

Službeni list

Europske unije

C 33



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 60.

2. veljače 2017.

Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2017/C 33/01	Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja: 0,00 % na dan 1. veljače 2017. – Tečajna lista eura	1
2017/C 33/02	Napomene s objašnjenjem kombinirane nomenklature Europske unije	2

Revizorski sud

2017/C 33/03	Tematsko izvješće br. 36/2016 – „Procjena mehanizama za zaključenje kohezijskih programa i programa ruralnog razvoja u razdoblju 2007.–2013.”	3
--------------	---	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2017/C 33/04	Poseban poziv za podnošenje prijedloga – EACEA/03/2017 – Povelja Erasmus za visoko obrazovanje 2014.–2020.	4
--------------	---	---

HR

SUDSKI POSTUPCI

Sud EFTA-e

2017/C 33/05	Nalog Suda od 31. ožujka 2016. u predmetu E-4/15 – Islandsko Udruženje za financijske usluge protiv Nadzornog tijela EFTA-e (<i>Postupak za poništenje odluke Nadzornog tijela EFTA-e – Državne potpore – Dopuštenost – Procesna legitimacija – Status udruženja</i>) 6
2017/C 33/06	Presuda suda od 19. travnja 2016. u predmetu E-14/15 – Holship Norge AS protiv Norsk Transportarbeiderforbund (Članci 31., 53. i 54. EGP-a – <i>Pravila tržišnog natjecanja – Kolektivni ugovori – Zajedničko djelovanje – Sloboda poslovnog nastana</i>) 7

DRUGI AKTI

Europska komisija

2017/C 33/07	Objava zahtjeva 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 8
--------------	--

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja ⁽¹⁾:**0,00 % na dan 1. veljače 2017.****Tečajna lista eura ⁽²⁾****1. veljače 2017.**

(2017/C 33/01)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0790	CAD	kanadski dolar	1,4097
JPY	japanski jen	122,25	HKD	hongkonški dolar	8,3720
DKK	danska kruna	7,4370	NZD	novozelandski dolar	1,4817
GBP	funta sterlinga	0,85418	SGD	singapurski dolar	1,5240
SEK	švedska kruna	9,4253	KRW	južnokorejski von	1 247,86
CHF	švicarski franak	1,0680	ZAR	južnoafrički rand	14,4837
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,4270
NOK	norveška kruna	8,8830	HRK	hrvatska kuna	7,4645
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 424,00
CZK	češka kruna	27,021	MYR	malezijski ringit	4,7782
HUF	mađarska forinta	309,78	PHP	filipinski pezo	53,713
PLN	poljski zlot	4,3186	RUB	ruski rubalj	64,8674
RON	rumunjski novi leu	4,5478	THB	tajlandski baht	37,894
TRY	turska lira	4,0581	BRL	brazilski real	3,3918
AUD	australski dolar	1,4225	MXN	meksički pezo	22,3405
			INR	indijska rupija	72,7540

⁽¹⁾ Stopa primijenjena na najnoviju operaciju izvršenu prije navedenog datuma. U slučaju ponude s promjenjivom kamatnom stopom, kamatna stopa je marginalna stopa.

⁽²⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

Napomene s objašnjenjem kombinirane nomenklature Europske unije

(2017/C 33/02)

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

Na stranici 235.

Sljedeći tekst i slika umetnuti su kao drugi stavak pod **Općenito**:

„Tekstilni materijali djelomično prekriveni pravilno raspoređenim plastičnim točkama zbog kojih je materijal otporan na klizanje ne smatraju se kao da „imaju motive” u smislu napomene 2. točke (a) podtočke 4. uz poglavlje 59. Smatra se da je materijal samo prevučen ili prekriven ako objektivne značajke proizvoda ne upućuju na to da proizvod nije prevučen ni prekriven, već drukčije obrađen (npr. tiskan).



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

⁽²⁾ SL C 76, 4.3.2015., str. 1.

REVIZORSKI SUD

Tematsko izvješće br. 36/2016

„Procjena mehanizama za zaključenje kohezijskih programa i programa ruralnog razvoja u razdoblju 2007.–2013.”

(2017/C 33/03)

Europski revizorski sud obavještava vas da je upravo objavljeno tematsko izvješće br. 36/2016 „Procjena mehanizama za zaključenje kohezijskih programa i programa ruralnog razvoja u razdoblju 2007.–2013.”

Dokument možete pregledati ili preuzeti na internetskim stranicama Europskog revizorskog suda: <http://eca.europa.eu> ili na stranici internetske knjižare EU Bookshop: <https://bookshop.europa.eu>.

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

POSEBAN POZIV ZA PODNOŠENJE PRIJEDLOGA – EACEA/03/2017

Povelja Erasmus za visoko obrazovanje 2014.–2020.

(2017/C 33/04)

1. Uvod

Ovaj poziv za podnošenje prijedloga temelji se na Uredbi (EU) br. 1288/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. prosinca 2013. o uspostavi programa „Erasmus+”: programa Unije za obrazovanje, osposobljavanje, mlade i sport i stavljanju izvan snage odluka br. 1719/2006/EZ, br. 1720/2006/EZ i br. 1298/2008/EZ (Službeni list Europske unije L 347/50 od 20.12.2013.).

2. Ciljevi i opis

Povelja Erasmus za visoko obrazovanje (ECHE) pruža opći kvalitativni okvir za aktivnosti europske i međunarodne suradnje koje neka institucija visokog obrazovanja može provoditi u okviru Erasmus+ programa. Dodjela Povelje Erasmus za visoko obrazovanje preduvjet je za sve institucije visokog obrazovanja koje se nalaze u jednoj od zemalja s popisa navedenog u nastavku, a koje se žele prijaviti za sudjelovanje u mobilnosti pojedinaca u svrhu učenja i/ili suradnji za inovacije i dobre prakse u okviru programa. Za institucije visokog obrazovanja koje se nalaze u drugim zemljama Povelja Erasmus za visoko obrazovanje nije potrebna, a kvalitativni okvir uspostavlja se međuinstitucijskim sporazumima između institucija visokog obrazovanja. Povelja se dodjeljuje za cjelokupno trajanje Erasmus+ programa. Provedba Povelje podliježe nadzoru, a u slučaju povrede bilo kojeg od njezinih načela i obveza Europska komisija može je opozvati.

3. Podnositelji prijava koji ispunjuju uvjete

Institucije visokog obrazovanja koje ispunjavaju uvjete za podnošenje prijave za Povelju Erasmus za visoko obrazovanje jesu institucije visokog obrazovanja koje se nalaze u jednoj od sljedećih zemalja:

- državama članicama Europske unije;
- zemljama članicama EFTA-e/EGP-a (Island, Lihtenštajn, Norveška), bivšoj jugoslavenskoj Republici Makedoniji i Turskoj.

Nacionalna tijela vlasti trebaju odrediti koje će se institucije visokog obrazovanja⁽¹⁾, među onima za koje je podnesena prijava, smatrati podnositeljima prijave koji ispunjuju uvjete za sudjelovanje u mobilnosti pojedinaca u svrhu učenja i/ili suradnji za inovacije i dobre prakse u okviru Erasmus+ programa na svojem području.

4. Rok za podnošenje prijave i okvirni datum objave rezultata odabira

Uredno ispunjeni elektronički obrazac za prijavu mora se dostaviti Internetom do 12.00 sati (podne po briselskom vremenu, srednjoeuropsko vrijeme) na dan 31. ožujka 2017.

Okvirni datum objave rezultata odabira je 1. listopada 2017.

⁽¹⁾ „Ustanova visokog obrazovanja” kao što je definirano u članku 2. Erasmus+ zakonske osnove znači:

- (a) svaka vrsta ustanove visokog obrazovanja koja, u skladu s nacionalnim pravom ili praksom, nudi ostvarenje priznatih stupnjeva obrazovanja ili drugih priznatih kvalifikacija tercijarne razine bez obzira na naziv takvih ustanova;
- (b) svaka ustanova koja, u skladu s nacionalnim pravom ili praksom, nudi strukovno obrazovanje ili osposobljavanje na tercijarnoj razini.

5. **Podrobnije informacije**

Informacije o Erasmus+ programu mogu se pronaći na sljedećoj internetskoj adresi: <http://ec.europa.eu/erasmus-plus>

Prijave se podnose u skladu sa smjernicama koje je osigurala Izvršna agencija za obrazovanje, audiovizualnu politiku i kulturu i koje su dostupne na adresi:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding/erasmus-charter-for-higher-education-2014-2020-selection-2018_en

SUDSKI POSTUPCI

SUD EFTA-e

NALOG SUDA

od 31. ožujka 2016.

u predmetu E-4/15

Islandsko Udruženje za financijske usluge protiv Nadzornog tijela EFTA-e

(Postupak za poništenje odluke Nadzornog tijela EFTA-e – Državne potpore – Dopuštenost – Procesna legitimacija – Status udruženja)

(2017/C 33/05)

U predmetu E-4/15: islandsko Udruženje za financijske usluge protiv Nadzornog tijela EFTA-e – ZAHTJEV za poništenje odluke Nadzornog tijela EFTA-e br. 298/14/COL od 16. srpnja 2014. o zaključenju predmeta o postojećim potporama za islandski Fond za stambeno financiranje (Íbúðalánasjóður), SL C 400, 13.11.2014., str. 13. i Dodatak o EGP-u br. 66., 13.11.2014., str. 1. („pobijana odluka“), Sud, u sastavu: Carl Baudenbacher, predsjednik i sudac izvjestitelj, Per Christiansen i Páll Hreinsson, suci, odlučio je 31. ožujka 2016. kao u izreci:

1. Zahtjev se odbacuje kao nedopušten;
2. Islandsko Udruženje za financijske usluge dužno je snositi vlastite troškove i troškove Nadzornog tijela EFTA-e;
3. Vlada Islanda dužna je snositi vlastite troškove.

PRESUDA SUDA**od 19. travnja 2016.****u predmetu E-14/15****Holship Norge AS protiv Norsk Transportarbeiderforbund**

(Članci 31., 53. i 54. EGP-a – Pravila tržišnog natjecanja – Kolektivni ugovori – Zajedničko djelovanje – Sloboda poslovnog nastana)

(2017/C 33/06)

U predmetu E-14/15, Holship Norge AS protiv Norsk Transportarbeiderforbund – ZAHTJEV Suda u skladu s člankom 34. Sporazuma među državama EFTA-e o osnivanju Nadzornog tijela i Suda koji je podnio Vrhovni sud Norveške (*Norges Høyesterett*) u pogledu tumačenja Sporazuma o EGP-u, a posebno članaka 31., 53. i 54., Sud u sastavu Carl Baudenbacher, predsjednik i sudac izvjestitelj, Per Christiansen i Páll Hreinsson, suci, presudio je 19. travnja 2016. kao u izreci:

1. Izuzeće od pravila tržišnog natjecanja EGP-a koje se primjenjuje na kolektivne ugovore ne obuhvaća procjenu pravila o pravu prvenstva pri angažiranju poput predmetnog, ili pribjegavanja bojkotu korisnika luke kako bi ga se prisililo na prihvaćanje kolektivnog ugovora, ako to prihvaćanje podrazumijeva da korisnik luke mora dati prednost kupovinu usluga istovara i utovara od zasebnog poduzeća, poput predmetne uprave, umjesto da taj posao obave njegovi vlastiti zaposlenici.
2. Članci 53. i 54. mogu se odvojeno ili zajedno primijeniti na sustav poput predmetnog.
3. Ako se luka, poput predmetne, ne bi smatrala značajnim dijelom teritorija EGP-a, mora se uzeti u obzir identične ili odgovarajuće sustave uprave koji mogu postojati u drugim lukama kako bi se utvrdilo obuhvaća li vladajući položaj teritorij EGP-a ili njegov značajan dio.
4. Bojkot poput predmetnoga, kojemu je cilj ishoditi prihvaćanje kolektivnog ugovora kojim je predviđen sustav koji uključuje klauzulu o prvenstvu vjerojatno će obeshrabriti ili čak spriječiti osnivanje poduzeća iz drugih država EGP-a i stoga predstavlja ograničavanje slobode poslovnog nastana u skladu s člankom 31. EGP-a.
5. Za procjenu o tome postoji li ograničavanje nije važno ako se pokaže da je potreba poduzeća za uslugama istovara i utovara vrlo ograničena i/ili povremena.
6. U situaciji poput one iz glavnog postupka za procjenu zakonitosti ograničavanja nije važno primjenjuje li poduzeće koje je predmet bojkota drugi kolektivni ugovor u odnosu na svoje lučke radnike.

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva 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**

(2017/C 33/07)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„CHAROLAIS DE BOURGOGNE”**EU br.: PGI-FR-02099 – 8.12.2015.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv**

„Charolais de Bourgogne”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

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

„Charolais de Bourgogne” goveđe je meso koje potječe od životinja pasmine „charolais” (koje također potječu od roditelja pasmine „charolais”) i koje ima sljedeća obilježja:

KATEGORIJA i najniža i najviša dob	Najmanja težina trupa	Konformacija	Prekrivenost masnim tkivom
Mlado govedo od 14 do 24 mjeseca	320 kg	E, U, R	2-3-4
Junica od najmanje 24 mjeseca	280 kg	E, U, R	2-3-4
Krava od najviše 10 godina	330 kg	U, R	2-3-4

„Charolais de Bourgogne” meso je jarkocrvene boje, blago vlaknasto, s malo masti i žilica, mekano i sočno.

Može biti svježe ili duboko zamrznuto. Ne može se stavljati na tržište rashlađeno nakon odmrzavanja.

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

Tijekom cijelog uzgoja životinja poštuju se tradicionalni ciklusi izmjene između ispaše (najmanje šest mjeseci godišnje) i staje, odnosno jedan ciklus za govedo od 14 do 24 mjeseca i najmanje dva ciklusa za ženke.

Travnata površina gospodarstva iznosi najmanje 70 % glavne površine za košnju.

Prehrana svih životinja temelji se na travi i vlaknastoj krmi. Vlaknasta krma, osim slame, potječe isključivo iz zemljopisnog područja. Naime, to je zemljopisno područje bogato prirodnim pašnjacima velike biljne raznolikosti i kvalitete čija je vrijednost već odavno prepoznata.

Potpuna ili dodatna koncentrirana hrana ograničena je na godišnji prosjek od 2 kg sirovina dnevno po životinji, osim tijekom završne faze.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Urea je zabranjena tijekom cijelog uzgoja.

Završna faza ishrane životinja odvija se na pašnjacima ili iz korita.

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

Rani rast, uzgoj i tovljenje provode se na zemljopisnom području.

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

—

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

Etiketa proizvoda „Charolais de Bourgogne” sadržava sljedeće:

— naziv zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla,

— nacionalni identifikacijski broj životinje ili serijski broj,

— kategoriju životinje od koje potječe meso,

— datum klanja,

— prema potrebi: navod „meso koje je namijenjeno pečenju na roštilju ili u pećnici, uz iznimku unutarnje prepone, mišićne i tetivne, te pisanice, dozrijeva najmanje 7 dana” ili „meso pakirano u vakuumu dozrijeva najmanje 7 dana”.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje ZOZP-a „Charolais de Bourgogne” obuhvaća sljedeće općine:

U departmanu Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoissey, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

U departmanu Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménétou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précý, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

U departmanu Côte d'Or:

Kantoni Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Usto i općine:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugy, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gissey-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lathes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahouët, Menesble, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senaillly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senaillly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

U departmanu Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nôés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

U departmanu Nièvre:

Sve općine osim općina Annay, Dornecy i Neuvy-sur-Loire.

U departmanu Rhône:

Kanton Belleville.

Usto i općine:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

U departmanu Saône-et-Loire:

Sve općine osim općina Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

U departmanu Yonne:

Kanton Avallon.

Usto i općine:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domercy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Zemljopisno područje „Charolais de Bourgogne” sastoji se od niza malih poljoprivrednih regija koje su među najplodnijima u Europi i na kojima se razvio sustav ekstenzivnog uzgoja. Krmne površine iznose gotovo četiri petine poljoprivrednih površina. Na tom području prirodni pašnjaci, čija su obilježja biljna raznolikost i kvaliteta, čine veliku većinu krmnih površina (prosječno 73 %).

Zbog oceanske klime, koja je pod utjecajem klime kontinentalnih ili južnih krajeva ovisno o dijelu područja, kišne su padaline ravnomjerno raspoređene tijekom godine. Porast temperature u proljeće omogućuje brzo zagrijavanje i pogoduje ujednačenom rastu trave na pašnjacima, košnji te, u određenim predjelima, prikupljanju otave.

Burgundska polja ograđena živicama razvila su se u 19. stoljeću kada se regija specijalizirala za govedo i osobito za proizvodnju „Charolais de Bourgogne”. Radi se o geometrijskim poljima ograđenima živicama od različitih trnovitih biljaka (šipak, trnjina...), bazge, vrbe itd. Živice su načinjene od ograda od akacijevih kolaca i bodljikave žice, a podnožje im je posuto izmetom ptica. Održavanjem te žive živice (redovitim rezanjem), uzgajivači doprinose stvaranju lanca divlje flore i faune (u kojem se živica stvara i troši), stoci (koja je često na ispaši) se osigurava udobnost, a krajolik dobiva svoju posebnost.

Budući da je zemljopisno područje prijelazno područje između vapnenačkog tla pariške kotline i kristalnog tla Središnjeg masiva, ta pedološka raznolikost omogućila je razvoj komplementarnosti u uzgoju: uzgajivači uzgajaju životinje na siromašnom kristalnom tlu, a tovitelji ih „tove” na plodnom glineno-vapnenačkom tlu.

Sustav proizvodnje „Charolais de Bourgogne” obilježen je ekstenzivnim korištenjem zemlje i ekstenzivnim uzgojem stoke, pri čemu se poštuju izmjene ciklusa ispaše i prezimljavanja. Potencijal životinja „charolais” i potencijal pašnjaka u toj se regiji iskorištavaju u skladu s tradicionalnim načelima ustanovljenima prije nekoliko stoljeća.

Uzgajivači imaju glavnu ulogu u postupku odabira životinja. Oni poboljšavaju stoku koja se prenosi iz generacije u generaciju. Znanje i umijeće prenose se među uzgajivačima (vizualna ocjena obilježja životinja, natjecanja...) i među generacijama (rasplodna stoka).

Tijekom zime prehrana stoke sastoji se uglavnom od sijena, koje većinom potječe s gospodarstva i u potpunosti sa zemljopisnog područja, i slame, a upotpunjuje se žitaricama i pogačama u ograničenoj količini, što omogućuje uravnoteženost prehrane. Glavni cilj uzgajivača jest što je više moguće skratiti vrijeme prezimljavanja. Povratak u staju često se vrši na samoj granici potencijala pašnjaka, a na ishranu travom prelazi se s njezinim prvim nicanjem u proljeće. Majka i njezino tele puštaju se na pašnjak s prvim nicanjem trave koja se na taj način iskorištava u najvećoj mogućoj mjeri.

Uzgajivač strogo upravlja travnatim površinama kako bi poboljšao rast trave: opterećenje i rasterećenje pašnjaka te stvaranje krmnih zaliha. Takvom se praksom omogućuje očuvanje kvalitativnog i kvantitativnog potencijala pašnjaka te se životinjama omogućuje pristup zemljišnim česticama tijekom najvećeg dijela godine. Stado krava i njihova telad tako na ispaši provodi dugo razdoblje koje završava razvrstavanjem mladih životinja.

U toj je regiji došlo do paralelnog razvoja polja ograđenih živica, pogodnih za proizvodnju krme, i uzgoja ispašom. Tomu se osobito dobro prilagodila pasmina „charolais”. Uzgojni sustav koji se zadržao na tom području, obilježen ekstenzivnim korištenjem zemlje i ekstenzivnim uzgojem stoke, omogućuje upravljanje velikim površinama i održavanje prostranih površina.

Meso „Charolais de Bourgogne” dolazi s trupova na kojima je očuvana čvrstoća kostura i razvijena velika kakvoća mesa.

Prinos mesa trupa „Charolais de Bourgogne”, koji iznosi više od 70 %, jest odličan, s visokim postotkom mišića i niskim udjelom površinske masti. Znatno je veći od prinosa sličnih životinja te je oko 50 % tog mesa pogodno za pečenje na roštilju. Klasifikacija kakvoće mesa među najboljom je u toj kategoriji, s postotkom od gotovo 95 % životinja koje su ocijenjene ocjenama dobro (R) do odlično (E).

Meso „Charolais de Bourgogne” lijepe je i sjajne jarkocrvene boje. Tanka i lagana mast raspoređena je među kožom u obliku rijetke mreže, od čega potječe značajka vlaknastog mesa, simbol okusa. Meso je poznato po svojoj hranjivoj vrijednosti s velikom količinom bjelancevina, željeza i vitamina, odnosno hranjivih tvari visoke kvalitete. Posebnost je mesa da pri pečenju dobro zadržava vodu pa ne gubi puno sokova. Što se tiče organoleptičkih svojstava, glavna su svojstva tog mesa mekoća i osrednja masnoća pri čemu ono ne gubi okus i sočnost.

Meso „Charolais de Bourgogne” rezultat je umijeća i znanja uzgajivača. Uzgojna praksa prenosila se tijekom vremena u kojemu su se oblikovala burgundska polja ograđena živica na kojima govedo raste do zrelosti, na tlu koje mesu daju posebna svojstva.

Proizvodnja „Charolais de Bourgogne” tako se razvila zahvaljujući kvaliteti tla, obilju travnatih površina, klimi i pogodnoj hidrografiji te pedološko-geološkoj raznolikosti.

Majčnim dojenjem pospješuje se uzgoj mladih zdravih životinja. Zbog rane ishrane travom i najdužeg mogućeg trajanja ispaše, zajedno sa suhim razdobljima, životinje su izložene razdobljima niske dostupnosti hrane. Stoga one iskorištavaju svoje pričuvne masti. Rezultat te logike uzgoja jest „vlaknasto” meso čiji je okus pojačan raspoređenošću masnog tkiva u komadima mesa.

Svojstva prehrane (osobito važnost ispaše) i kretanja na pašnjacima pospješuju finoću i mekoću mesa. Velik udio trave u prehrani daje mesu crvenu boju, ali mu prenosi i prirodne antioksidanse (vitamin E) koji tu boju stabiliziraju do stavljanja na tržište. U završnoj se fazi pohranjivanje (vlaknastog) međumišićnog masnog tkiva upotpunjuje masnim slojem na trupu, čime se pospješuje dozrijevanje, a tako i razvoj okusa i mekoće.

Povezanost sa zemljopisnim područjem „Charolais de Bourgogne” temelji se na ugledu.

„Charolais de Bourgogne” već dugo vremena ima važno mjesto u gastronomiji i lokalnim proslavama. U svim se turističkim vodičima opisuje kao „posebnost” Burgundije. Taj su ugled vrhunski kuhari svojim receptima i napomenama prenijeli i u gastronomiju. Kuhari Thierry i Damien Broin među njima imaju i svoj specijalitet „Bœuf Charolais de Bourgogne” koji je nastao zahvaljujući kratkom lancu opskrbe. Kuhar Yannick Vaillant, čiji se restoran preporučuje u brojnim vodičima i spominje u mnogim časopisima, priznaje da je „goveđe meso Charolais de Bourgogne poznato po svojem karakterističnom okusu”.

Kvalitetna jela na bazi „Charolais de Bourgogne” poslužuju se na uglednim večerama, kao što o tome svjedoči „Carpaccio de Charolais de Bourgogne” koji se nalazio na jelovniku velike degustacijske večere koju su francuske poljoprivredne komore (Chambres d'Agriculture françaises) 8. srpnja 1997. organizirale u dvorcu Savigny-les-Beaune.

Na službenim natjecanjima pasmine „charolais”, „Charolais de Bourgogne” uvijek osvaja nagrade. Tako je u kolovozu 2014. na nacionalnom natjecanju svjetskog kongresa pasmine „charolais” od 750 predstavljenih životinja više od 50 % dobitnika nagrade dolazilo iz Burgundije.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/4-CDCCharolaisdeBourgogne-Novembre2016-Propre.pdf>

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



Ured za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR