

# Službeni list

## Europske unije

C 302



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 60.

13. rujna 2017.

Sadržaj

#### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

##### Europska komisija

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2017/C 302/01 | Tečajna lista eura .....                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 |
| 2017/C 302/02 | Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. listopada 2017. ( <i>Objavljeno u skladu s člankom 10. Uredbe Komisije (EZ) br. 794/2004 od 21. travnja 2004. (SL L 140, 30.4.2004., str. 1.)</i> ) ..... | 2 |

#### V. Objave

DRUGI AKTI

##### Europska komisija

|               |                                                                                                                                                                                                       |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2017/C 302/03 | Objava zahtjeva za izmjenu 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 ..... | 3 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



## IV.

(Obavijesti)

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

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

12. rujna 2017.

(2017/C 302/01)

1 euro =

| Valuta                 | Tečaj   | Valuta                    | Tečaj     |
|------------------------|---------|---------------------------|-----------|
| USD američki dolar     | 1,1933  | CAD kanadski dolar        | 1,4477    |
| JPY japanski jen       | 130,93  | HKD hongkonški dolar      | 9,3235    |
| DKK danska kruna       | 7,4400  | NZD novozelandski dolar   | 1,6343    |
| GBP funta sterlinga    | 0,89878 | SGD singapurski dolar     | 1,6074    |
| SEK švedska kruna      | 9,5355  | KRW južnokorejski von     | 1 346,05  |
| CHF švicarski franak   | 1,1444  | ZAR južnoafrički rand     | 15,4800   |
| ISK islandska kruna    |         | CNY kineski renminbi-juan | 7,8024    |
| NOK norveška kruna     | 9,3593  | HRK hrvatska kuna         | 7,4513    |
| BGN bugarski lev       | 1,9558  | IDR indonezijska rupija   | 15 751,56 |
| CZK češka kruna        | 26,105  | MYR malezijski ringit     | 5,0120    |
| HUF mađarska forinta   | 307,11  | PHP filipinski pezo       | 60,765    |
| PLN poljski zlot       | 4,2549  | RUB ruski rubalj          | 68,3844   |
| RON rumunjski novi leu | 4,6018  | THB tajlandski baht       | 39,522    |
| TRY turska lira        | 4,0948  | BRL brazilski real        | 3,7117    |
| AUD australski dolar   | 1,4847  | MXN meksički pezo         | 21,1297   |
|                        |         | INR indijska rupija       | 76,4385   |

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

**Obavijest Komisije o aktualnim stopama za povrat državnih potpora te referentnim kamatnim/diskontnim stopama za 28 država članica koje se primjenjuju od 1. listopada 2017.**

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

(2017/C 302/02)

Osnovne stope obračunavaju se u skladu s Priopćenjem Komisije o reviziji metode za određivanje referentnih i diskontnih stopa (SL C 14, 19.1.2008., str. 6.). Ovisno o korištenju referentne stope, moraju se dodati odgovarajuće marže, kao što je definirano u navedenom Priopćenju. Za diskontnu stopu to znači da mora biti dodana marža od 100 baznih bodova. Uredba Komisije (EZ) br. 271/2008 od 30. siječnja 2008. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 794/2004 predviđa da, ako nije drugačije predviđeno određenom odlukom, povratna stopa izračunavat će se također tako da se dodaje 100 baznih bodova na osnovnu stopu.

Izmijenjene stope navedene su u potamnjenom tekstu.

Prethodna tablica objavljena u SL C 278, 22.8.2017., str. 12.

| Od        | Do        | AT           | BE           | BG          | CY           | CZ          | DE           | DK          | EE           | EL           | ES           | FI           | FR           | HR          | HU          | IE           | IT           | LT           | LU           | LV           | MT           | NL           | PL          | PT           | RO          | SE           | SI           | SK           | UK          |
|-----------|-----------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| 1.10.2017 | ...       | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | 0,76        | <b>-0,15</b> | 0,45        | <b>-0,15</b> | <b>0,09</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | 0,59        | 0,30        | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | 1,83        | <b>-0,15</b> | 1,10        | -0,36        | <b>-0,15</b> | <b>-0,15</b> | 0,65        |
| 1.9.2017  | 30.9.2017 | -0,13        | -0,13        | 0,76        | -0,13        | 0,45        | -0,13        | 0,12        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | 0,59        | 0,30        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | -0,13        | 1,83        | -0,13        | 1,10        | -0,36        | -0,13        | -0,13        | <b>0,65</b> |
| 1.8.2017  | 31.8.2017 | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | 0,76        | <b>-0,13</b> | 0,45        | <b>-0,13</b> | 0,12        | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>0,59</b> | <b>0,30</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | 1,83        | <b>-0,13</b> | 1,10        | -0,36        | <b>-0,13</b> | <b>-0,13</b> | 0,78        |
| 1.6.2017  | 31.7.2017 | -0,10        | -0,10        | 0,76        | -0,10        | 0,45        | -0,10        | 0,12        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | 0,70        | <b>0,37</b> | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | -0,10        | 1,83        | -0,10        | 1,10        | -0,36        | -0,10        | -0,10        | 0,78        |
| 1.5.2017  | 31.5.2017 | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | 0,76        | <b>-0,10</b> | 0,45        | <b>-0,10</b> | <b>0,12</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>0,70</b> | 0,44        | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | 1,83        | <b>-0,10</b> | 1,10        | -0,36        | <b>-0,10</b> | <b>-0,10</b> | 0,78        |
| 1.4.2017  | 30.4.2017 | -0,08        | -0,08        | 0,76        | -0,08        | 0,45        | -0,08        | 0,16        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | <b>0,83</b> | <b>0,44</b> | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | -0,08        | 1,83        | -0,08        | 1,10        | -0,36        | -0,08        | -0,08        | 0,78        |
| 1.3.2017  | 31.3.2017 | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | 0,76        | <b>-0,08</b> | 0,45        | <b>-0,08</b> | 0,16        | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | 1,05        | <b>0,53</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | 1,83        | <b>-0,08</b> | 1,10        | -0,36        | <b>-0,08</b> | <b>-0,08</b> | 0,78        |
| 1.1.2017  | 28.2.2017 | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>0,76</b> | <b>-0,07</b> | <b>0,45</b> | <b>-0,07</b> | <b>0,16</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>1,05</b> | <b>0,75</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>1,83</b> | <b>-0,07</b> | <b>1,10</b> | <b>-0,36</b> | <b>-0,07</b> | <b>-0,07</b> | <b>0,78</b> |

V.

(Objave)

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu 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 302/03)

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

## ZAHTEJ ZA IZMJENU

**Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(2)</sup>**

## ZAHTEJ ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.

**„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**

**EZ br.: DE-PGI-0105-01219-7.4.2014.**

**ZOZP ( X ) ZOI ( )**

**1. Rubrika u specifikaciji obuhvaćena izmjenom**

- ☐ Naziv proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Zemljopisno područje
- ☐ Dokaz o podrijetlu
- ☐ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezanost sa zemljopisnim područjem
- ☐ Označivanje
- ☐ Nacionalni zahtjevi
- ☐ Ostalo [navesti]

**2. Vrsta izmjene**

- ☒ Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- ☐ Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja i ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak

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

<sup>(2)</sup> SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda koja ne uključuje nikakve promjene objavljenog jedinstvenog dokumenta [članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006]
- ☐ Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave [članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006]

### 3. Izmjena (izmjene)

Zatražena izmjena (zatražene izmjene):

(b) Opis proizvoda:

U točki 3.2. mijenjaju se sljedeće točke:

#### 1. U rečenici

„Nadalje, ‚Bayerisches Rindfleisch‘ mora ispuniti zahtjeve klasa prema konformaciji E, U ili R ljestvice Zajednice za klasifikaciju trupova i stupnjeve prekrivenosti masnim tkivom 2, 3 i 4.”

izraz „ili R” zamijenjen je izrazom „, R ili O”.

#### 2. U podstavku

„Tele: životinja odbijena od mlijeka najranije u dobi od pet mjeseci, zaklana najkasnije u dobi od osam mjeseci, mase između 120 kg i 220 kg”, izraz „najranije u dobi od pet mjeseci” mora biti zamijenjen izrazom „najranije u dobi od šest mjeseci”.

#### 3. U podstavku koji počinje riječju „Govedo:” dio rečenice

„Masa trupa i starost kod klanja za bikove iznose 430 kg [...]”

brojka „430” zamjenjuje se brojkom „480”.

#### 4. Posljednja rečenica

„Za ženke starost kod klanja iznosi najviše sedam godina, a masa trupa ograničena je na 450 kg” mijenja se kako slijedi:

„Za ženke starost kod klanja iznosi najviše 11 godina, a masa trupa ograničena je na 500 kg.”

Obrazloženje:

U pogledu točke 1.:

za sve kategorije potrebno je dodati klasu O jer je meso te klase stavljeno na tržište prije registracije ZOZP-a kao „Bayerisches Rindfleisch”. To nema negativan utjecaj na kvalitetu mesa.

Pri kupnji goveđeg mesa potrošači donose odluku s obzirom na kriterije koji nisu povezani s klasom mesa. Kriteriji koji utječu na kupnju odnose se na dio trupa, podrijetlo mesa te metodu proizvodnje.

U pogledu točke 2.:

Telad mora primati vlaknasta krmiva. To je moguće provjeriti na temelju boje mesa te zrelosti probavnog sustava. Činjenica da je najmanja starost kod klanja povećana za jedan mjesec omogućuje postizanje izrazitije boje mesa i većeg stupnja napretka probavnog sustava, što znatno olakšava nadzor.

To nema nikakav negativan utjecaj ni na kvalitetu mesa ni na stav potrošača.

U pogledu točke 3.:

Pri prvotnom zahtjevu najveća masa trupa bikova od 430 kg utvrđena je na nedovoljnoj razini. Podizanje dopuštene mase na 480 kg nema negativan utjecaj ni na kvalitetu mesa ni na stav potrošača.

U pogledu točke 4.:

Pasmine dopuštene za proizvodnju „Bayerisches Rindfleisch” izrazito su otporne. Postoje brojne mliječne krave s 10 do 20 laktacija. I te su životinje oduvijek bile stavljanje na tržište kao „Bayerisches Rindfleisch”. Starosna granica od sedam godina za klanje krava dovela bi do rane zamjene životinja, što je protivno načelu održivosti. Podizanje starosne granice sa sedam na jedanaest godina nema negativan učinak; upravo suprotno, pozitivno utječe na kvalitetu mesa, koja je zajamčena i drugim parametrima (isključenje mesa DFD, pH-vrijednost od najviše 6,0). Istraživanja radne zajednice ALPE-ADRIA, koju vode J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto i Ch. Augustini („Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität”, odnos između starosti kod klanja i kvalitativnih značajki mesa) pokazala su da se mekoća mesa krava pasmine *fleckvieh* smanjuje od starosti kod klanja od 3,2 godine do starosti kod klanja od 6,6 godina. U slučaju klanja u starosti od otprilike 7,9 godina smična sila i mekoća ostaju gotovo istovjetni. Kod dobne skupine do 10,4 godine smična sila i mekoća goveđeg mesa poboljšavaju se u krava pasmine *fleckvieh*. Prema tome, podizanje starosti kod klanja na jedanaest godina ne može dovesti do smanjenja kvalitete mesa.

Potrebno je povećati najveću masu trupa kod krave na 500 kg i povećanje mase trupa u bikova zbog njihove strukture i razvoja težine, osobito u slučaju pasmine *fleckvieh*, koja se uzgaja za proizvodnju „Bayerisches Rindfleisch”. Krave pasmine *fleckvieh* dosežu masu od 800 kg žive vage, a prinos pri klanju može dosegnuti 60 %.

U točki 5.3. izmijenjen je sljedeći tekst:

Rečenica

„Međutim, potrošači cijene ‚Bayerisches Rindfleisch’ zbog posebnosti tog mesa u pogledu kvalitete, ugleda i okusa mesa, koje se dobiva od zaklanih životinja prethodno navedenih tipičnih bavarskih pasmina te kvalitete mesa životinja zaklanih u određenoj dobi, koje ispunjavaju prethodno navedene zahtjeve u pogledu starosti i mase.”

zamijenjena je sljedećom rečenicom:

„Međutim, potrošači cijene ‚Bayerisches Rindfleisch’ zbog posebnosti tog mesa u pogledu kvalitete, ugleda i okusa mesa, koje se dobiva od zaklanih životinja prethodno navedenih tipičnih bavarskih pasmina, dobrih prirodnih uvjeta za proizvodnju goveđeg mesa te kvalitete mesa zaklanih životinja koje ispunjavaju prethodno navedene zahtjeve.”

Obrazloženje:

Glavni zahtjevi u pogledu kvalitete proizvoda utvrđeni su u točki 5.2., Posebnosti proizvoda. „Bayerisches Rindfleisch” odlikuje se kvalitetom, ugledom i okusom zahvaljujući pasminama, dobrim prirodnim uvjetima za proizvodnju goveđeg mesa i prethodno utvrđenim zahtjevima koji se odnose na zaklane životinje. Potrebno je napomenuti da je pasmina *fleckvieh* oduvijek bila teška i velika pasmina te da valja iskoristiti te genetske značajke.

#### JEDINSTVENI DOKUMENT

**Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda <sup>(3)</sup>**

**„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**

**EZ br.: DE-PGI-0105-01219-7.4.2014.**

**ZOZP ( X ) ZOI ( )**

**1. Naziv**

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.1.: Svježe meso (i jestivi nusproizvodi)

<sup>(3)</sup> Vidjeti bilješku 2.

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

„Bayerisches Rindfleisch” obuhvaća trupove i izrezano meso dobiveno od goveda (svih kategorija) koja su rođena, uzgojena, utovljena i držana u Bavarskoj do trenutka klanja. Nakon klanja „Bayerisches Rindfleisch” ne smije pokazivati nikakve simptome mesa DFD, a pH-vrijednost ne smije premašivati 6,0. Meso DFD znači tamno (*Dark*), čvrsto (*Firm*) i suho (*Dry*) meso. Meso s tim značajkama smatra se neispravnim mesom. „Bayerisches Rindfleisch” mora ispuniti zahtjeve klasa prema konformaciji E, U, R ili O ljestvice Zajednice za klasifikaciju trupova i stupnjeve prekrivenosti masnim tkivom 2, 3 i 4.

Zbog zemljopisnih i klimatskih uvjeta, pasminski sastav stada bavarskog goveda znatno se razlikuje od onoga u ostatku Njemačke. Razlika je osobito uočljiva u odnosu na sjeverni dio Njemačke, gdje je najzastupljenija mliječna pasmina *holstein-frisonne*, za razliku od Bavorske, gdje miješana pasmina *fleckvieh* čini više od 80 % stoke, nakon čega slijede smeđa pasmina (*braunvieh*) i žuta pasmina (*gelbvieh*). Osim toga, u Bavarskoj postoje i pasmine *murnau-werdenfelser* i *pinzgauer*, koje su se prilagodile lokalnim uvjetima. Međutim, „Bayerisches Rindfleisch” smije se dobivati isključivo od tradicionalnih bavarskih pasmina *fleckvieh*, *braunvieh*, *gelbvieh*, *pinzgauer* i *murnau-werdenfelser*.

Osim toga, goveđe meso zaštićeno ZOZP-om „Bayerisches Rindfleisch” mora zadovoljavati određene uvjete u pogledu starosti i mase kod klanja s obzirom na vrste zaklanih životinja.

Tele: životinja odbijena od mlijeka najranije u dobi od šest mjeseci, zaklana najkasnije u dobi od osam mjeseci, mase između 120 kg i 220 kg.

Mlado govedo: životinja stara između 8 i 12 mjeseci, mase između 150 i 300 kg.

Govedo: mužjak ili ženka goveda, starije od 12 mjeseci, mase od najmanje 220 kg. Masa trupa i starost kod klanja za bikove iznose 480 kg i najviše 24 mjeseca. Za ženke starost kod klanja iznosi najviše 11 godina, a masa trupa ograničena je na 500 kg.

### 3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

### 3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla)

—

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

Rođenje životinja, njihov uzgoj i tovljenje, odnosno čitav životni ciklus, moraju se odvijati u Bavarskoj.

U pogledu klanja ne primjenjuju se nikakva ograničenja s obzirom na zemljopisnu lokaciju klaonice. Međutim, životinje moraju stići u klaonicu u roku od najviše tri sata od utovara. Tim je uvjetom zajamčeno da kvaliteta mesa, na kojoj se temelji znatan ugled koji uživa „Bayerisches Rindfleisch”, ostane na visokoj razini. Dugotrajan prijevoz može narušiti kvalitetu mesa (primjerice DFD) pri klanju.

Sustav osiguranja kvalitete koji se primjenjuje u čitavom sektoru za naziv „Bayerisches Rindfleisch” temelji se na sljedećim elementima: taj se naziv smije upotrebljavati samo za meso čije se bavarsko podrijetlo može utvrditi bez prekida od rođenja do tovljenja, uključujući i navedene faze, te koje u svakoj fazi ispunjava zahtjeve utvrđene u jedinstvenom dokumentu. Vrhunska i dosljedna kvaliteta zajamčena je činjenicom da se svaka životinja registrira u bazi podataka o podrijetlu životinja (vidjeti <http://www.hi-tier.de/>) ili u jednakovrijednim sustavima te da se uz nju isporučuje certifikat o podrijetlu sve do klaonice.

### 3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

### 3.7. Posebna pravila o označivanju

—

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Savezna država Bavarska

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Uzgoj goveda i povezana ispaša stoljećima oblikuju golemo prostranstvo bavarskog krajolika. To je osobito vidljivo u bavarskim planinskim i predalpskim područjima, u kojima prevladavaju livade i pašnjaci u odnosu na obradivu zemlju, a klimatske i topografske posebnosti potiču proizvodnju tipične bavarske govedine. U zelenom pojasu predalpskog područja uzgoj goveda oduvijek je bio kamen temeljac seljačke poljoprivrede. Međutim, ipak je moguće utvrditi da uzgoj goveda čini nezanemarljivu tradicionalnu djelatnost i u drugim dijelovima Bavarske i da se meso koje potječe iz tih dijelova također prodaje pod nazivom „Bayerisches Rindfleisch”.

### 5.2. Posebnosti proizvoda

Uzgoj:

bavarski sektor uzgoja stoke svjetski je poznat i cijenjen. Zbog toga se bavarska stoka izvozi u čitavom svijetu. Najpoznatije udruge uzgajivača jesu one iz Weilheima i Miesbacha. Bavarska govedina duguje svjetski ugled činjenici da spaja izvrstan prinos mesa i mlijeka.

Tipične bavarske pasmine *fleckvieh*, *braunvieh*, (smeđa) *gelbvieh* (žuta) i *murnau-werdenfels* te *pinzgau* ukupno čine gotovo 90 % stoke. Sve te pasmine u izrazito su velikoj mjeri, gotovo isključivo, zastupljene u Bavarskoj.

Povijest pasmine *fleckvieh*, glavne pasmine upotrijebljene za proizvodnju mesa u Bavarskoj, počinje s Maxom Obermaierom i Johannom Fischbacherom iz Gmünda (Tegernsee), koji su 1837. u svoj rodni grad Miesbach uvezli slavnu simentalSKU pasminu iz Švicarske.

Danas je Miesbach dom glavne udruge uzgajivača pasmine *fleckvieh* u pogledu stavljanja na tržište junica i teladi. Područje uzgoja prostire se od Münchena do bavarske granice s Austrijom; na zapadu ga zatvara područje proizvodnje u Weilheimu, a na istoku područje proizvodnje u Traunsteinu. Zavedeno je gotovo 50 000 krava na 1 800 gospodarstava. Uzgoj mladih goveda ponajprije se odvija na otvorenom, na ispašama ravnica i u planinama, ali to nije pravilo. Prednosti stoke jesu sljedeće: produktivnost, zdravlje, vime izvrsne kvalitete i otpornost. Pasma *fleckvieh* prilagođava se svim uvjetima uzgoja. Udruga proizvođača iz Miesbacha pronijela je ugled grada u Europi, ali i diljem svijeta.

Ostale tipične bavarske pasmine, kao što su smeđa iz Allgaua, žuta iz Franconie, *pinzgau* i *murnau-werdenfelser*, u prošlosti su se razvijale uz *fleckvieh*. Smeđa pasmina osobito je prisutna u Allgauu, u oštrom dijelu Alpa te na području kojim dominiraju livade i krmne kulture, koje se prostire od podnožja Alpa.

Ugled „Bayerisches Rindfleisch”

Meso „Bayerisches Rindfleisch” poznato je u Njemačkoj i inozemstvu, uživa velik ugled i izvozi se u velikim količinama, ponajprije u Italiju i Francusku. Tako se „Bayerisches Rindfleisch” u Francuskoj stavlja na tržište pod nazivom „bavarska govedina” kako bi se svjesno iskoristio veliki ugled proizvoda u francuskih potrošača.

Istraživanja koja je među potrošačima provelo Tehničko sveučilište u Münchenu 1998., 2003. i 2007. jasno su pokazala da „Bayerisches Rindfleisch” uživa golem ugled među potrošačima. Na temelju istraživanja provedenih 2003. i 2007. utvrđeno je i da su ispitanici bili spremni potrošiti 85 centi, odnosno 65 centi više za kilogram goveđe pečenice koja nosi ZOZP „Bayerisches Rindfleisch”. U studiji provedenoj 2003. na nacionalnoj razini otprilike 65 % ispitanika (gotovo 88 % u južnoj Njemačkoj) izjavilo je da je „Bayerisches Rindfleisch” meso visoke, odnosno izrazito visoke kvalitete. S obzirom na navedeno, 75 % ispitanih potrošača iz južne Njemačke smatralo je da u Bavarskoj vladaju prirodni uvjeti pogodni za uzgoj goveda, dok je njih 63 % smatralo da je bavarska priroda očuvala autentičnost i čistoću, iz koje proizlaze kvaliteta i dobar okus mesa „Bayerisches Rindfleisch”.

Izvrсна kvaliteta s kojom se povezuje „Bayerisches Rindfleisch” ponajprije se dakle temelji na poveznici između podrijetla i kvalitete u očima potrošača. Osobiti ugled proizvoda i uzročno-posljedična veza između tog ugleda i regije dokazani su brojnim nedavnim istraživanjima.

Povezanost s bavarskom gastronomijom:

Tijekom povijesti govedina se u Bavarskoj ponajprije posluživala povodom važnih događaja (Uskrs, Duhovi, svetkovina sveca zaštitnika, Božić). U tom smislu kuhana govedina od pamtivijeka ima glavnu ulogu u bavarskoj kuhinji. Zbog toga je kuhano goveđe (ili ponekad bikovo) meso tipično jelo u gotovo čitavoj Bavarskoj. Od ostalih tipičnih bavarskih jela valja navesti *Tellerfleisch* (lonac od mesa i povrća), *Münchner Kronfleisch* (minhenska teleća koljenica) i *Bofflamot* (*bœuf à la mode*). Govedina i teletina čine i jedan od glavnih sastojaka najslavnijeg bavarskog suhomesnatog proizvoda, *Münchner Weißwurst* (minhenska bijela kobasica). Najmanji postotak mesa predviđen za *Weißwurst* (51 %) proizvodu daje neponovljiv okus zbog kojeg je stekao svjetsku slavu.

Meso izrazite kvalitete zajamčene sustavom osiguranja kvalitete koji se primjenjuje u čitavom sektoru:

Taj osobit ugled proširen je i ojačan tijekom posljednjih dvadesetak godina zahvaljujući sustavu osiguranja kvalitete koji se primjenjuje u čitavom sektoru.

Isključivanje mesa DFD iz ZOZP-a i obveza mjerenja pH-vrijednosti te poštovanja pH-vrijednosti od najviše 6,0 u okviru osiguranja kvalitete uvelike su pridonijeli tome da je meso „Bayerisches Rindfleisch” steklo velik ugled kod potrošača. Ti elementi ujedno olakšavaju donošenje odluke prilikom kupovine goveđeg mesa.

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

Najveći broj mužjaka i ženki goveda u Bavarskoj ponajprije se uzgaja u regiji Alpa, predalpskom području, na brežuljcima predalpskog područja i u planinama srednje visine istočne Bavarske. Stoljetna tradicija uzgoja goveda i proizvodnje goveđeg mesa te velika važnost koju te djelatnosti imaju za bavarsku poljoprivredu općenito, doveli su do razvoja znatne tehničke stručnosti uzgajivača goveda i drugih proizvođača goveđeg mesa. Međutim, potrošači cijene „Bayerisches Rindfleisch” zbog posebnosti tog mesa u pogledu kvalitete, ugleda i okusa mesa, koje se dobiva od zaklanih životinja prethodno navedenih tipičnih bavarskih pasmina, dobrih prirodnih uvjeta za proizvodnju goveđeg mesa te kvalitete mesa zaklanih životinja koje ispunjavaju prethodno navedene zahtjeve. Ta činjenica i važno mjesto koje lokalno goveđe meso zauzima u bavarskoj gastronomiji pridonijeli su tome da je meso „Bayerisches Rindfleisch” poznato kao regionalni specijalitet i izvan granica Bavarske. Bavarska, prva njemačka regija u pogledu uzgoja goveda, svjetski je predvodnik u području uzgoja pasmina *fleckvieh*, *braunvieh* i *gelbvieh*. Od 12,7 milijuna goveda svih pasmina prisutnih u Njemačkoj, gotovo 3,5 milijuna, odnosno 27 %, uzgojeno je na bavarskim gospodarstvima.

Izrazit ugled koji „Bayerisches Rindfleisch” uživa među potrošačima postignut je zahvaljujući bavarskom poljoprivrednom i poljoprivredno-prehrambenom sektoru, koji je desetljećima radio na uvođenju sustava osiguranja kvalitete (*Gepürfte Qualität – Bayern*). Na temelju raznih prethodno navedenih anketa provedenih među potrošačima 1998., 2003. i 2007. jasno se dokazuje ugled proizvoda.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Markenblatt, sv. 39, od 27.9.2013., dio 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

---

<sup>(4)</sup> Vidjeti bilješku 2.



