiguravanjem primjerenosti čimbenika smanjenja kapaciteta s obzirom na cilj sigurnosti opskrbe, smanjenjem minimalnog prihvatljivog kapaciteta i minimalne veličine ponude, olakšavanjem agregacija, smanjenjem ograničenja emisija CO<sub>2</sub> ili davanjem prednosti zelenijim tehnologijama, u skladu sa Smjernicama o državnim potporama za klimu, zaštitu okoliša i energiju.
- (7) Države članice trebale bi utvrditi sve posebne regulatorne i neregulatorne mjere potrebne za uklanjanje prepreka uvođenju upravljanja potrošnjom i skladištenja iza brojila, npr. prepreka povezanih s elektrifikacijom sektora krajnje uporabe na temelju obnovljivih izvora energije, uvođenjem pojedinačne ili kolektivne potrošnje vlastite energije i dvosmjernim punjenjem upotrebotom baterija za električna vozila.
- (8) Države članice trebale bi ubrzati uvođenje postrojenja za skladištenje i drugih alata za fleksibilnost na otocima, udaljenim područjima i u najudaljenijim regijama EU-a s nedovoljnim kapacitetom mreže i nestabilnim vezama ili priključcima na glavnu mrežu na velikim udaljenostima, na primjer provedbom programa potpore za fleksibilne resurse s niskom razinom emisija ugljika, uključujući skladištenje, te revidirati kriterije za priključivanje na mrežu tako da se promiču hibridni projekti u području energije (tj. proizvodnja i skladištenje energije iz obnovljivih izvora).
- (9) Države članice i nacionalna regulatorna tijela trebali bi objavljivati detaljne podatke o zagušenju mreže, ograničavanju energije iz obnovljivih izvora, tržišnim cijenama, energiji iz obnovljivih izvora i sadržaju emisija stakleničkih plinova u stvarnom vremenu, kao i o instaliranim postrojenjima za skladištenje energije, kako bi se olakšalo donošenje odluka o ulaganju u nova postrojenja za skladištenje energije.
- (10) Države članice trebale bi nastaviti podupirati istraživanja i inovacije u području skladištenja energije, posebno rješenja za dugoročno skladištenje energije i rješenja u okviru kojih se električna energija povezuje s drugim nositeljima energije, te optimizirati postojeća rješenja (npr. u pogledu učinkovitosti, kapaciteta, trajanja, minimalnog klimatskog i ekološkog otiska). Trebalo bi razmotriti instrumente za smanjivanje rizika, kao što su programi za ubrzavanje tehnologije i namjenski programi potpore kojima se inovativne tehnologije za skladištenje energije usmjeravaju sve do faze komercijalizacije.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. ožujka 2023

*Za Komisiju  
Kadri SIMSON  
Članica Komisije*

---

## IV.

(Obavijesti)

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

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura<sup>(1)</sup>

17. ožujka 2023.

(2023/C 103/02)

**1 euro =**

	Valuta	Tečaj		Valuta	Tečaj
USD	američki dolar	1,0623	CAD	kanadski dolar	1,4584
JPY	japanski jen	140,57	HKD	hongkonški dolar	8,3387
DKK	danska kruna	7,4450	NZD	novozelandski dolar	1,7014
GBP	funta sterlina	0,87488	SGD	singapurski dolar	1,4262
SEK	švedska kruna	11,1995	KRW	južnokorejski von	1 389,84
CHF	švicarski franak	0,9858	ZAR	južnoafrički rand	19,4988
ISK	islandska kruna	149,30	CNY	kineski renminbi-juan	7,3117
NOK	norveška kruna	11,4218	IDR	indonezijska rupija	16 332,02
BGN	bugarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,7649
CZK	češka kruna	23,948	PHP	filipinski pezo	58,118
HUF	mađarska forinta	395,93	RUB	ruski rubalj	
PLN	poljski zlot	4,7045	THB	tajlandski baht	36,246
RON	rumunjski novi leu	4,9208	BRL	brazilski real	5,5872
TRY	turska lira	20,1859	MXN	meksički pezo	19,9829
AUD	australski dolar	1,5874	INR	indijska rupija	87,7870

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

**ADMINISTRATIVNA KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA ZA SOCIJALNU SIGURNOST  
RADNIKA MIGRANATA**

**Stope za pretvorbu valuta u skladu s Uredbom Vijeća (EEZ) br. 574/72**

(2023/C 103/03)

Članak 107. stavci 1., 2. i 4. Uredbe (EEZ) br. 574/72

Referentno razdoblje: Siječnja 2023.

Razdoblje primjene: Travnja, Svibnja, Kolovoza 2023. godine

Janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Izvor: ESB

Janv-23	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF	SEK
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Izvor: ESB

Napomena: sve unakrsne stope koje uključuju ISK izračunavaju se prema podacima o stopama ISK/EUR Središnje banke Islanda

Referentno: Janv-23	1 EUR u nacionalnoj valuti	1 jedinica N.V. u EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Izvor: ESB

Napomena: stope ISK/EUR na osnovi podataka Središnje banke Islanda

- Uredbom (EEZ) br. 574/72 utvrđuje se da stopa za pretvorbu u valutu iznosa navedenih u drugoj valuti ona je stopa koju odredi Komisija i koja se temelji na mjesечноj srednjoj vrijednosti za vrijeme referentnog razdoblja određenog u stavku 2. o referentnim deviznim tečajevima valuta koje objavljuje Europska središnja banka.
- Referentna su razdoblja sljedeća:
  - mjesec siječanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. travnja,
  - mjesec travanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. srpnja,
  - mjesec srpanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. listopada,
  - mjesec listopad za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. siječnja.

Stope pretvorbe valuta objavljaju se u *Službenom listu Europske Unije* (serija C) mjeseca veljače, svibnja, kolovoza i studenoga.

V.

(Objave)

## DRUGI AKTI

# EUROPSKA KOMISIJA

### Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 103/04)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 (¹).

#### OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM03

Datum obavijesti: 29.8.2022.

#### OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

##### 1. Izmjena teksta opisa vina

Opis

Navedeno je da vina 1. kategorije mogu biti bijela, crna ili ružičasta.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije, ali se njome ne mijenja jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Obrazloženje

U presudama br. 958/2021 i 959/2021 Odjel za upravne sporove Vrhovnog suda presudio je da je verzija specifikacije objavljena u Rješenjima 13 i 3 iz 2011. (ažurirana kako bi se uključile manje izmjene koje su u međuvremenu odobrene) još uvijek na snazi s izuzetkom odlomaka o teritorijalnom području primjene, koje je Vrhovni sud proglašio ništavnim. To znači da je za neke dijelove specifikacije potrebno ponovno upotrebljavati tekst iz verzije objavljene 2011.

##### 2. Određivanje zemljopisnog područja

Opis

Određene općine uključene u područje primjene ZOI-ja „Utiel-Requena” i „Alicante” izbrisane su iz zemljopisnog područja.

Izmjena se odnosi na točku 4. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

(¹) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

#### Obrazloženje

U presudama br. 958/2021 i 959/2021 Odjel za upravne sporove Vrhovnog suda presudio je da su pojedini odlomci koji se odnose na teritorijalno područje primjene ništavni jer nije bilo detaljnog obrazloženja kojim se potvrđuje povezanost između predmetnih općina i zaštićenog proizvoda. Stoga se tekst specifikacije mora uskladiti sa sadržajem tih presuda.

### 3. Navođenje sinonima za sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina

#### Opis

Za sortu „Subirat Parent”, koja se već nalazi na popisu, naveden je glavni naziv (Alarije) i sinonim (Malvasía Riojana).

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije, ali se njome ne mijenja jedinstveni dokument jer je riječ o sekundarnoj sorti grožđa.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

#### Obrazloženje

Budući da je sinonim Malvasía Riojana poznatiji i više se koristi, upućivanje na sve moguće nazive za sortu koja se već nalazi na popisu daje veću jasnoću u pogledu sorti koje se upotrebljavaju.

### 4. Povezanost sa zemljopisnim područjem

#### Opis

Izmijenjen je opis cijelog odjeljka 7. koji se odnosi na povezanost sa zemljopisnim područjem.

Izmjena se odnosi na točku 7. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

#### Obrazloženje

U presudama br. 958/2021 i 959/2021 Odjel za upravne sporove Vrhovnog suda presudio je da je verzija specifikacije objavljena u Rješenjima 13 i 3 iz 2011. (ažurirana kako bi se uključile manje izmjene koje su u međuvremenu odobrene) još uvijek na snazi s izuzetkom odlomaka o teritorijalnom području primjene, koje je Vrhovni sud proglašio ništavnim. To znači da je za neke dijelove specifikacije potrebno ponovno upotrebljavati tekst iz verzije objavljene 2011.

### 5. Navođenje tradicionalnog izraza „primero de cosecha” [prva berba]

#### Opis

Vraćen je tradicionalni izraz „primero de cosecha” (prva berba).

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

#### Obrazloženje

U izvornoj verziji specifikacije bilo je navedeno da se ovaj tradicionalni izraz može nalaziti na etiketi vina, ali to je greškom izbrisano tijekom različitih izmjena.

## 6. Navođenje sorte grožđa na etiketi vina

### Opis

Naziv sorte grožđa smije se upotrebljavati samo za vina proizvedena od najmanje 85 % predmetne sorte (ranije 100 %), a iznimka je likersko vino „Valencia” proizvedeno od grožđa Moscatel, uz uvjet da se smije upotrebljavati samo sorta Moscatel de Alejandría.

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se smatra da ne odgovara nijednoj vrsti izmjene predviđenoj člankom 14. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

### Obrazloženje

Tijekom različitih izmjena specifikacije greškom je izbrisana mogućnost da se sorta grožđa navede na etiketi ako čini najmanje 85 % udjela vina.

Ovom se izmjenom nastoji ispraviti pogreška povezana s navođenjem naziva sorte grožđa na etiketi vina.

### JEDINSTVENI DOKUMENT

#### 1. Naziv(i)

Valencia

#### 2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

#### 3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino
3. Likersko vino
6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino
8. Biser vino

#### 4. Opis vina

1. Bijelo vino

### SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Prevladavaju nijanse žute boje, od bijedožute do zlatnožute. Može dozrijevati u drvenim spremnicima. Čistog i vrlo intenzivnog mirisa s voćnim notama. U ustima ima dobru kiselost te svjež, voćni, dugotrajan okus.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 300 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

### Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 2. Ružičasto i crno vino

### SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ružičasta vina imaju ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Čist intenzivan miris s prevladavajućim voćnim aromama. U ustima ima dobru kiselost, snažan i uravnotežen okus. Dugotrajnog su završnog okusa. Crna vina često su tamne boje, uglavnom crvenih nijansi s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, crvene boje trešnje ili crvene boje rubina. Miris je dobrog intenziteta i visoke voćnosti.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 250 mg/l ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

### Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 3. Vina s nazivima „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”

### SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Tamnijih su boja nego osnovno vino. Bijela vina intenzivnije su žute boje. Crna vina gotovo su crvene boje terakote. Uravnoteženog su mirisa između voćne i drvene arome. Dobri retronazalni okusi u ustima.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 300 mg/l za bijela i 250 mg/l za ružičasta vina ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

### Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

## 4. Bijelo, ružičasto i crno likersko vino

### SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

U bijelom likerskom vinu prevladavaju nijanse žute boje, od blijeđožute do zlatnožute. Ružičasto likersko vino ima ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Crno likersko vino ima crvene nijanse s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene ili crvene boje rubina. Intenzivnog je mirisa, posebno ako je proizvedeno od grožđa Moscatel. Slatkog je okusa koji otvara tek, uravnotežen sa snažnim naknadnim okusom.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

### Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15

Najmanja ukupna kiselost	1,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Bijelo, ružičasto i crno kvalitetno aromatično pjenušavo vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ako je osnovno vino bijelo vino, prevladavaju nijanse žute boje, od bijedožute do zlatnožute. Ako je osnovno vino ružičasto vino, prevladavaju ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Ako je osnovno vino crno vino, prevladavaju crvene nijanse s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, crvene boje trešnje ili crvene boje rubina. Čist intenzivan miris s aromama specifičnima za sortu. Dobra kiselost i intenzitet u ustima. Svježa vina s dobro integriranim ugljikovim dioksidom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	6
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

6. Bijelo, ružičasto i crno biser vino

SAŽETI TEKSTUALNI OPIS

Ako je osnovno vino bijelo vino, prevladavaju nijanse žute boje, od bijedožute do zlatnožute. Ako je osnovno vino ružičasto vino, prevladavaju ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Ako je osnovno vino crno vino, prevladavaju crvene nijanse s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, crvene boje trešnje ili crvene boje rubina. Čist intenzivan miris s aromama specifičnima za sortu. Svjež, voćni i intenzivan okus, s dobro integriranim ugljikovim dioksidom.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 250 mg/l za obje vrste ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je [5 g/l] ili veći.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. Bijelo, ružičasto i crno vino s natpisom „Petit Valencia” na oznaci

**SAŽETI TEKSTUALNI OPIS**

Svojstva su slična onima navedenima za bijela, ružičasta i crna vina.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 300 mg/l za bijela i 250 mg/l za ružičasta vina ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	4,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

**5. Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Za ekstrakciju vina i njegovo odvajanje od komine potrebno je primijeniti dovoljan pritisak tako da prinos ne bude veći od 82 litre mošta ili 76 litara vina na 100 kilograma grožđa. Serije vina dobivene primjenom neodgovarajućeg pritiska ne smiju se ni u kojim okolnostima upotrebljavati za proizvodnju zaštićenih vina.

Drveni spremnici koji se upotrebljavaju za postupak starenja moraju biti izrađeni od hrastovine, a njihov kapacitet mora biti usklađen s ograničenjima volumena utvrđenima važećim zakonodavstvom za upotrebu određenih tradicionalnih izraza.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Crne sorte

9 100 kilograma grožđa po hektaru

2. Bijele sorte

12 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Crne sorte

69,16 hektolitara po hektaru

4. Bijele sorte

91,20 hektolitara po hektaru

**6. Razgraničeno zemljopisno područje**

Proizvodno područje obuhvaćeno ZOI-jem „Valencia” čine zemljišta koja se nalaze u pokrajini Valencia i podijeljena su u manje zemljopisne jedinice ili „potpodručja” obuhvaćena ZOI-jem, a sastoje se od sljedećih općina:

a) potpodručje ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas i Tuéjar.

- b) potpodručje VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higueruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo i Yátova.
- c) potpodručje MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova.
- d) potpodručje CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada i Xàtiva.

Proizvodno područje obuhvaća i parcele upisane u registar vinograda kojima upravljaju članovi zadruga ili vlasnici vinarija upisanih u registre Regulatornog odbora, koje su se tradicionalno upotrebljavale za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem „Valencia” i nalaze se na sljedećim lokacijama u općinama Almansa i Caudete u pokrajini Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti i Casa Hondo u općini Almansa te Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto u općini Caudete.

Proizvodno područje uključuje parcele koje pripadaju članovima vinske zadruge La Viña Coop V u gradu Villena, koje su upisane u Registar vina i tradicionalno se upotrebljavaju za proizvodnju vina obuhvaćenih ZOI-jem „Valencia”.

## 7. Sorte vinove loze

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

## 8. Opis povezanosti

Zahvaljujući blagoj klimi i oborinama u potpodručju Valentino dobivaju se bijela i crna vina veće alkoholne jakosti, a zahvaljujući kontinentalnim obilježjima područja Alto Turia delikatnija bijela vina.

Blizina Sredozemnog mora i veća količina oborina zaslужni su za izrazitu aromatičnost vina Moscatel.

Zbog temperaturnog raspona i raznolikog reljefa u potpodručju Clariano dobivaju se vrlo intenzivna i voćna crna vina.

## 9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pravni okvir

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

dodatane odredbe u pogledu označivanja

**Opis uvjeta**

oznaka „VALENCIA” mora biti istaknuta, a potpodručje se može navesti ako je sve grožđe [upotrijebljeno za proizvodnju vina] uzgojeno u tom potpodručju. Naziv sorte grožđa smije se upotrebljavati samo za vina proizvedena od najmanje 85 % predmetne sorte, a iznimka je likersko vino „Valencia” proizvedeno od grožđa Moscatel, uz uvjet da se smije upotrebljavati samo sorta Moscatel de Alejandría.

Izraz „VINO PETIT VALENCIA” može se navesti na mladim vinima sa stvarnim sadržajem alkohola >4,5 % vol. i ukupnim sadržajem alkohola >9 % vol., koja su proizvedena prirodnim metodama. Izrazi „MOSCATEL DE VALENCIA” ili „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” mogu se upotrebljavati za vino proizvedeno od 100 % grožđa Moscatel de Alejandría i u skladu s točkom 3. podtočkom (c) četvrtom alinejom Priloga XI.b Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007. Izraz „VINO DULCE” može se upotrebljavati za likerska vina proizvedena u skladu s točkom 3. podtočkom (c) četvrtom alinejom Priloga XI.b Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007. Tradicionalni izraz „Primero de Cosecha” (Prva berba) može se upotrebljavati za crna, bijela i ružičasta vina proizvedena od grožđa ubranog u prvih deset dana berbe i punjenog u boce u roku od 30 dana od završetka berbe, uz obvezu da na etiketi bude navedena godina berbe.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf>

**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**

(2023/C 103/05)

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

**„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna”**

**EU br.: PGI-IT-02834 – 24.3.2022.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv(i) [ZOZP-a]**

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 2.5. Tjestenina

Razred 2.3. Kruh, pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

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

„Sabadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” okrugli su ili ovalni svježi pekarski proizvodi s punjenjem od sastojaka navedenih u točki 3.2. podtočki b) u nastavku.

U trenutku stavljanja na tržište proizvod „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” ima sljedeća fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva:

fizikalna svojstva:

- oblik: gotov proizvod okruglog je ili ovalnog oblika izrađen od dvostrukog sloja tijesta te valovitih (ponekad dekorativnih) ili glatkih rubova, svaki sloj tijesta debljine je od 0,5 mm do 3 mm, promjer je od 40 mm do 180 mm,
- masa pojedinačnog proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” varira od najmanje 30 g do najviše 300 g,
- maseni udio tijesta/punjenja:
  - sloj tijesta čini 40 % do 60 % mase gotovog proizvoda,
  - punjenje čini 40 % do 60 % mase gotovog proizvoda,

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

kemijska svojstva:

- ukupne bjelančevine: od 8,0 do 18,0 % na 100 g proizvoda,
- masti: od 5,0 % do 22,0 % na 100 g proizvoda, a od toga je zasićenih od 3,0 % do 9,0 %,
- ugljikohidrati: od 20,0 % do 40,0 % na 100 g proizvoda, a od toga je šećera od 3,0 % do 7,0 %,

organoleptička svojstva:

- konzistencija svježeg proizvoda: mekana s homogenim tijestom,
- boja tijesta: u rasponu od boje slonovače do slavnatožute,
- boja punjenja: u rasponu od bijele do slavnatožute, a moguće su žute ili narančaste linije zbog korice limuna ili naranče,
- okus: kiseo i aromatičan, različitog intenziteta na nepcu ovisno o mješavini sireva, s natruhama agruma i kontrastom slatkog i slanog okusa,
- miris: arome tipične za esencijalna ulja agruma.

a) Sastojci tijesta:

- krupica od durum pšenice i/ili premljeveno brašno od durum pšenice i/ili obično pšenično brašno,
- svinjska mast: od 0 % do 20 % mase tijesta,
- po potrebi može se dodati žumanjak,
- sol: po potrebi,
- voda: po potrebi.

b) Sastojci punjenja:

- sir od ovčjeg i/ili kozjeg i/ili kravljeg mlijeka ili skuta od kravljeg mlijeka,
- korica limuna i/ili naranče po potrebi,
- po potrebi može se dodati šećer.

### 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

Prerada sastojaka u gotov proizvod mora se provesti unutar područja proizvodnje kako bi se očuvale kvaliteta i sigurnost proizvoda.

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

Proizvod se može pakirati svjež, u pakiranju s modificiranim atmosferom, u skladu s važećim zakonodavstvom ili smrznut u skladu s važećim zakonodavstvom. Nepakiran proizvod može se staviti na tržiste isključivo ako je svjež.

Mora se pakirati na području proizvodnje. Budući da je područje proizvodnje otok, prijevoz proizvoda traje više od 48 sati i zahtijeva razne oblike rukovanja i upotrebu nekoliko prijevoznih sredstava. Prijevoz svježeg i vrlo svježeg proizvoda zahtijeva posebne mjere i stalnan nadzor postupka. Vrijeme isporuke nepakiranih ili pretpakiranih proizvoda može se znatno razlikovati ovisno o logističkim problemima i vremenskih uvjetima. Dakle, vrijeme isporuke nije pouzdano te i u najboljem slučaju kvaliteta proizvoda može biti narušena čak i ako njegova sigurnost nije ugrožena. Moguće je narušavanje organoleptičkih svojstava nepakiranog proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ kada ga se prevozi tisućama kilometara, u nekoliko prijevoznih sredstava, morem i kada to zahtijeva angažman velikog broja ljudi.

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

Osim podataka propisanih zakonom na pakiranju treba jasno i čitljivo ispisati sljedeće dodatne podatke:

- naziv „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” ili jedan ili više naziva iz oznake, prikazani zasebno uz navođenje zemljopisnog područja Sardinije, nakon čega slijedi kratica ZOZP ispisana podebljanim crnim slovima te simbol Europske unije,
- neobavezan tekst „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno” (proizvedeno u skladu sa stariim receptom za rastopljeno punjenje) ako se punjenje kuha na visokoj temperaturi,
- ime, naziv poduzeća i adresa proizvođača. Upotreba imena, naziva poduzeća i privatnih marki dopuštena je ako ne sadržavaju pohvalne izraze i ako ne dovode potrošača u zabludu.

Proizvod se može staviti na tržište u pakiranjima koja su uskladena s važećim zakonodavstvom ili nepakiran, pod uvjetom da se stavlja u posebne spremnike ili posude s jasno vidljivom oznakom koja sadržava iste podatke kao i pakiranje.

Naziv „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” može se upotrebljavati i za proizvod proizведен u ugostiteljskim objektima unutar definiranog zemljopisnog područja.

### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” obuhvaća čitavo administrativno i fizičko područje Sardinije i njezina arhipelaga.

### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zahtjev za priznavanje ZOZP-a „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” opravdavaju ugled i slava proizvoda koji je nastao na Sardiniji kao proizvod lokalne poljoprivredno-stočarske kulture čija se proizvodnja nikad nije proširila izvan te regije.

U izrazito raznolikom i širokom assortimanu proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” jedan je od najprepoznatljivijih punjenih proizvoda zahvaljujući načinima primjene u kulinarstvu. Taj proizvod svoj ugled duguje činjenici da se poslužuje i konzumira kao desert iako je zapravo riječ o proizvodu od tjestova. Jedinstven je i zahvaljujući toj karakteristici.

Ugled proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” opravdavaju i organoleptička svojstva koja ga izdvajaju među drugim proizvodima iste kategorije: okus, koji odlikuje kontrast zrnate konzistencije tjestova zbog upotrebe svinjske masti te pastozne i kisele teksture svježeg sira od tjestova pasta filata u punjenju. Proizvod „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” prema kulinarskoj se tradiciji najprije prži, a zatim se prelije medom ili posipa šećerom te poslužuje vruć. Ugled tog proizvoda stoga je povezan s razlikom u pripremi, odnosno tjesto je prženo na masnoći, a ne kuhanu u vodi, te se poslužuje kao dessert, a ne kao glavno jelo.

Prisutnost tog proizvoda na policama glavnih maloprodajnih trgovina izvan Sardinije potvrđuje njegov ugled, koji ovisi i o lokalnom turizmu jer je proizvodnja uvijek i isključivo ograničena na taj otok.

Ugled tog proizvoda opravdava se i bliskom povezanosti s područjem zahvaljujući upotrebi sirovina koje možemo pronaći posvuda na Sardiniji, koje su, osobito u prošlosti, bile pokazatelj usmjerenoštiti otoka na poljoprivredu i stočarstvo. Na to upućuje upotreba krupice, sireva i svinjske masti: svi se ti sastojci nedvojbeno mogu povezati s lokalnim poljoprivredno-stočarskim gospodarstvom. Izoliranost je onemogućila vanjske utjecaje, osobito širenje proizvodnje s otoka. Stoga je jasno da se ugled proizvoda „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ ne može pripisati isključivo prirodnim čimbenicima i mikroklimi, već i kulturnim i socioekonomskim čimbenicima te načinu proizvodnje koji se očuvao tijekom vremena, isprva samo na obrtničkoj razini i za vlastite potrebe, a zatim i na industrijskoj razini uz gotovo iste postupke proizvodnje.

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna“ spominje se u brojnim vodičima, publikacijama, novinama, kuharicama i časopisima koji svjedoče ugledu naziva i tradicionalne proizvodnje na tom zemljopisnom području. Među njima glavna su sljedeća izdanja.

**Povjesna literatura:** Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* (Etimološki rječnik sardinskog jezika), prvo izdanje iz 1928., izdavača Società Editoriale Italiana, te ponovno 1960., izdavača Ilissso. U izdanju izdavača Ilisso navodi se iscrpna definicija na str. 177.: Logudorese (logudorski); Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* (Rječnik logudorskog sardinskog i talijanskog jezika); Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* (Univerzalni rječnik jezika Sardinije: talijanski – sardinski – starotalijanski i moderni talijanski); Deledda, Grazia, „*Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici*“ (Narodne tradicije Nuora, zbirka etnografskih eseja), *Rivista delle tradizioni popolari italiane* (Časopis talijanskih narodnih običaja), ur. Angelo de Gubernatis, Firena, 1893.–1895.; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* (Sardinjski pastir i pravda), 1967., Ilisso Editore, str. 326.; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* (Gastronomija Sardinije), Sagep Editrice, 1981.

**Specijalizirani časopisi:** Guigoni, Alessandra, „*Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi*“ (Tradicija, inovacije i starine u suvremenim krajolicima prehrane. Studija slučaja sardinjskih deserta), Anuac, Vol. I., br. 2 – ISSN 2239-625X, Sveučilište u Cagliariju, studeni 2012.; Bell’Italia Sapori di Sardegna (Okusi Italije na Sardiniji), Editoriale Giorgio Mondadori, br. 32, lipanj 2003.; Dessi, Maria Antonietta, Sardinews, listopad 2006, str. 11.; Sardinews br. 10, 2003., članak Laure Sechi, str. 21., naslov: „*Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna*“ (Ručak u Gavouju, između Santa Rughe i Romagne); Il Messaggero Sardo, listopad 2009., posvetio je ploču Albertu Capriju za pjesmu u kojoj se, među ostalim, spominje Seadas, str. 17.; u novinama Il Messaggero Sardo iz listopada 2010. objavljen je članak Luigija Spana kojim su se Sardinci oprostili od Francesca Cossige. Komemoraciju za njega u Sydneyju organizirali su Sardinci koji žive u Australiji, str. 28.

**Kuharice ili vodiči:** Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* (Sardinjska kuhinja), Franco Muzzio Editore, 1989., str. 265.; I Sapori della Sardegna – La cucina (Okusi Sardinije – kuhinja), Zonza Editori, 1999., str. 200.; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* (Deserti i svečanosti – kultura deserta na Sardiniji između tradicije i inovacije), University press/antropologia, br. 17, Cuec Editrice, 2011.; Skupina autora, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese*, (1000 recepata iz talijanske kuhinje: najveća ilustrirana knjiga o kuhinji naše zemlje), Rizzoli, 2010.; Recept za Seadas ili Sebadas na internetskim stranicama Cucchiaio d’Argento; Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna (Seadas ili Sebadas: „nedesert“ iz srca Sardinije), na cafebabel.it; Guaiti, Daniela, *Sardegna (Sardinija)*, Gribaudo, 2010., str. 118–120. Autonomna regija Sardinija – Ersat: Odbor za razvoj regionalne poljoprivrede i tehničku pomoć, popis tradicionalnih proizvoda sa Sardinije svježa tjestenina, keksi, pekarski i slastičarski proizvodi – Sebadas.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda nalazi se na sljedećim internetskim stranicama:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%99>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikom na „Qualità” („Kvaliteta”) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” („Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”).

---



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



Ured za publikacije  
Evropske unije  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

HR