

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 856/2014**z dne 4. avgusta 2014****o odobritvi večje spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščiteneh označb porekla in zaščiteneh geografskih označb (Lammefjordsgulerod (ZGO))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ⁽¹⁾ ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Danske za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Lammefjordsgulerod“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 2400/96 ⁽²⁾, kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 564/2002 ⁽³⁾.
- (2) Cilj vloge je sprememba specifikacije proizvoda s podrobno navedbo opisa proizvoda, dokazila o poreklu, metode pridobivanja in drugega (pristojnega organa, odgovornega za nadzor).
- (3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene geografske označbe „Lammefjordsgulerod“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. avgusta 2014

Za Komisijo
V imenu predsednika
Ferdinando NELLI FEROCI
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 327, 18.12.1996, str. 11.

⁽³⁾ UL L 86, 3.4.2002, str. 7.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Lammefjordsgulerod“ se odobrijo naslednje spremembe:

(a) Opis

Besedilo: „Korenček iz Lammefjorda je zelo gladek in krhek, po čiščenju pa zlahka posivi. Vsebnost suhe snovi je relativno visoka, enako tudi vsebnost sladkorja. Poleg tega je za ta korenček značilna zelo visoka vsebnost karotena.“

se glasi: „Korenček ‚Lammefjordsgulerod‘ je zelo gladek in krhek, po čiščenju pa zlahka posivi. Vsebnost suhe snovi je relativno visoka, enako tudi vsebnost sladkorja. Poleg tega je za ta korenček značilna zelo visoka vsebnost karotena.“

Korenček ‚Lammefjordsgulerod‘ mora izpolnjevati zahteve ‚I. razreda‘ iz Standarda UNECE FFV-10 za korenček.“

(b) Geografsko območje

Besedilo: „Korenček iz Lammefjorda izvira iz pridobljene površine Lammefjorda, ki ga omejujeta Ringkanal in nasip Audebo. Lammefjord se nahaja v Odsherredu na Zealandu (Danska). Svinnig Vejle je del izsušenega Lammefjorda, ki je na skrajnem koncu fjorda. Območje je bilo izsušeno pred Lammefjordom prvenstveno zato, ker je bilo travnato in plitvo. Sidinge Fjord je tudi pridobljena površina Isefjorda, ki se nahaja severno od Lammefjorda. Klintsø je najsevernejše območje. Prvotno je to bil fjord, toda ustje se je zaradi naravnega zamuljenja zamašilo. Okrog območja so tudi izsuševalni kanali.“

Substrat za gojenje je blatno dno pridobljene površine Lammefjorda (glej ‚Povezanost‘) in predstavlja enega od posebnih pogojev za proizvodnjo korenčka.

Proizvod se goji v skladu s pravili za integrirano proizvodnjo njivske zelenjave, kar nadzira služba za rastlinske proizvode (*Plantedirektoratet*).“

se glasi: „Regijo Lammefjord sestavljajo štiri pridobljena območja v Odsherredu na Zealandu (Danska):

- pridobljeni del Lammefjorda, ki ga omejujeta Ringkanal in nasip Audebo,
- Svinninge Vejle, ki ga na jugu, zahodu in severu omejuje Ringkanal, na vzhodu pa železniška proga, ki povezuje Svinninge in Hørve,
- fjord Sidinge, ki ga omejujeta nasip Sidinge in izsuševalni kanal,
- Klintsø, omejen z izsuševalnimi kanali.“

(c) Dokazilo o poreklu

Besedilo: „Korenček iz Lammefjorda mora biti očiščen in pakiran v pooblaščenih lokalnih obratih. Eden od pogojev, ki so naloženi pooblaščenemu obratu, je, da dnevno vodi nadzorne dnevniko o prejemu korenčka iz območja pridelave in da zagotovi nedvomno fizično ločitev korenčka iz Lammefjorda od katerega koli drugega korenčka, gojenega na navadnih peščenih tleh zunaj imenovanega območja. Služba za rastlinske proizvode na tej stopnji opravi dodatno kontrolo IP teh pogojev.“

se glasi: „Korenček ‚Lammefjordsgulerod‘ mora biti očiščen in pakiran v pooblaščenih lokalnih obratih, kjer se hrani dokazilo o poreklu. Eden od pogojev, ki so naloženi pooblaščenemu obratu, je, da dnevno vodi nadzorne dnevniko o prejemu korenčka iz območja pridelave in da zagotovi nedvomno fizično ločitev korenčka, ‚Lammefjordsgulerod‘ od katerega koli drugega korenčka, gojenega na navadnih peščenih tleh zunaj imenovanih območij.“

(d) Metoda pridobivanja

Besedilo: „Korenček iz Lammefjorda se goji v skladu s pravili za integrirano proizvodnjo njivske zelenjave (Dansk Miljøgrønt), ki se nanašajo tako na donos kot kakovost. Na področju zdravja rastlin se na primer tehničnim ukrepom in ekološkim proizvodom daje prednost pred fitofarmaceutskimi sredstvi s kemičnim delovanjem.

Pri gojenju tem je treba upoštevati zlasti zahteve glede:

- načina gojenja,
- gnojenja,
- namakanja,
- zaščite rastlin (opozarjanje, boj proti škodljivcem in glivam),
- pobiranja, skladiščenja in pakiranja,
- upravljanja in usposabljanja,
- nasvetov, dokumentacije in spremljanja.“

se glasi: „Korenček ‚Lammefjordsgulerod‘ je treba gojiti v skladu s standardom Global G.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises), ki določa okvir za dobro kmetijsko prakso. Standard vsebuje zahteve glede dokumentacije o upravljanju kakovosti, ravnanja z okoljem, minimalne uporabe pesticidov, sledljivosti, prehranske varnosti ter ocenjevanja tveganj, vezanih na delovno okolje in higieno živil. Pakirni obrati korenčka iz regije Lammefjord, ki korenček čistijo, razvrščajo in pakirajo, morajo prav tako spoštovati standard Global G.A.P.“

(e) Nadzorni organ

Besedilo: „Ime: Plantedirektoratet

Naslov: Skovbrynet 18, DK-1250 København“

se glasi: „Ime: AgroManagement v/ Inge Bodil Jochumsen

Naslov: Kirketoften 5, 5610 Assens, tel. 51 24 49 89, spletišče: agromanagement.dk“

(f) Označevanje

Besedilo: „Trebajo upoštevati določbe službe za rastlinske proizvode, in sicer:

1. za korenček, ki se prodaja pakiran, mora biti na vsakem pakiranju za prodajo na debelo etiketa z naslednjimi informacijami, ki morajo biti čitljive, neizbrisne in vidne od zunaj:

(a) identifikacija:

- pakirnica in/ali distributer: ime in naslov ali uradno izdana ali priznana oznaka: ‚Lammefjordsgulerod‘;

(b) vrsta proizvoda:

- za kategorijo ‚ekstra‘ ime sorte ter naslednje navedbe, če vsebina ni vidna navzven:
 - ‚korenček v šopu‘ ali ‚korenček‘,
 - ‚mladi korenček‘ ali ‚pozni korenček‘;

(c) poreklo proizvoda:

- Danska,
- Lammefjord;

(d) informacije za trženje:

- razred,
- velikost, izražena:
 - kot največji in najmanjši premer, če korenček ni razvrščen po velikosti, pa s težo,
 - s številom šopov v primeru korenčka v šopih;

(e) kontrolna oznaka (neobvezno);

2. za korenček, ki se prevaža v razsutem stanju (naložen neposredno na prevozno sredstvo ali v enega od njegovih razdelkov) morajo biti zgornji podatki navedeni na spremnem dokumentu ali na obrazcu, ki je na vidnem mestu prevoznega sredstva.“

se glasi: „Embalaža mora biti opremljena z etiketo, na kateri so naslednje informacije, ne glede na to, ali je korenček predpakiran ali v odprti embalaži:

- (a) ime in naslov pakirnice;
 - (b) logotip ‚Lammefjordens Grøntsagslaug‘;
 - (c) razred.“
-

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

„LAMMEFJORDSGULEROD“

Št. ES: DK-PGI-0205-011118 – 04.06.2013

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Lammefjordsgulerod“

2. Država članica ali tretja država

Danska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Korenček Lammefjordsgulerod je zelo gladek in krhek, po čiščenju pa zlahka posivi. Vsebnost suhe snovi je relativno visoka, enako tudi vsebnost sladkorja. Poleg tega je za ta korenček značilna zelo visoka vsebnost karotena.

Korenček „Lammefjordsgulerod“ mora izpolnjevati zahteve „I. razreda“ iz Standarda UNECE FFV-10 za korenček.

Korenček „Lammefjordsgulerod“ je treba gojiti v skladu s standardom Global G.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises), ki določa okvir za dobro kmetijsko prakso.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse stopnje proizvodnje morajo potekati na omejenem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Čiščenje in pakiranje korenčka se izvajata izključno v lokalnih obratih.

3.7 Posebna pravila za označevanje

(a) Ime in naslov pakirnice

(b) Logotip „Lammefjordens Grøntsagslaug“

(c) Razred

(*) UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Regijo Lammefjord sestavljajo štiri pridobljena območja v Odsherredu na Zealandu (Danska):

- pridobljeni del Lammefjorda, ki ga omejujeta Ringkanal in nasip Audebo,
- Svinninge Vejle, ki ga na jugu, zahodu in severu omejuje Ringkanal, na vzhodu pa železniška proga, ki povezuje Svinninge in Hørve,
- fjord Sidinge, ki ga omejujeta nasip Sidinge in izsuševalni kanal,
- Klintsø, omejen z izsuševalnimi kanali.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebne lastnosti geografskega območja

Substrat za gojenje je blatno dno pridobljene površine Lammefjorda. Fjord Sidinge je predstavljal prvo izsušeno območje v regiji Lammefjord (od leta 1841). Nato je bil izsušen Svinninge Vejle in osuševanje največjega območja, Lammefjorda, se je začelo leta 1873. Zadnje izsušeno območje je bilo Klintsø.

Spodnji del prsti sestavljata glina in lapor ali s peskom pomešana glina in blato. Zgornjo plast sestavlja večmeterska plast blata iz rastlinskih in živalskih snovi. Na velikem delu Lammefjorda kamenja skoraj ni, vendar je prst zaradi velikega števila lupin mehkužcev in ostrig zelo bogata z apnencem.

Podnebje v Lammefjordu je idealno za gojenje korenčka: zime so mile in poletja sveža, padavine pa so enakomerno razporejene skozi leto.

5.2 Posebne lastnosti proizvoda

Površina korenčka iz regije Lammefjord je izredno gladka in tudi po pranju in med skladiščenjem ohrani barvo, saj je pesek v peščeni prsti obrušen in vsebuje mehkejša zrna kot v drugih prsteh iste vrste, zato se korenčki med pobiranjem ne odrgnejo. Korenčki iz regije Lammefjord se zato lahko shranjujejo v hladilnicah in obdelujejo skozi celo leto, ne da bi se zaradi tega spremenila njihova barva.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Zaradi pogojev gojenja na nekdanjem dnu fjorda ima korenček Lammefjordsgulerod posebno kakovost. Posebni pogoji tal omogočajo, da se s korenčkom ravna previdno, zato je njegova površina značilno gladka.

Ime „Lammefjordsgulerod“ je poznano po celotni Danski.

Korenček Lammefjordsgulerod prispeva tudi k temu, da javnost regijo Lammefjord povezuje s visokokakovostno zelenjavo, zlasti korenčkom. Lammefjord danska enciklopedija (*Den store danske Encyklopædi*) opisuje takole: „Na izsušenem dnu fjorda se goji veliko žitaric, semen in zelenjave. Lammefjord je znan po korenčku in krompirju, pred letom 1980 pa so tam gojili tudi cvetlične čebulice in beluše.“

Danski in tuji mediji Lammefjord omenjajo, kadar poročajo o uspehih, ki jih v zadnjih letih dosegajo danske restavracije, v katerih ponudba temelji na nordijskih sestavinah.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder %20konsolideret.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf)