



Sadržaj

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Vijeće

2017/C 247/01	Popis imenovanja koja je izvršilo Vijeće – siječanj–lipanj 2017. (socijalno područje)	1
---------------	---	---

Europska komisija

2017/C 247/02	Tečajna lista eura	2
---------------	--------------------------	---

V. Objave

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2017/C 247/03	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	3
2017/C 247/04	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	4
2017/C 247/05	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8579 – HgCapital/Visma) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5

2017/C 247/06	Prethodna prijava koncentracije (Predmet M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Europska komisija

2017/C 247/07	Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	7
2017/C 247/08	Ovaj zahtjev za odobrenje manje izmjene objavljen je u skladu s člankom 6. stavkom 2. petim podstavkom Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu utvrđivanja simbola Unije za zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalne specijalitete i u pogledu određenih pravila o podrijetlu, određenih pravila postupka i određenih dodatnih prijelaznih pravila	12

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

VIJEĆE

Popis imenovanja koja je izvršilo Vijeće

siječanj–lipanj 2017. (socijalno područje)

(2017/C 247/01)

Odbor	Istek mandata	Objava u SL-u	Zamijenjena osoba	Ostavka/ imenovanje	Član/zamjenik	Kategorija	Zemlja	Imenovana osoba	Matično tijelo	Datum Odluke Vijeća
Savjetodavni odbor za sigurnost i zdravlje na radu	28.2.2019.	SL C 79, 1.3.2016.	gđa Marisa RUFINO	ostavka	zamjenik	sindikata	Španjolska	gđa Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017.
Upravni odbor Europske agencije za sigurnost i zdravlje na radu	7.11.2019.	SL C 386, 20.10.2016.	gđa Marisa RUFINO	ostavka	zamjenik	sindikata	Španjolska	gđa Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017.

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

28. srpnja 2017.

(2017/C 247/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1729	CAD	kanadski dolar	1,4712
JPY	japanski jen	130,37	HKD	hongkonški dolar	9,1613
DKK	danska kruna	7,4364	NZD	novozelandski dolar	1,5694
GBP	funta sterlinga	0,89568	SGD	singapurski dolar	1,5947
SEK	švedska kruna	9,5355	KRW	južnokorejski von	1 317,62
CHF	švicarski franak	1,1357	ZAR	južnoafrički rand	15,2811
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	7,9087
NOK	norveška kruna	9,3195	HRK	hrvatska kuna	7,4120
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 639,45
CZK	češka kruna	26,048	MYR	malezijski ringit	5,0229
HUF	mađarska forinta	304,93	PHP	filipinski pezo	59,207
PLN	poljski zlot	4,2493	RUB	ruski rubalj	69,8319
RON	rumunjski novi leu	4,5580	THB	tajlandski baht	39,146
TRY	turska lira	4,1462	BRL	brazilski real	3,7015
AUD	australski dolar	1,4732	MXN	meksički pezo	20,8089
			INR	indijska rupija	75,2555

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

V.

(Objave)

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2017/C 247/03)

1. Komisija je 19. srpnja 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom poduzetnici A.P. Moller – Mærsk A/S („APMM”, Danska) i Danske Bank A/S („DB”, Danska) stječu, u smislu članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad novoosnovanim zajedničkim pothvatom u Danskoj („Gatetu”).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - DB je društvo za financijske usluge sa sjedištem u Danskoj, koje je uvršteno na kopenhaskoj burzi; društvo djeluje na globalnoj razini u području maloprodajnog i veleprodajnog bankarstva, mirovinskih sustava, osiguranja, hipotekarnog financiranja, upravljanja imovinom, posredovanja, nekretnina i usluga davanja u zakup (leasing),
 - APMM je međunarodna grupa koja djeluje na globalnoj razini u području kontejnerskog prijevoza i terminalskih usluga, upravljanja tankerima, lučkog tegljenja te logistike i energetike (eksploatacija nafte i plina),
 - Gatetu je novoosnovano poduzeće za financijske tehnologije koje će pružati softver za internetske platforme s modelom poslovanja B2B s ciljem olakšanja plaćanja i drugih financijskih usluga na globalnoj 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⁽²⁾ 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. Očitovanja se, uz naznaku referentnog broja M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu, Komisiji mogu poslati telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 247/04)

1. Komisija je 20. srpnja 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnici Total Outre-Mer S.A. („TOM”, Francuska), koji pripada grupi Total (Francuska), Worldline S.A. („Worldline”, Francuska), koji pripada grupi Atos (Francuska), i InTouch Corp (Mauricijus) kupnjom udjela stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom InTouch SAS (Francuska) i njegovim društvima kćerima.
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - Total Outre-Mer: djelatnosti društva Total Marketing Services u Africi; grupa Total djeluje na svjetskoj razini u području crpljenja, proizvodnje, prijevoza, skladištenja i prodaje nafte i prirodnog plina; grupa posluje i u sektorima rafiniranja naftnih proizvoda te maloprodaje i veleprodaje rafiniranih proizvoda; grupa proširuje svoju djelatnost u području obnovljive energije proizvodnjom solarnih ploča i proizvodnjom energije iz obnovljivih izvora,
 - Worldline: društvo kći grupe Atos koje djeluje u platnom sektoru i sektoru transakcijskih usluga, uključujući usluge prihvata kartica, upravljanja plaćanjima, internetskog bankarstva, licenciranja softvera za plaćanja te pružanje usluge plaćanja s pomoću POS terminala i povezanih usluga, uglavnom unutar EGP-a,
 - InTouch Corp: specijaliziran za združivanje načina plaćanja i digitalne usluge putem mobilnih platformi u Mauritaniji, Senegal, Côte d'Ivoire, Keniji i Kamerunu
 - InTouch SAS: rješenja za združivanje načina plaćanja u Africi i nekim zemljama na Bliskom istoku.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz ove 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. Očitovanja se, uz naznaku referentnog broja M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS, Komisiji mogu poslati telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8579 – HgCapital/Visma)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 247/05)

1. Komisija je 20. srpnja 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik HgCapital (Ujedinjena Kraljevina) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad cijelim poduzetnikom Visma AS („Visma”) (Norveška).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - HgCapital: ulaganja privatnog kapitala,
 - Visma: pružanje softverskih rješenja.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.
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. Očitovanja se, uz naznaku referentnog broja M.8579 – HgCapital/Visma, Komisiji mogu poslati telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)
Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka
(Tekst značajan za EGP)
(2017/C 247/06)

1. Komisija je 24. srpnja 2017. zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnik Norsk Hydro ASA (Norveška) kupnjom udjela stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, kontrolu nad cijelim poduzetnikom Sapa AS (Norveška).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - Norsk Hydro: globalni dobavljač aluminija, koji posluje duž cijelog vrijednosnog lanca, uključujući proizvodnju i prodaju primarnog aluminija, ekstrudiranih proizvoda od mekih slitina, sustava za zgrade i plosnatih valjanih proizvoda,
 - Sapa: svjetski proizvođač proizvoda od aluminija s tri osnovne djelatnosti: i. ekstrudirani proizvodi od mekih slitina aluminija, ii. sustavi za zgrade i iii. precizno zavarene cijevi. Sapa je zajednički pothvat koji je trenutačno pod zajedničkom kontrolom poduzetnika Norsk Hydro i Orkla ASA.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz Obavijesti.
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. Očitovanja se, uz naznaku referentnog broja M.8577 – Norsk Hydro/Sapa, Komisiji mogu poslati telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

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

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 247/07)

Europska komisija odobrila je tu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/ „HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/ „HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”****EU br.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017.**

ZOI () ZOZP (X) ZTS ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Naziv: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
Adresa: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/ Abteilung Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
NJEMAČKA

Tel. +49 4331 9453401
Faks +49 4331 9453409
E-pošta: mheid@lksh.de

Legitimni interes:

Udruženje za zaštitu koje podnosi zahtjev skupina je proizvođača predmetnog proizvoda. Udruženje *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.* (Udruženje za zaštitu proizvođača šunke u Schleswig-Holsteinu) izvorno je podnijelo zahtjev za zaštitu i stoga ima legitiman interes u pogledu ovog zahtjeva za izmjenu.

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje (primjenjuju) izmjena (izmjene)

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo (treba navesti)

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. Vrsta izmjene (izmjena)

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

(podcrtano)

(b) Opis

- U sredini prvog stavka, tekst „... polagano dimljen hladnim dimom na bukovini” mijenja se i glasi: „polagano dimljen hladnim dimom pretežno na bukovini”.
- U trećem stavku, tekst „... za postupak polaganog hladnog dimljenja upotrebljava se isključivo bukovina” mijenja se i glasi: „za postupak polaganog hladnog dimljenja upotrebljava se pretežno bukovina (najmanje 75 %)”.

Obrazloženje:

Razlog za izmjenu je taj što se materijal za dimljenje kupuje te se ne može jamčiti čistoća bukovine koju isporučuju pilane i dobavljači drva. Može sadržavati drvo joha i lijeske (grmlje). Izraz „pretežno” stoga odražava stvarne okolnosti. S obzirom na to da se za dimljenje upotrebljava najmanje 75 % bukovine, jamči se da će pršut „Holsteiner Katenschinken” imati svoj tipičan okus koji nastaje dimljenjem na bukovini.

(e) Metoda proizvodnje

- Na kraju prvog stavka, tekst „... postupak polaganog hladnog dimljenja na bukovini” mijenja se i glasi: „postupak polaganog hladnog dimljenja pretežno na bukovini”.
- U točki 7. Dimljenje, tekst „... tradicionalna upotreba bukovine kao goriva” mijenja se i glasi: „tradicionalna upotreba pretežno bukovine (najmanje 75 %) kao goriva”.

Obrazloženje:

Vidjeti razloge navedene u točki (b) Opis

(f) Povezanost sa zemljopisnim područjem**(2) Posebnosti proizvoda**

- Na kraju trećeg stavka, tekst „... tradicionalna upotreba bukovine” mijenja se i glasi: „tradicionalna upotreba pretežno bukovine”.

(3) Uzročna povezanost

- U sredini prvog stavka, tekst „... hladnog dimljenja na bukovini” mijenja se i glasi: „hladnog dimljenja pretežno na bukovini”.

Obrazloženje:

Vidjeti razloge navedene u točki (b) Opis

6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

(Samo u slučaju iz članka 6. stavka 2. petog podstavka Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014):

Upućivanje na objavu izmijenjene specifikacije proizvoda <https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/41497>

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

EU br.: PGI-DE-0713-AM01 – 30.3.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv (nazivi)

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

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

Razred 1.2. Proizvodi od mesa (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

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

Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, dalje u tekstu pod zajedničkim nazivom „Holsteiner Katenschinken”, proizvodi se od svinjskog buta iz kojeg nisu uklonjene zdjelična kost i cjevasta kost. Oblikovan je okruglim rezom (hamburški okrugli rez), ručno soljen i polagano dimljen hladnim dimom pretežno na bukovini. Cijeli proizvodni proces, od preuzimanja mesa do zrenja cijelog pršuta, odvija se na predmetnom zemljopisnom području i traje najmanje četiri mjeseca. Na kraju zrenja pršut je u presjeku jarko crvene boje i blago prošaran. Ima ugodan miris i okus po prirodnom dimu, uglavnom od bukovine. Masno je tkivo blagog orašastog okusa. Na dodir, „Holsteiner Katenschinken” ima podatnu, ali jedru (čvrstu) teksturu.

Ovisno o pasmini svinje, gotovi su pršuti teški otprilike između 7,5 i 19 kg. Najveći udio vode iznosi 68 %.

Osnovni su sastojci: svinjski but, dim, sol, salitra, nitritna sol za salamurenje i začini. Osim toga, za postupak polaganog hladnog dimljenja upotrebljava se pretežno bukovina (najmanje 75 %).

Pršut „Holsteiner Katenschinken” prodaje se u komadu ili rasječen prema želji kupca. Rasječeni komadi pakiraju se u vakuumu te prodaju nakon zrenja (šol, ruža, orah, kriške).

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

Za proizvodnju pršuta „Holsteiner Katenschinken” upotrebljavaju se butovi svinja bilo kojeg podrijetla.

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

Cijeli proizvodni proces, od preuzimanja sirovine do zrenja cijelog pršuta, mora se odvijati na određenom zemljopisnom području.

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

—

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

Na pakiranju proizvoda (cijelom pršutu, komadima ili kriškama) naveden je naziv „Holsteiner Katenschinken”. Udruženje *Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.* (Udruženje za zaštitu proizvođača šunke u Schleswig-Holsteinu) dopušta svojim članovima upotrebu znaka kojim mogu označiti pakiranje cijelog pršuta „Holsteiner Katenschinken”, njegovih dijelova ili kriški. Isto tako poduzeća koja nisu članovi Udruženja mogu proizvoditi i prodavati „Holsteiner Katenschinken” ako ispunjavaju uvjete specifikacije.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća cijelu saveznu državu Schleswig-Holstein.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem**5.1. Posebnosti zemljopisnog područja**

Pršut „Holsteiner Katenschinken” ima dugu tradiciju u saveznoj državi Schleswig-Holstein i afirmirao se kao neodvojiv dio njezine regionalne kulture.

Povijesni razvoj pršuta „Holsteiner Katenschinken” rezultat je međudjelovanja brojnih čimbenika. U Schleswig-Holsteinu ti su čimbenici doveli do stvaranja posebnog proizvodnog procesa i do visoke kvalitete pršuta „Holsteiner Katenschinken” dobivenog njime:

- klimatski uvjeti u Schleswig-Holsteinu pogodovali su razvoju šuma sastavljenih velikim dijelom od sastojina hrasta i bukve. Njihovi plodovi, žirevi i bukvice upotrebljavali su se za tovljenje svinja. Tov svinja i šumarstvo nekada su bili važni stupovi poljoprivrede u regiji;
- bukovina se nije upotrebljavala samo za gradnju kuća, nego se, zahvaljujući tome što dugo gori, upotrebljavala i za kućna ognjišta. Zbog obilja drva i prirode njezinog gospodarstva, u saveznoj državi Schleswig-Holstein razvila se posebna vrsta kuće poznate pod nazivom „Hallenhaus”, koja nije imala dimnjak. Dim ognjišta služio je za dimljenje pršuta i drugih mesnih proizvoda, što je bila jedna od malobrojnih metoda konzerviranja dostupnih u to doba. Od vremena prvog naseljavanja regije, preko srednjeg doba pa sve do industrijalizacije, taj je tip kuće dominirao i bio je najrašireniji oblik stanovanja u Schleswig-Holsteinu;
- kuća „Hallenhaus”, po čijem su uzoru građene i pušnice („Räucherkatzen”), neraskidivo je povezana s tradicijom i razvojem postupka hladnog dimljenja pršuta „Holsteiner Katenschinken” te je potrošači na pozitivan način povezuju s tim specijalitetom;
- zbog stalne visoke razine vlage u zraku u Schleswig-Holsteinu nije moguće sušenje pršuta na zraku jer dolazi do brzog razvoja plijesni. To je bio razlog zbog kojeg se razvio poseban postupak dimljenja pršuta „Holsteiner Katenschinken”;
- soljenje, koje prethodi dimljenju, bilo je moguće samo zato jer je u regiji sol bila dostupna od davnina. Dobivala se iz mora ili sagorijevanjem biljaka s visokim sadržajem soli. Rastuće potrebe za solju bilo je moguće zadovoljiti opskrbom preko „volovskih” (*Ochsenweg*) i „solnih” (*Salzstrasse*) trgovinskih putova;
- na početku industrijskog doba sredinom 19. stoljeća u Schleswig-Holsteinu zbog povećane potražnje za mesom dimljenje pršuta više se nije provodilo samo da bi se zadovoljile vlastite potrebe kućanstva, nego je ono postalo komercijalna aktivnost;
- tradicionalni postupak dimljenja u Schleswig-Holsteinu ima čvrste korijene i u narodnim običajima. Klanje svinja i dimljenje mesa bili su poslovi koji su se tradicionalno obavljali u hladnom razdoblju godine.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sirovi but od kojeg se proizvodi pršut „Holsteiner Katenschinken” usoljava se isključivo ručno. Riječ je o postupku suhog salamurenja. Pršuti zriju tri do osam tjedana u prostorijama za zrenje pri konstantno niskoj temperaturi te se svakog tjedna ručno nadosoljavaju. Dobro se natrljaju mješavinom za salamurenje na stolovima za salamurenje u prostorijama za zrenje te dozrijevaju u posudama ili na policama. Tijekom salamurenja pršut polako upija sol i začine.

Nakon soljenja pršuti se iščetkaju ili isperu te se provodi završno sušenje u rashlađenom prostoru pod kontroliranim temperaturom. Tijekom tog procesa pršut zrije.

Prije nego što se pršut objesi u pušnici, površina mu se mora osušiti. Dimljenje može trajati nekoliko tjedana. Provodi se u tradicionalnim pušnicama, ali i u suvremenim komorama za dimljenje. Za stvaranje karakterističnog okusa pršuta „Holsteiner Katenschinken” ključna je tradicionalna upotreba bukovine kao drva za dimljenje. Bukovina u obliku cjepanica ili iverja gori polako, blago tinja i stvara dim.

Po završetku faze zrenja, pršut je u presjeku jarko crvene boje i blago prošaran. Ima ugodan miris i okus po prirodnom dimu. Masno je tkivo blagog orašastog okusa. Na dodir, „Holsteiner Katenschinken” ima podatnu i čvrstu teksturu.

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

Prethodno opisani čimbenici koji su specifični za saveznu državu Schleswig-Holstein – klimatski uvjeti, posebna vrsta kuće s ognjištem, dostupnost potrebnih sirovina te gospodarski razvoj – potaknuli su dugu tradiciju proizvodnje pršuta „Holsteiner Katenschinken” posebnim postupkom hladnog dimljenja na bukovini i pridonijeli tomu da taj proizvod dobije posebnu važnost u kulturi Schleswig-Holsteina. Tako je pršut „Holsteiner Katenschinken” postao tipičan regionalni specijalitet koji se jako cijeni zbog svoje uske povezanosti s regijom iz koje potječe.

„Holsteiner Katenschinken” tipičan je regionalni specijalitet s dugom tradicijom koji prije svega uživa veliki ugled u regiji, ali je isto tako dobro poznat i izvan nje.

Na izvrsnom je glasu već stoljećima. Najstariji pisani dokument u kojemu se spominje datira iz 1608. i odnosi se na pošiljku pršuta iz regije danskom kralju Kristijanu IV. koji je u to doba vladao regijom. Kvaliteta i visoka tržišna vrijednost pršuta i slanine iz regije posebno se ističu već u Zedlerovom Univerzalnom leksikonu (univerzalnom rječniku) iz 1742. i uspoređuju se s dimljenim proizvodima iz Vestfalije, Pomeranije i Danske.

U doba putovanja na Antile u 18. stoljeću pršut i slanina iz regije bili su među najtraženijim izvoznim proizvodima te su se mijenjali za šećer i rum s Kariba.

Lokalni restorani oduvijek nude pršut „Holsteiner Katenschinken” kao posebno ukusan regionalni specijalitet. Već se desetljećima taj proizvod može tijekom cijele godine pronaći na jelovniku gotovo svakog restorana ili hotela koji nude regionalne specijalitete te je u lokalnoj gastronomiji najtraženiji tradicionalni prilog lokalnim šparogama.

I u turističkim brošurama te izvješćima brojnih medija pršut „Holsteiner Katenschinken” predstavljen je kao vrlo cijenjena delicata. Tradicionalne pušnice koje služe za dimljenje pršuta ustaljena su odredišta turista na autobusnim izletima i brojnih dnevnih posjetitelja. Brojne sezonske priredbe u čast pršutu pridonose velikoj prepoznatljivosti pršuta „Holsteiner Katenschinken”.

Osim toga, savezna država Schleswig-Holstein već desetljećima na sajmu poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Međunarodni zeleni tjedan” u Berlinu predstavlja pršut „Holsteiner Katenschinken” kao jednog od svojih izvrsnih tipičnih specijaliteta.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak Uredbe)

Cijela je specifikacija objavljena u:

Markenblatt Vol. 11 od 17.3.2017., dio 7.e, str. 6962.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

Ovaj zahtjev za odobrenje manje izmjene objavljen je u skladu s člankom 6. stavkom 2. petim podstavkom Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu utvrđivanja simbola Unije za zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalne specijalitete i u pogledu određenih pravila o podrijetlu, određenih pravila postupka i određenih dodatnih prijelaznih pravila

(2017/C 247/08)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom te Uredbe ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾

„QUESO DE LA SERENA”

EU br.: PDO-ES-2152 – 14.7.2016.

ZOI (X) ZOZP () ZTS ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consejo Regulador (Regulatorno vijeće) ZOI-ja „Queso de la Serena”
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ŠPANJOLSKA

Tel. +34 924772114
E-pošta: info@quesoserena.com

Consejo Regulador priznat je Odlukom Ministarstva poljoprivrede, ribolova i prehrane od 14. travnja 1993., kojom je ratificirana Uredba o oznaci zemljopisnog podrijetla „Queso de la Serena” i njezino regulatorno vijeće (Consejo Regulador) (BOE br. 100 od 27.4.1993.). Dakle, riječ je o skupini koja je podnijela zahtjev za registraciju naziva na koji se odnosi specifikacija, u skladu s člankom 6. stavkom 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014. Trenutačno su zakonom Ley 4/2010 od 28. travnja o regulatornim vijećima za oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivredno-prehrambene kvalitete iz Extremadure (Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura) Consejos Reguladores utvrđena kao tijela za upravljanje ZOI-jima i ZOZP-ovima koja imaju vlastitu pravnu osobnost, gospodarsku samostalnost i potpunu sposobnost djelovanja u svrhu ispunjavanja svoje zadaće. Podliježu demokratskim načelima i načelima zastupanja gospodarskih i sektorskih interesa svojstvenih ZOI-ju i ZOZP-u. Osobito pozornost posvećuju manjinama, različiti postojeći interesi zastupljeni su u jednakoj mjeri, a njihovo je glavno načelo obavljanje neprofitnih djelatnosti. U skladu s člankom 16. stavkom 2. točkom (g) predmetnog zakona Ley 4/2010, Consejos Reguladores obavljaju, među ostalim, sljedeće dužnosti: poduzimaju inicijative radi izmjene specifikacija i sudjeluju u postupcima u tom pitanju.

Zahtjev za manju izmjenu specifikacije odobrila je skupina Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Queso de la Serena” u okviru svojih dužnosti te je stoga njezin interes u potpunosti opravdan.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: kontrolno tijelo i nacionalni zakonodavni zahtjevi

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

5.1. Izmjena sljedećeg stavka u rubrici „B) Opis proizvoda” specifikacije koja se odnosi na „fizičke značajke sira dobivenog nakon zrenja”:

- Izraz „Promjer: od 18 do 24 cm” zamjenjuje se sljedećim: „Promjer: od 10 do 24 cm”.

Prijedlog izmjene nema nikakvog utjecaja na značajke mlijeka ni životinja od kojih se mlijeko dobiva. Jednako vrijedi za fizikalno-kemijske značajke proizvoda (koje ostaju nepromijenjene, kao i granične vrijednosti navedene u specifikaciji) te za fizičke značajke: „oblik”, „visina”, „masa”, „kora”, „tijesto” te „aroma i okus” ostaju isti. Prijedlog izmjene odnosi se samo na povećanje najniže vrijednosti promjera. Treba uzeti u obzir da, kada je bila sastavljena prva specifikacija (prije više od 20 godina), sirevi čija je masa bila u donjem rasponu dopuštenih graničnih vrijednosti (od 750 do 2 000 g) bili su rijetkost. Stoga nisu postojala tehnička saznanja o promjerima koje mogu imati manji sirevi, uz činjenicu da je u tradicionalnom sustavu proizvodnje kao što je ovaj komplicirano točno odrediti neke mjere.

U svakom slučaju promjer sira, za razliku od mase, nije temeljni kriterij pri utvrđivanju formata proizvoda. U tom pogledu dokumentacija prvog zahtjeva za registraciju sira „Queso de la Serena” te sažetak i pročišćeni dokument sadržavali su samo sljedeći tekst u dijelu koji se odnosio na opis proizvoda: „Masni ili vrlo masni zreli sir, blag do polustar; ima oblik diska, gornja i donja strana ravne su, a bočna strana ispupčena; kora je polutvrda; stupanj tvrdoće tijesta je između mekanog i polutvrdog; masa je od 750 g do 2 kg”. Prema tome, ni jedan se element sadržan u sažetku i u pročišćenom dokumentu u konačnici ne mijenja te ni jedna bitna značajka proizvoda nije obuhvaćena promjenom. Na taj način ispunjeni su uvjeti za manje izmjene iz članka 53. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

5.2. Uzimajući u obzir članak 7. stavak 1. točku (g) predmetne Uredbe (EU) br. 1151/2012, cijelu rubriku „(G) Kontrolno tijelo” u specifikaciji treba zamijeniti podatkom o sadašnjem kontrolnom tijelu koje je dužno osigurati da se poštuje predmetna specifikacija na temelju članka 37. stavka 1. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012. Prema tome, treba samo ažurirati rubriku navodeći podatke o tijelu za certifikaciju proizvoda koje odobrava nadležno tijelo koje je dužno osigurati da se poštuje specifikacija ZOI-ja „Queso de la Serena”, u skladu s člankom 39. Uredbe (EU) br. 1151/2012 i člankom 59. poglavljem III. glavom III. Zakona Ley 6/2015 Agraria de Extremadura od 24 ožujka.

Nakon izmjene nova rubrika (g) u specifikaciji glasi kako slijedi:

„Naziv: AGROCOLOR, S.L.

Adresa: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Španjolska).

Tel. +34 950280380

E-pošta: agrocolor@agrocolor.es”

5.3. S obzirom na članak 7. stavak 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 rubrika „I.) Nacionalni zahtjevi” više nije potrebna i stoga se u cijelosti briše iz specifikacije.

6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

JEDINSTVENI DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA”

EU br.: PDO-ES-02152 – 14.7.2016.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Queso de la Serena”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

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

„Queso de La Serena” sir je mekog do polutvrđog tijesta, zreo, a proizvodi se od mlijeka pasmine ovaca Merino. Riječ je o masnom do vrlo masnom siru, u obliku diska, ravne gornje i donje te ispupčene bočne strane, polutvrde kore i mekog do polutvrđog tijesta. Masa mu je od 750 grama do 2 kilograma, visina od 4 do 8 cm, a promjer od 10 do 24 cm.

Njegove fizikalno-kemijske značajke sljedeće su:

- mast: najmanje 50 % u ukupnoj suhoj tvari,
- suha tvar: najmanje 50 %,
- pH: od 5,2 do 5,9,
- ukupne bjelančevine u suhoj tvari: najmanje 35 %.

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

Travnjaka na zemljopisnom području nema puno, ali su dobre kvalitete, zahvaljujući čemu proizvedeno mlijeko ima osobita svojstva. Ovce u određenim razdobljima izlaze s farmi kako bi se hranile slamom žitarica, a ponekad i kulturama uzgojenim na navodnjenom području. Kad je potreban unos hrane, primjenjuje se zakonodavstvo na snazi, uključujući i posebne propise za proizvode sa zaštićenom oznakom izvornosti, a koji se odnose na podrijetlo hrane i sirovina.

Mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Queso de La Serena” dobiva se na farmama ovaca pasmine Merino koje se nalaze na području proizvodnje. Mlijeko mora u cijelosti biti prirodno, dobiveno mužnjom zdravih ovaca, čisto i bez tragova nečistoća, bez kolostruma, lijekova ili konzervansa, jer sve to može imati negativne posljedice na proizvodnju, zrenje i čuvanje sira te na higijenske i zdravstvene uvjete.

Analitičke su značajke sira sljedeće:

- bjelančevine: najmanje 5 %,
- masnoće: najmanje 7 %,
- ukupan suhi ekstrakt: najmanje 18 %.

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

Na zemljopisnom području iz točke 4. moraju se odvijati sljedeće faze proizvodnje:

- proizvodnja mlijeka, sa značajkama i pod uvjetima navedenima u točki 3.3, uključujući mužnju, hlađenje, čuvanje, prikupljanje i prijevoz mlijeka,

- izrada sira, uključujući faze grušanja mlijeka na temperaturi od 25 °C do 32 °C tijekom 50 do 75 minuta (prirodnim biljnim zgrušavanjem upotrebom suhog cvijeća biljke *Cynara cardunculus*), rezanja, stavljanja u kalup, soljenja i zrenja.

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

—

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

Komercijalne etikete svakog registriranog trgovačkog društva mora odobriti regulatorno vijeće ZOI-ja. Obvezno moraju nositi oznaku: Oznaka izvornosti „Queso de La Serena”.

Proizvođač sira na proizvod namijenjen prehrani stavlja sekundarne etikete označene brojevima koje izdaje regulatorno vijeće ZOI-ja kako bi se spriječila ponovna uporaba.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje izrade, zrenja i proizvodnje sira „Queso de La Serena” čini 21 općina na krajnjem jugu provincije Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Povijesni pregled

Navedimo neka bibliografska upućivanja u kojima se spominje sir „Queso de La Serena”:

U djelu *Viaje a La Serena* D. Antonia Agúndeza (1791.) o regiji Serena, izvadak iz rukopisa Magistrada Cubelesa, u kojem se nalazi sljedeći tekst: „Poznat po svojem okusu i dobroj izradi, ovaj sir proizvodi se od ovčjeg mlijeka i jedna jedinica *arroba* prodaje se za 60 reala”.

U dokumentima „Ordenanzas” iz 16. i 17. stoljeća, za općinu Cabeza del Buey spominje se desetina (porez) na sir i „primicia” za župnu crkvu; naime, vlasnik stoke morao je pri podnošenju prvog zahtjeva za proizvodnju sira sve proizvedene sireve dati župnicima gradske župne crkve kao porez koji se zvao „primicia”.

5.2. Prirodni čimbenici

(a) Orografija

U provinciji Badajoz prevladava blagi reljef čija konfiguracija većim dijelom odgovara valovitim ravnica. Riječ je o regiji s pašnjacima iznimne kvalitete na tlu od škriljevca i granita koji se proteže na više od 300 000 ha, a na kojima pasu Merino ovce; zapravo, ta travnata površina čini najbolji izvor energije u ekosustavu te regije i čini je raznolika flora (vidjeti odlomak o flori). Prosječna je nadmorska visina 430 metara.

(b) Tlo

Geološka struktura provincije Badajoz valovita je ravnica nastala u paleozoiku s određenim mladim slojevima i brojnim područjima vulkanskog podrijetla.

Zemlja je srednje porozna, kambrijska, silurska i granitna, plitka, s učestalim pojavama osnovne stijene. Padina je blaga, a topografija blago valovita i okrenuta prema jugu. Riječ je većim dijelom o kiselom tlu čija je pH vrijednost od 5 do 5,5, s neznatnim udjelom fosfora. Stabla su rijetka, a u određenim ih slučajevima i nema.

(c) Klima

Regija Serena ima mediteranski klimu s atlantskim utjecajem, s toplim i suhim ljetima te kišnim i blagim zimama. U tom su području zime uobičajeno blage, iako je moguć mraz od 1. studenoga do 10. ožujka, a ljeta su topla i suha, uz sušu kao uobičajenu pojavu u tom području. Prosječne godišnje padaline iznose 498 mm.

(d) Hidrografija

Regijom La Serena teku rijeke Guadiana Menor i Zújar.

(e) Flora

Na tom području nalazimo sljedeće biljne vrste:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* i *Agrostis* spp. kad je riječ o travama,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* i *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* od mahunarka; *Helianthemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* i *Hipochaeris*.

5.3. Sustavi proizvodnje i prerade

(a) Proizvodnja

Pasma Merino odlikuje se velikom otpornošću, prilagođena je teškim klimatskim uvjetima i zahtjevnom tlu; njezina je glavna značajka proizvodnja vune, ali usprkos tome pogodna je i za proizvodnju mesa i mlijeka, zahvaljujući čemu je njezin uzgoj zadovoljavajući s obzirom na nepovoljno stanište; količine proizvedenog mlijeka ograničene su, ali s velikim udjelom bjelančevina i masti.

Životinja je mala rastom, mase od 40 do 45 kg za ženke i od 55 do 65 kg za mužjake, njihove dugačke noge pogodne su za prevaljivanje velikih udaljenosti u potrazi za hranom (iako životinje sada farmu napuštaju samo u određenim razdobljima, u prošlosti se provodila godišnja transhumanca). Plodnost ove pasmine iznosi 85 %, a fertilitet 80 %, ženka uobičajeno ima mlade jednom godišnje, iako su trend tri okota svake dvije godine.

(b) Prerada

Sir se dobiva enzimskim zgrušavanjem mlijeka s pomoću biljnog sirila (*Cynara cardunculus*) na temperaturi uglavnom ispod 30 °C.

Te dvije okolnosti, umjerena temperatura te uporaba sirila sa slabom mogućnošću zgrušavanja, uzrok su dugotrajnog zgrušavanja i blagog grušaja; iz tog razloga u tom siru pojačano je proteolitičko djelovanje koje daje sir slabije konzistencije.

Dvadeset dana nakon stavljanja u kalup kod sireva dolazi do pojave zvane „atortado”, kada tijesto omekšava i sirevima treba rukovati oprezno kako kora ne bi puknula i prodrla u tijesto.

5.4. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

S jedne strane pašnjaci regije La Serena, koji se prostiru na 300 000 ha, gotovo u potpunosti bez stabala, rastu bez ikakvih drugih biljaka i razvijaju se koristeći se svim hranjivim tvarima iz tla, zahvaljujući čemu imaju visoke nutritivne vrijednosti, savršene za ishranu stoke; s druge strane mlijeko dobiveno od ovaca Merino, koje su najbolje prilagođene klimi i teškim orografskim uvjetima regije La Serena, dostupno je u malim količinama, ali s velikim udjelom bjelančevina i masti.

Zbog ove drevne i jedinstvene kombinacije mlijeko ovce Merino, uzgojene na pašnjacima regije La Serena, savršeno je za proizvodnju sira „Queso de la Serena” koji njemu duguje svoje tako posebne i autentične značajke.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

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



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR