

Uradni list

Evropske unije

C 86

Zvezek 50

Slovenska izdaja

Informacije in objave

20. april 2007

<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina	Stran
	I <i>Resolucije, priporočila, smernice in mnenja</i>	
	MNENJA	
	Evropska centralna banka	
2007/C 86/01	Mnenje Evropske centralne banke z dne 13. aprila 2007 o predlogu uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o četrletnih statističnih podatkih glede prostih delovnih mest v Skupnosti (CON/2007/9)	1
	II <i>Sporočila</i>	
	SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE	
	Komisija	
2007/C 86/02	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	3
2007/C 86/03	Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	7
2007/C 86/04	Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	12

SL

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

Komisija

2007/C 86/05	Menjalni tečaji eura	17
--------------	----------------------------	----

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2007/C 86/06	Seznam pristanišč, v katerih je dovoljeno iztovarjanje in pretovarjanje zamrznjenih rib, ki so jih ulovila ribiška plovila tretjih držav v območju, ki ga ureja konvencija o ribištvu severovzhodnega atlantika	18
--------------	---	----

2007/C 86/07	Povzetek podatkov, ki so ga predložile države članice o državni pomoči, dodeljeni na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 70/2001 o uporabi členov 87 in 88 Pogodbe o ustanovitvi ES za državno pomoč malim in srednje velikim podjetjem, ki se ukvarjajo s proizvodnjo, predelavo in trženjem kmetijskih proizvodov	20
--------------	--	----

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Komisija

2007/C 86/08	Razpis za oddajo predlogov za akcije na področju energije v okviru programa „Inteligentna energija – Evropa“ (Sklep št. 1639/2006/ES Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 310, z dne 9.11.2006, str. 15))	21
--------------	---	----

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

Komisija

2007/C 86/09	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva št. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	22
--------------	---	----



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

I

(Resolucije, priporočila, smernice in mnenja)

MNENJA

EVROPSKA CENTRALNA BANKA

MNENJE EVROPSKE CENTRALNE BANKE

z dne 13. aprila 2007

o predlogu uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o četrletnih statističnih podatkih glede prostih delovnih mest v Skupnosti

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Uvod in pravna podlaga

Evropska centralna banka (ECB) je dne 12. aprila 2007 prejela zahtevo Sveta Evropske unije za mnenje o predlogu uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o četrletnih statističnih podatkih glede prostih delovnih mest v Skupnosti ⁽¹⁾ (v nadaljevanju: „predlagana uredba“).

Pristojnost ECB, da poda mnenje, izhaja iz prve alinee člena 105(4) Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti. V skladu s prvim stavkom člena 17.5 Poslovnika ECB je to mnenje sprejel Svet ECB.

1. Splošne pripombe

- 1.1. Namen predlagane uredbe je vzpostaviti pravno podlago za zbiranje, prenos in oceno četrletnih podatkov glede prostih delovnih mest v Skupnosti ⁽²⁾. Podatki glede prostih delovnih mest, ki so vključeni v seznam glavnih evropskih ekonomskih kazalnikov (PEEI) ⁽³⁾, so potrebni za spremljanje kratkoročnih sprememb pri prostih delovnih mestih glede na gospodarsko dejavnost.
- 1.2. ECB pozdravlja predlagano uredbo. Zagotavljanje primerljivih podatkov glede prostih delovnih mest razširja obseg podatkov, ki so na razpolago za analizo in oceno tveganj za cenovno stabilnost v euroobmočju, kar je pomembno za denarno politiko Eurosistema. Podobno podatki glede prostih delovnih mest služijo kot vodilni kazalnik za nekatere spremenljivke trg dela, zlasti za zaposlenost in brezposelnost. Trenutno razpoložljivi agregatni podatki za euroobmočje, temelječi na podatkih, ki so jih nacionalni statistični uradi poslali Komisiji Evropskih skupnosti (Eurostat) prostovoljno, odražajo pomembne razlike v opredelitvi nacionalnih serij, uporabljenih za izračun serij za euroobmočje.

⁽¹⁾ COM(2007) 76 končno.

⁽²⁾ Potrebe ECB po zbiranju podatkov glede prostih delovnih mest na četrletni podlagi v časovnem okviru 45. dni po referenčnem četrletju so bile določene v *Statističnih zahtevah Evropske centralne banke na področju splošne ekonomske statistike* iz avgusta 2000 in ponovljene v *Pregledu zahtev na področju splošne ekonomske statistike* iz decembra 2004.

⁽³⁾ PPEI so bili oblikovani na podlagi Akcijskega načrta za statistične zahteve Ekonomske in monetarne unije (EMU) (v nadaljevanju: „Akcijski načrt EMU“), ki ga je na zahtevo Ekonomsko-finančnega sveta pripravila Evropska komisija (Eurostat) v tesnem sodelovanju z ECB. Akcijski načrt EMU je bil odgovor na poročilo Monetarnega odbora o informacijskih zahtevah v EMU, potrjeno s strani Ekonomsko-finančnega sveta dne 18. januarja 1999. Ekonomsko-finančni svet je zadnje poročilo o stanju na tem področju prejel novembra 2006.

1.3. Ob upoštevanju tehničnih pripomb iz Oddelka 2 tega mnenja ECB meni, da predlagana uredba že odraža uravnotežen kompromis med zahtevami uporabnikov in potrebami po statistični poenostavitvi, kar je bilo skrbno ocenjeno z namenom omejitve bremena poročanja. ECB močno podpira uveljavitev predlagane uredbe ter Komisijo in države članice poziva, da dajo prednost pravočasnemu sprejetju potrebne izvedbene uredbe Komisije.

2. Tehnične pripombe

- 2.1 ECB poudarja, da je predlagana razčlenitev vseh gospodarskih dejavnosti, opredeljenih v sistemu skupne klasifikacije v Skupnosti (NACE), vključno s storitvenim sektorjem, na ravni razdelka, pomemben vidik predlagane uredbe, glede na naraščajočo vlogo storitev v odstotku celotnega gospodarstva. Poleg tega je predlagana razčlenitev pomembna za obrazložitev sprememb v skupnem številu prostih delovnih mest. Uspešno zbiranje in posledična zagotovitev podatkov, ki izhajata iz predlaganih študij izvedljivosti, pa tudi iz študij izvedljivosti o zasetju enot z manj kakor 10 zaposlenimi, veljata za pomembna koraka k nadaljnji krepitvi kakovosti podatkov.
- 2.2 Razpoložljivost ustreznega niza podatkov za nazaj je ključna zaradi pomembnosti za analitične namene rednega ocenjevanja razvoja prostih delovnih mest. Vendar pa ECB priznava breme, ki bi se naložilo poročevalskim enotam, če bi se od njih zahtevalo zagotavljanje popolnega niza podatkov za nazaj, in zato sprejema zahtevo po omejenem prenosu, določeno v členu 6 predlagane uredbe, ob spodbujanju ocen v daljšem časovnem obdobju, kjer je to izvedljivo.
- 2.3 Ob izboljšani kakovosti podatkov, potrebnih za zanesljive agregate euroobmočja, je visoka stopnja primerljivosti nacionalnih prispevkov, uporabljenih za izračun agregatov euroobmočja, ključni vidik celovite ocene kakovosti. V tem primeru bi lahko merila kakovosti, ki jih je treba opredeliti na podlagi izvedbenih postopkov iz člena 7 predlagane uredbe, koristno vključevala periodično oceno učinkov katerih koli neprimerljivih vidikov nacionalnih prispevkov.

V Frankfurtu na Majni, 13. aprila 2007.

Podpredsednik ECB

Lucas D. PAPADEMOS

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila*(2007/C 86/02)*

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„GARBANZO DE FUENTESAÚCO“****ES št.: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Naslov: Paseo Infanta Isabel, nº 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Telefaks: (34) 913 47 54 10

E-naslov: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Naslov: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 980 60 09 13

Telefaks: (34) 980 60 11 36

E-naslov: —

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 – Čičerka (sadje, zelenjava in žito v prvotnem stanju ali po predelavi)

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Garbanzo de Fuentesauco“

4.2. Opis: Zrna čičerke, „Cicer Arietinum L“, sorte macrocarpum, ekotipa Fuentesauco, ki se tržijo pakirana kot suha zelenjava.

Zrna z zakrivljeno in izrazito kljunasto izboklino, ki so kremne barve ali barvnih odtenkov med rumeno, črno in rjavo barvo; lupina je srednje hrapava in brez madežev.

Masa 100 zrn čičerke po pakiranju znaša od 40 do 50 g.

Zmožnost absorpcije destilirane vode pri 25 °C v 10 urah: več kot 100 %.

Po kuhanju postane sredica zrn poltrdna in le malo zrnata, površina pa mehka. Najmanj 85 % zrn čičerke ohrani nepoškodovano zrno in sprijeto luščino.

Okus je vedno prijeten.

4.3. Geografsko območje: Čičerka se prideluje izključno na naslednjih občinskih zemljiščih province Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa in Villamor de los Escuderos.

To območje kmetijske proizvodnje ima površino 687 km².

4.4. Dokazilo o poreklu: Izvor proizvoda se dokazuje s postopki kontroliranja in izdajanja potrdil.

Vidiki, ki jih je treba upoštevati:

— Čičerka mora prihajati izključno z registriranih zemljišč, ki so na območju kmetijske pridelave, na katerem se izvajajo poljedelski postopki, opisani v točki 4.5.

— Čičerko lahko skladiščijo, pakirajo in predelujejo le podjetja, prej vpisana v registre Regulativnega sveta.

— Pošiljko čičerke, ki jo eno registrirano podjetje pošlje drugemu, mora spremljati dobavnica, ki jo prej izda Regulativni svet.

— Regulativni svet redno izvaja kontrole in ocenjevanja, ki temeljijo na pregledih zemljišč, skladišč, pakirnic in predelovalnih podjetij, njihov namen pa je zagotoviti skladnost s proizvodnim postopkom; poleg tega tudi jemlje vzorce, izvaja poskuse in kontrolira dokumentacijo.

— Le čičerka, ki prihaja iz pakirnic, v katerih so vsi preizkusi postopka dali zadovoljive rezultate, se lahko prodaja s potrdilom o izvoru v obliki etike Regulativnega sveta.

— Število etiket ali kontrolnih etiket, ki jih izda Regulativni svet pakirnicam, je odvisno od količine proizvoda, ki jo dobavlja posamezni kmetijski proizvajalec ali skladišče, in od velikosti embalaže, v kateri se bo čičerka prodajala.

4.5. Metoda pridobivanja: Čičerka se goji na zemljiščih, registriranih pri Regulativnem svetu. Prst mora biti globoka in dobro drenirana, njena tekstura pa ilovnata ali ilovnata/peščena. Prst mora imeti kisel ali rahlo bazičen pH, nizko ali srednjo vsebnost apnenca, ki se lahko asimilira, in nizko razmerje med ogljikom in dušikom; biti mora neslana ali le malo slana. Čičerka se goji po sistemu kolobarjenja, v dveh zaporednih letih se ne goji na istih zemljiščih. Uporaba organskih gnojil med gojenjem čičerke ni dovoljena. Žanje se, ko sta čičerka in plevel popolnoma suha. Čičerka se konzervira na suhem mestu, kjer ni direktne sončne svetlobe. Vedno se je treba izogibati mešanju zrn čičerke različnih lastnosti.

V registriranih pakirnicah se zrna čičerke očistijo, tuje primesi se odstranijo, opravi se selekcija, sortiranje po velikosti in pakiranje.

Suha zrna čičerke se prodajajo pred septembrom naslednjega leta, opremljena s kontrolno etiketo Regulatornega sveta.

4.6. Povezava: Nekaj zgodovinskih virov, povezanih s čičerko Fuentesauco:

- Občinski predpisi Fuentesauca iz leta 1569.
- Grof Fuente de Saúco je zrna čičerke dal kot darilo gospodu Franciscu de Quevedo y Villegasu.
- Čičerka je prejela nagrado na Kmetijskem sejmu v Madridu leta 1857 in častno diplomo na Splošni razstavi v Sevilji na začetku XX. stoletja.

Nekaj literarnih virov, povezanih s čičerko Fuentesauco:

- Kataster (Catastro) avtorja Marquésa de la Ensenada (1752);
- Statistični slovar (Diccionario estadístico) avtorja Madoza (1845);
- Episodios Nacionales avtorja Benita Péreza Galdósa;
- Judíos, moros y cristianos avtorja Camila Joséa Cela.

Naravni dejavniki

Značilnosti čičerke Fuentesauco so povezane z značilnostmi prsti in podnebja pridelovalnega območja ter gojenega ekotipa.

Na pridelovalnem območju so zime dolge in ostre, s pogostimi obdobji zmrzali, kar omogoča borbo z naravnimi sredstvi proti zajedalcem in boleznim, ki napadajo čičerko. Ker so padavine med razvojem rastline in zorenjem zrn redke, mora rastlina izkoristiti rezerve vode v zemlji.

Prst, ki je globoka, dobro drenirana, s kislim ali rahlo bazičnim pH, z nizko ali srednjo vsebnostjo apnenca, ki se lahko asimilira, ter nizkim razmerjem med ogljikom in dušikom, ter je neslana ali zelo malo slana, daje čičerki, zlasti zaradi nizke vsebnosti kalcija, nežno lupino in veliko zmožnost absorpcije vode.

Veliko generacij so kmetovalci izbirali najboljšo čičerko in tako ustvarili ekotip Fuentesauco, rastlinski material, ki je popolnoma prilagojen razmeram v regiji.

Človeški dejavniki

Kmetovalci uporabljajo take metode pridelovanja, da dobijo čičerko določenih organoleptičnih lastnosti. Deli čičerke z različnimi lastnostmi se ne smejo mešati med seboj, da je zagotovljena enotnost.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) „Garbanzo de Fuentesauco“

Naslov: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 923 22 83 45

Telefaks: (34) 923 22 83 45

E-naslov: info@legumbresdecalidad.com

Regulatorni svet ustreza standardu EN-45011, različici iz leta 1998.

- 4.8. Označevanje: Napisi ali etikete embalaže za „Garbanzo de Fuentesauco“ morajo obvezno vsebovati izraz „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco“, poleg katerega mora biti logotip Regulativnega sveta. Ta napis ali etiketo pakirnice mora spremljati identifikacijska kontrolna etiketa, ki jo izda Regulativni svet.

Kontrolne etikete morajo vsebovati alfanumerični ključ, ki zagotavlja sledljivost, nalepljene pa morajo biti na mestu, ki ga določi Regulativni svet v svojem priročniku kakovosti, in na tak način, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

Izdelki, za katere se kot surovina uporablja „Garbanzo de Fuentesauco“ ZGO, tudi tisti, pri katerih so bili uporabljeni proizvodni in predelovalni postopki, se lahko prodajajo v embalaži, ki navaja omenjeno ime, na primer z besedilom „pripravljeno z zaščiteno geografsko označbo Garbanzo de Fuentesauco“, ne da bi bili opremljeni z logotipom Skupnosti, če:

- je „Garbanzo de Fuentesauco“ ZGO, certificiran kot tak, edina sestavina zadevne kategorije izdelkov;
- imajo zadevni proizvajalci ali predelovalci ustrezno dovoljenje Regulativnega sveta, ki jih tudi vpiše v kontrolni register, predviden v ta namen, in skrbi za pravilno uporabo zaščitene označbe.

Kadar „Garbanzo de Fuentesauco“ ZGO ni edina sestavina, se zaščitena označba lahko omeni le v seznamu sestavin izdelka, ki jo vsebuje ali ki je nastal z njeno predelavo ali obdelavo.

Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 86/03)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper predlagano registracijo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za spremembo po členu 9 in členu 17(2)

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ES št.: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

ZOP (X) ZGO ()

Zahtevana(-e) sprememba(-e)

Razdelek(-ki) specifikacije:

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- X Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- X Nacionalne zahteve

Sprememba(-e):

Metoda pridobivanja

Najmanjši čas zorenja za „Prosciutto di Parma“ pred dajanjem v promet je za vse velikosti poenoteno na 12 mesecev.

Nacionalne zahteve

Odstranjene so vse omembe predpisov in postopkov izpred sprejetja Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 ⁽²⁾, ki niso ustrezale sedanjim predpisom Skupnosti.

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ ULL 193, 31.7.1993, str. 5.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PROSCIUTTO DI PARMA“

ES št.: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Naslov: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Telefaks: (39) 06 42 01 31 26
E-naslov: QTC3@politicheagricole.it

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Consorzio del Prosciutto di Parma
Naslov: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Telefon: (39) 0521 24 39 87
Telefaks: (39) 0521 24 39 83
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.2: Mesni proizvod

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. *Naziv:* „Prosciutto di Parma“4.2. *Opis:*

- Zorjeni pršut.
- Označen z vročim žigom na koži.
- Oblasta zunanja oblika: brez distalnega dela (nogice), brez zunanjih nepravilnosti, ki kvarijo podobo proizvoda, z omejitvijo odprte mišičnine poleg glave stegenice na največ šest centimetrov (kratko obrezanje).
- Teža: običajno med osmimi in desetimi kilogrami ter nikoli pod sedmimi kilogrami.
- Barva prereza: enakomerna barva med rožnato in rdečo, marmorirana s čisto belo barvo slanine.
- Vonj in okus: meso delikatnega in sladkega okusa, malo slano ter dišečega in značilnega vonja.
- Ustreznost posebnih parametrov analize za vlago, sol in proteolizo.
- „Prosciutto di Parma“ se po označitvi z označbo lahko trži cel, izkoščen, pakiran v kosih, različnih oblik in teže, oziroma narezan in ustrezno pakiran.

- 4.3. Geografsko območje: „Prosciutto di Parma“ se obdela v opredeljenem območju v pokrajini Parma, ki zajema ozemlje pokrajine Parma (dežela Emilija – Romanja – Italija), ki leži na južni strani ceste Emilije in najmanj pet kilometrov oddaljeno od nje do nadmorske višine največ 900 metrov ter ga na vzhodu omejuje reka Enza, na zahodu pa potok Stirone.

Surovina zanj prihaja z geografskega območja, ki je širše od območja predelave in zajema upravno ozemlje naslednjih dežel: Emilija – Romanja, Benečija, Lombardija, Piemont, Molise, Umbrija, Toskana, Marke, Abruci in Lacij (Italija).

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Pri proizvodnji surovine veljajo posebni pogoji za pasme, načine prehrane in merila gojenja; te pogoje zagotavlja posebna nadzorna ureditev za rejce, mesarje in proizvajalce, ki so predhodno priznani in usposobljeni ter podrejeni nadzornim postopkom in sistemom prepoznavanja, priznavanja in potrjevanja.

Priznani rejec označi zadnja stegna vsakega prašiča v tridesetih dneh po rojstvu s trajnim žigom, ki navaja rejčevo identifikacijsko oznako. Rejec mora za prašiče, namenjene za zakol, izdati potrdilo, da ustrezajo predpisom o vzreji.

Klavec mora sveža stegna, namenjena za pripravo „Prosciutto di Parma“, vidno označiti z neizbrisnim vročim žigom na koži v skladu s smernicami nadzornega organa. Klavec odtisne neizbrisni žig na sveža stegna, ki so bila pridobljena iz prašičev, dobavljenih s potrdili iz prejšnje točke, potem ko preveri, da ustrezajo zakonskim zahtevam. Žig navaja identifikacijsko oznako klavnice, v kateri je bila žival zaklana. Klavec mora vsako pošiljko svežih stegen, ki jih je označil z žigom iz te točke, opremiti z enim izvodom ali kopijo potrdil, ki jih je izdal rejec v skladu s prejšnjo točko.

Samo sveža stegna, ki prihajajo iz priznanih klavnic in so opremljena z neizbrisnim žigom in zahtevanimi dokumenti, se lahko namenijo za zaščiten proizvodnjo „Prosciutto di Parma“. Pri vsakem postopku vnosa svežih stegen, namenjenih za pripravo „Prosciutto di Parma“ v priznanem obratu, od nadzornega organa pooblaščenca oseba preveri, ali so navzoči potrdilni žigi in prej navedeni dokumenti.

Ob soljenju se na sveža stegna pritrdi kovinska oznaka z datumom začetka obdelave. Proizvajalec poskrbi za pritrditev oznake, in sicer vedno pred soljenjem samim, da oznaka ostane trajno vidna. Oznaka navaja mesec in leto začetka obdelave.

Na koncu zorenja so pooblaščenca nadzornega organa navzoči pri odtisu znaka z vročim žigom (v podobi stilizirane krone s petimi konicami, ki v elipsi vsebuje krajevno ime PARMA), predtem pa ugotovijo, ali pršuti izpolnjujejo ustrezne zahteve. Znak vsebuje tudi alfanumerično oznako, ki identificira proizvodno podjetje.

Na končnem izdelku so zato: vtetovirano znamenje, ki identificira prašičjo farmo izvora živali, neizbrisni žig, ki identificira klavnico, v kateri je bilo obdelano sveže stegno, kovinsko oznako o začetku obdelave, ki jo pritrdi proizvodni obrat, in vroči žig, ki ga isti obrat odtisne na koncu zorenja in s katerim je mogoče ugotoviti obrat, v katerem je potekala obdelava.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Glede surovine specifikacija med drugim določa, da se „Prosciutto di Parma“ lahko proizvaja samo iz prašičev čistih tradicionalnih osnovnih pasem Large White in Landrace ali iz prašičev, ki iz njiju izvirajo, kakor ju je izboljšal Italijanski genealoški register; iz prašičev, ki izvirajo iz pasme Duroc, kakor jo je izboljšal Italijanski genealoški register; iz prašičev drugih pasem, mešancev in križancev, če prihajajo iz shem izbora ali križanja, katerih namen ni nezdružljiv z Italijansko genealoško knjigo za proizvodnjo težkega prašiča, in sicer starih najmanj 9 mesecev, težkih 160 kg (z dovoljenim 10-odstotnim odstopanjem) in krmljenih po posebni, analitično predvideni prehrani.

Surovina (sveža stegna), ki se uporablja za proizvodnjo „Prosciutto di Parma“, ima naslednje značilnosti:

- čvrstost maščevja: oceni se z določitvijo jodovega števila in/ali vsebnosti linolenske kisline, ki se opravi na notranjem in zunanem maščevju stegenkega podkožja. Pri nobenem posameznem vzorcu jodovo število ne sme presegati 70 in vsebnost linolenske kisline 15 %;

- zamaščenost: debelina slanine na zunanji strani svežega obrezanega stegna, merjena navpično pri glavi stegenice („sottonoce“), meri okrog 20 mm pri svežih stegnih za proizvodnjo „prosciutto di Parma“, ki tehtajo med 7 in 9 kg, in 30 mm pri svežih stegnih za proizvodnjo „prosciutto di Parma“, ki tehtajo več kot 9 kg.

Debelina ne sme biti manjša od 15 mm oziroma 20 mm za navedena razreda svežih stegen, vključno s kožo. V kroni je slanina tolikšna, da vsekakor onemogoči odstop kože od spodnje mišičnine.

Obrezana sveža stegna, ki po možnosti tehtajo med 12 in 14 kg, niso nikoli lažja od 10 kg.

Sveža stegna se za shranjevanje ne smejo obdelati drugače kot s hlajenjem, tudi zamrzovanje je izključeno; hlajenje pomeni, da se stegna pri skladiščenju in prevozu shranjujejo pri notranji temperaturi med -1°C in $+4^{\circ}\text{C}$; ni mogoče uporabiti stegna, če je od zakola minilo manj kot 24 ur ali več kot 120 ur.

Sveže stegno, ki prihaja iz klavnice, gre čez posebne stopnje obdelave, pri katerih se doda samo morska sol in katerih skupno trajanje ni krajše od 12 mesecev, stopnje so: izolacija; hlajenje; obrezanje; soljenje; počivanje; spiranje in osuševanje; predhodno sušenje; priprava; zamazovanje; zorenje; rezanje – pakiranje.

Proizvodni obrati (pršutarne) in obrati, v katerih se pršuti narežejo in pakirajo, ležijo na geografskem območju iz točke 4.3, kjer torej potekajo vse stopnje predelave surovine. Na območju izvora surovine iz točke 4.3 ležijo vse prašičje farme, iz katerih prihajajo stegna za proizvodnjo „prosciutto di Parma“, klavnice, usposobljene za zadevno pripravo, in razrezovalnice, ki so vključene v zaščiteno proizvodnjo.

„Prosciutto di Parma“ se po označitvi z označbo lahko trži cel, izkoščen, pakiran v kosih, različnih oblik in teže, oziroma narezan in ustrezno pakiran; v takem primeru je treba pršut narezati in pakirati izključno na območju proizvodnje, embalažo pa neizbrisno in neodstranljivo označiti z zaščitnim znakom ZOP pod pogoji iz točke 4.8 v nadaljnjem besedilu; ta zahteva je nujna, da se lahko zagotovijo značilne kakovostne lastnosti pršuta „prosciutto di Parma“ in popolna sledljivost proizvoda.

- 4.6. Povezava: Posebne lastnosti „prosciutto di Parma“ in pogoji za vzdrževanje visokih standardov kakovosti, higiene in varnosti hrane so zelo odvisni od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Surovina in pršut z označbo porekla sta tesno povezana med sabo in z razvojem proizvodnje, gospodarstva in družbe na geografskem območju, ki jima daje enkratne lastnosti, saj so posebne lastnosti surovine značilne izključno za širše opredeljeno geografsko območje; v osrednji in severni Italiji je razvoj gojenja težkega prašiča za pozen zakol členil obdobja prašičereje, ki se začne za časa Etruščanov in se nadaljuje do danes; prašičereja se začne z domačimi pasmami, se razvija hkrati z naravnimi, družbenimi in gospodarskimi razmerami – zlasti pridelavo žita in predelavo mleka, ki zaznamujeta način prehrane – in postopoma dobi v proizvodni z označbo porekla, to je pršutu, svoj naravni in nedvoumni cilj proizvodnje.

V širše opredeljenem geografskem območju ležijo redka, omejena območja, ki so se zaradi enkratnih in neponovljivih razmer ter posebne naravnosti prebivalstva razvila kot območja proizvodnje pršuta z označbo porekla.

Eno teh omejenih območij je območje proizvodnje pršuta „prosciutto di Parma“, manjši del pokrajine Parma, kot je opisana v odstavku C specifikacij. Navedeno ožje območje zaznamuje lega z enkratnimi ekološkimi, podnebnimi in okoljskimi razmerami, v katerih „prosciutto di Parma“ suši in daje značilno sladkost zrak, ki prihaja z Versilskega morja, se spotoma omehča med oljčnimi nasadi in borovi gozdovi doline Val di Magra, posuši na apeninskih prelazih in navzame vonja po kostanjih.

In ravno zaradi enkratnih in neponovljivih razmer okolja ter posebne naravnosti prebivalcev je na tem območju nastal proizvod tako kakovostnih lastnosti, kot je „prosciutto di Parma“.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Istituto Parma Qualità
Naslov: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Telefon: (39) 0521 86 40 77
Telefaks: (39) 0521 86 46 45
E-naslov: ipqsegretaria@libero.it

4.8. Označevanje: Prvi prepoznavni element pri „prosciutto di Parma“, s katerim se razločljivo pojavlja na trgu, čeprav ni del označevanja samega, je „vojvodska krona“, se pravi vroči žig, ki upodablja stilizirano krono s petimi konicami ob krajevnem imenu „Parma“) in se uporablja bodisi kot prepoznavni znak bodisi kot znak kakovosti za „prosciutto di Parma“, tako da ga razločuje med drugimi pršuti, zagotavlja njegovo pristnost in jamči, da je šel čez vse predpisane proizvodne stopnje, ki so jih ugotovili pristojni subjekti.

Samo navzočnost znaka omogoča upravičeno in zakonito rabo označbe porekla: če ni „vojvodske krone“, proizvoda ni mogoče označiti z označbo porekla ne na nalepkah ali embalaži, ne na prodajnih listinah, ne pri sami prodaji (celega, narezanega in predhodno pakiranega oziroma razdeljenega pri prodaji na drobno).

Glede elementov, ki določajo označevanje za „prosciutto di Parma“, je treba obvezno navesti:

- pri celem „prosciutto di Parma“ s kostjo:
 - „prosciutto di Parma“, ki mu sledi „denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla),
 - sedež proizvodnega obrata;
- pri celem „prosciutto di Parma“, izkoščenem in razrezanem na kose:
 - „prosciutto di Parma“, ki mu sledi „denominazione di origine protetta“ (zaščitena označba porekla),
 - sedež proizvodnega obrata,
 - datum proizvodnje, če oznaka ni več čitljiva;
- pri celem „prosciutto di Parma“, narezanem in predhodno pakiranem:
 - embalaže imajo skupno stran, ki zaseda 25 % površine zgornjega dela embalaže in jo oblikuje trikotnik s črnim ozadjem, ki leži na levem vrhu ter vsebuje s znak „vojvodske krone“ in navedbo:
 - „prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96“ (prosciutto di Parma, zaščitena označba porekla v skladu z Zakonom št. 26 z dne 13. februarja 1990 in Uredbe (ES) št. 1107/96),
 - „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato“ (pakirano pod nadzorom pristojnega organa),
 - sedež proizvodnega obrata,
 - datum proizvodnje (datum začetka zorenja je na oznaki).

Prepovedana je uporaba opisnih izrazov, kot so „classico“ (klasičen), „autentico“ (pristen), „extra“ (ekstra), „super“ (super) in drugih opisov, navedb ali lastnosti, dodanih označbam pri prodaji razen „disossato“ (izkoščen) in „affettato“ (narezan) ter drugih navedb, ki niso izrecno določene v proizvodni specifikaciji.

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 86/04)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Evropska komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„SZEGEDI SZALÁMI“ ali „SZEGEDI TÉLISZALÁMI“

ES št.: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Naslov: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Telefon: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419
Telefaks: (36-1) 301-4808
E-naslov: ZoborE@fvm.hu

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem Zrt. (v skladu s členom 1 Uredbe (EGS) št. 2037/93 zahtevka za registracijo ni vložilo združenje proizvajalcev, temveč pravna oseba.
Naslov: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged
Telefon: (36-62) 567-000
Telefaks: (36-62) 567-313
E-naslov: varrone@pick.hu
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.2 – Izdelki iz mesa.

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“

4.2. Opis: „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“ je slan in začinjen mesni izdelek (z belim poprom, pimentom, mleto papriko), ki vsebuje od 2- do 4-milimetrske delce sesekljanega in enakomerno premešanega svinjskega mesa in slanine, ki je polnjen v naravno črevo ali naravnemu podobno umetno črevo, repustno za vodne hlape, po dimljenju z bukovimi drvi in sušenjem ter zorenjem jo po površini prekriva belo-siva plemenita plesen.

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Salama je podolgovate in valjaste oblike ter enakomerne debeline po vsej dolžini, na koncu za obešanje ožja in na drugem zaobljena. Dolžina salame je odvisna od polnilne mase: 54 cm za „normal“, 36 cm za „midi“, 19 cm za „turista“ in 16 cm za „mini“. Ovoj tvori sklenjeno površino, enakomerno prekrito z belo-sivo žlahtno plesnijo; je rahlo naguban in ima značilen vonj. Ovoj se trdno prilega polnilu. Salama je kompaktna, prožna, trdna, primerna za rezanje na rezine, ne pretrda. V prerezu so vidni enakomerno razporejeni 2- do 4-milimetrski temno rdeči delci svinjskega mesa in slanine. Podolžno prerezana ima prijeten vonj po dimljenju in začimbah, poseben okus ji dajejo uporabljene začimbe, dim, fermentirano meso ter dišavnice in aroma, ki nastane med 90-dnevnim zorenjem s kemičnimi, mikrobiološkimi, fizičnimi in biokemičnimi postopki, kar harmonično dopolnjuje okus žlahtne plesni, nastale s fermentacijo.

- 4.3. Geografsko območje: „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“ se proizvaja v upravnem območju mesta Szeged.

Za proizvodnjo se lahko uporabljajo svinjske polovice živali, rejene za namen proizvodnje salame v županijah Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar in Baranya.

Navedbe, ki dokazujejo izpolnjevanje obveznosti iz člena 2(3) Uredbe (ES) št. 510/2006:

- V navedenih županijah madžarske nižine in južne Madžarske je zaradi velikega števila sončnih ur – 1 968 ur/leto močno presega povprečno vrednost 1 903 ur/leto – dolgih jeseni in zmerno hladne zime nastalo veliko kmetijskih in pomožnih gospodarstev ter majhnih kmetij za pridelovanje žita, kar je omogočilo neprekinjeno tradicijo reje pitanih prašičev, krmljenih z zrnjem in stranskimi žitnimi proizvodi.
- Za proizvodnjo salame se lahko uporabijo samo živali, ki so bile rojene in rejene v zgoraj navedenih županijah, in sicer bodisi kastrirani prašiči, ki morajo biti stari najmanj 1 leto in težki najmanj 150 kg, bodisi iz reje vzete svinje,
- Pravila za krmljenje prašičev, ki so rejene in bivajo na kmetijskih in pomožnih gospodarstvih ter majhnih kmetijah: sesni pujski se lahko odstavijo šele pri šestih tednih, po odstavitvi pa se, dokler ne dosežejo 40 kg, pitajo s krmo za vzrejo pujskov iz kombinacije beljakovinsko bogate soje in žita, dopolnjeno s sončničnimi semeni. Ko njihova teža preseže 40 kg, se žito iz obdobja pitanja (pšenica, koruza, ječmen) nadomesti z drugo krmo, izbrano glede na letni čas (zelena lucerna, krmne buče, krmno korenje, krompir). Na začetku obdobja pitanja znaša razmerje med žiti v krmni mešanici 30-40 % ječmena-pšenice in 70-60 % koruze, proti koncu obdobja pitanja z žitnimi zrni pa je razmerje 10 % ječmena-pšenice in 90 % koruze.
- Zahteve za prehrano živali so navedene na poročilu o kakovosti prehrane živali. Odjemalci osebno preverjajo upoštevanje zahtev iz poročila o kakovosti. Veterinarji s preverjanjem dokumentacije, ki jo vodi rejec, preverijo izpolnjevanje predpisanih zahtev za kakovost in pogoje reje živali ter njihovo krmo, preden se žival preda v zakol, pa napravijo zapisnik o ogledu kmetije. Ta zapisnik beleži izpolnjevanje zahtev o kakovosti, pogoje reje, krmo in zdravje živali.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Geografsko poreklo in njegova sledljivost se dokazujeta in zagotavljata na naslednji način:

- Živi prašiči, ki jih nabavi Pick Szeged Zrt, se identificirajo z ušesno oznako ENAR (ENAR – banka podatkov za sledljivost in identifikacijo – prašičem je dodeljena posebna številka), ki se namesti na desni uhelj. Številka ENAR omogoča identifikacijo porekla in kraja vzreje živali. Banka podatkov je povezana z rejskim registrom (TIR), s čimer je zagotovljena sledljivost gibanja živali od kraja bivanja do klavnice (do klanja).
- Spoštovanje zahtev ENAR nadzoruje koordinator ENAR kot javni organ, to nalogo pa v klavnici opravljajo osebe s pooblastilom ENAR.

- Ušesne znamke ENAR se vodijo s prašiči do zakola, kjer dobijo živali pri pregledu pri veterinarju posebno številčno oznako na nogi. Številka oznake na nogi polovice zaklanega trupa je ustreza številki ušesne oznake živega prašiča. Na podlagi številke oznake na nogi je mogoče določiti kraj bivanja živali.
- Številka oznake na nogi in datum predaje (klanja) za vsako svinjsko polovico, dostavljeno iz klavnice z območja reje v obrat za proizvodnjo salame, sta znana, tako da je tudi znano, iz katerega kraja izhajajo prašiči, katerih meso se uporablja kot surovina za proizvodnjo „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“.
- Ločevanje mesa od kosti in serijska številka, ki se dodeli pri polnjenju črevesja, tudi v nadaljnjem postopku jamčita identifikacijo. S serijsko številko je zagotovljena identifikacija izvora za vsako posamezno salamo in zagotavlja, da proizvod prihaja z upravnega območja mesta Szeged.

4.5. Metoda pridobivanja: Za proizvodnjo izdelka se uporabijo pleče, stegno, hrbet, salo in čeljust brez vezivnega tkiva, pridobljeni izključno z ročnim razkosanjem delov trupa brez glave in nog iz križanih ras Mangalizen, Cornwall, Berkshire, magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, Hampshire in Pietrain.

Kosi mesa in slanine, izsušeni pri temperaturi 0 °C in zatem zamrznjeni pri temperaturi od –4 do –6 °C, se skupaj strojno zmeljejo do velikosti od 2 do 4 milimetrov. Med mletjem in mešanjem se dodajo začimbe in groba sol. S tako pridobljeno zmesjo za salamo, katere vsebnost vode ne sme preseči 50 do 52 %, se strojno vakuumsko napolnijo svinjska čreva, konci salam se spnejo, salame pa namestijo na okvir. Salama se napolni v naravno črevo ali naravnemu podobno črevo, ki prepušča vodne hlape, njen premer pa znaša najmanj 65 mm.

Polnjenju sledi dimljenje. Dimljenje z bukovimi drvi traja 12 do 14 dni pri temperaturi, ki ne sme presegati 12 °C.

Pri naslednjem koraku se salame prestavijo v prostore za zorenje in sušenje, kjer med sušenjem in zorenjem dimljenih proizvodov na površini salame nastaja plesen iz razpoložljive naravne mikroflore v teh prostorih. Za spodbujanje tvorbe plesni sta potrebni ustrezna temperatura in vlažnost zraka (16-17 °C in več kot 86 % relativne vlažnosti zraka), ki omogočajo oz. olajšujejo razmnoževanje plesni in tvorbo obloge po celotni površini salame. Zorenje in sušenje terjata veliko skrb, ker pH-vrednost proizvoda „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“ presega 5,6 in se lahko zato proizvod le počasi suši. Med fermentacijo in sušenjem znaša relativna vlažnost zraka vrednostmi od 90 do 60 %, pretok zraka pa se nastavlja tako, da moč difuzije (razlika med relativno in ravnotežno vlažnostjo zraka) ne preseže vrednosti od 4 do 5 %. Da bi rešili ta problem, je potrebna kombinacija pretoka zunanega zraka in zraka, iz klimatskih naprav.

Fermentacija in sušenje trajata dva do tri mesece, tako da je skupni potrebni čas za izdelavo salame najmanj 90 dni.

Salama pride na trg kot cela salama ali narezana na rezine in zapakirana v kraju porekla. Salame so zapečatenene in zavite v celofan, dane na trg v velikosti 54 cm („normal“), 36 cm („midi“), 19 cm („turista“ – „Tourist“) in 16 cm („mini“); na rezine narezana salama je pakirana v foliji, in sicer vakuumsko ali v zaščitni atmosferi.

Salama se lahko nareže na rezine in zapakira izključno na območju proizvodnje, ker je samo tako mogoče zagotoviti sledljivost in nadzor, pri čemer je zagotovljeno, da ima proizvod poreklo na določenem geografskem območju in tako ohrani svoj značilni okus in mikrobiološke lastnosti.

4.6. Povezava: „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“ se proizvaja v Szegedu že preko 130 let, kjer edini do danes obstoječi proizvajalec uporablja nespremenjene lokalne metode, mikroklima z območja v bližini reke Tise pa zagotavlja proizvodnjo zimskih salam s specifičnimi značilnostmi, ki se razlikujejo od podobnih proizvodov.

Naravne danosti in klimatske razmere županij madžarske nižine in južne Madžarske v bližini Szegeda (županije Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád in Hajdú-Bihar) zagotavljajo odlične pogoje reje prašičev za proizvodnjo salame. V južnem delu države je namreč letno število sončnih ur s 1 968 urami/leto precej višje od povprečne vrednosti (1 903 ur/leto), vročemu in suhemu poletju sledi dolga jesen in tudi zima je praviloma le zmerno hladna. Zaradi teh prednostnih danosti so na tem območju, ki je označeno tudi kot „shramba dežele“ nastala številna kmetijska in pomožna gospodarstva ter majhne kmetije za pridelavo žita, kar je omogočilo neprekinjeno tradicijo reje pitanih prašičev, krmljenih z zrnatim žitom in stranskimi žitnimi proizvodi.

Mesto Szeged leži ob reki Tisi na južni nižini. Zaradi bližine Tise, tj. zaradi višje relativne vlažnosti zraka zaradi izparevanja vode z velikih vodnih površin, je nastala posebna „lokalna flora plesni“, ki določa posebne značilnosti proizvoda „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“.

Za ohranjanje originalne sestave „lokalne flore plesni“ in za njeno razmnoževanje je nepogrešljiv vlažen zrak, nastal zaradi velikih vodnih površin, ki istočasno vzpostavlja posebne klimatske pogoje v prostorih za zorenje. Pri proizvodnji salame se namreč za tvorbo plesni ne uporabljajo štartne kulture; oblogo tvori samo „lokalna flora plesni“, ki je po svoji sestavi enaka prvotni lokalni flori plesni, ki se je na tem klimatskem območju ohranila zaradi svoje sposobnosti preživetja, kar ji zagotavlja tudi razmnoževanje s sporami.

Od več kot deset različnih vrst plesni, ki so v glavnem, vendar ne izključno, plesni iz penicilinskih vrst, jih je vsaj deset vsebovanih na gotovih izdelkih, kjer tvorijo oblogo z belo-sivo žlahtno plesnijo. Zaradi obstojnosti „lokalne plesnive flore“ nastanejo med zorenjem vsake posamezne serije salame podobne flore plesni na površini, kar zagotavlja značilen vonj, okus ter izgled proizvoda „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“. Tvorbi plesnive obloge se pripisuje pomembna vloga tudi med procesom sušenja, ker zavira hitro sušenje, pri čemer uravnano izgubljanje vlage pozitivno vpliva na življenjsko sposobnost plesnive flore na površini salame, obloga s tvorbo neprosojne površine pa preprečuje žarkost.

Poudariti je treba, da flora žlahtne plesni na oblogi „Szegedi szalámi“ ali „Szegedi téliszalámi“, ki se več kot 130 let proizvaja z enako tehnologijo, ohranja sestavo vrst plesni, ki se ohranijo tudi med dimljenjem, tako da se plesni na površini salame dobro držijo in se lahko razmnožujejo. Zaradi občutljivosti na dim tega ni mogoče doseči s štartno kulturo plesni.

Leta 1869 je Márk Pick ustanovil svojo tovarno v Szegedu, ki jo je postopno razvijal in širil. Proizvodnja salame je leta 1883 postala samostojna panoga podjetja. Proizvodnjo salam v velikem obratu je Márk Pick leta 1885 začel z zaposlovanjem delovne sile iz Italije. Salama je postala v prvem desetletju 20. stoletja glavni proizvod podjetja, ki ga je ustanovil Márk Pick. Po ustanoviteljevi smrti sta postala lastnika podjetja njegova vdova in njen brat Mihály Weisz. Leta 1906 je v posel vstopil najstarejši sin Jenő Pick. Tako se je začelo novo obdobje v zgodovini podjetja. Jenő Pick je zelo povečal vrednost tehnoloških naprav in po letu 1934 sam nadaljeval proizvodnjo salam pod imenom podjetja Márk Pick.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Naslov: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Telefon: (36-62) 551-850

Telefaks: (36-62) 426-183

E-naslov: szigetis@OAI.hu

4.8. Označevanje: Opis proizvoda:

— „SZEGEDI SZALÁMI“ ali

— „SZEGEDI TÉLISZALÁMI“.

Besedno zvezo je mogoče uporabljati tudi v obrnjenem vrstnem redu in ločeno eno od druge. Pri izdelkih, namenjenih izvozu, je mogoče ime „SZALÁMI“ ali „TÉLISZALÁMI“ nadomestiti z besedo „SALAMI“.

Označevanje zaščite: zaščiten opis porekla.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

19. aprila 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,3601	RON romunski leu	3,3370
JPY japonski jen	160,13	SKK slovaška krona	33,566
DKK danska krona	7,4527	TRY turška lira	1,8460
GBP funt šterling	0,67930	AUD avstralski dolar	1,6336
SEK švedska krona	9,2195	CAD kanadski dolar	1,5312
CHF švicarski frank	1,6343	HKD hongkonški dolar	10,6268
ISK islandska krona	88,41	NZD novozelandski dolar	1,8367
NOK norveška krona	8,1075	SGD singapurski dolar	2,0554
BGN lev	1,9558	KRW južnokorejski won	1 263,87
CYP ciprski funt	0,5813	ZAR južnoafriški rand	9,6564
CZK češka krona	28,020	CNY kitajski juan	10,4952
EEK estonska krona	15,6466	HRK hrvaška kuna	7,4106
HUF madžarski forint	247,02	IDR indonezijska rupija	12 380,31
LTL litovski litas	3,4528	MYR malezijski ringit	4,6617
LVL latvijski lats	0,7042	PHP filipinski peso	64,666
MTL malteška lira	0,4293	RUB ruski rubelj	35,0180
PLN poljski zlot	3,8097	THB tajski bat	44,200

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

SEZNAM PRISTANIŠČ, V KATERIH JE DOVOLJENO IZTOVARJANJE IN PRETOVARJANJE ZAMRZNJENIH RIB, KI SO JIH ULOVILA RIBIŠKA PLOVILA TRETJIH DRŽAV V OBMOČJU, KI GA UREJA KONVENCIJA O RIBIŠTVU SEVEROVZHODNEGA ATLANTIKA

(2007/C 86/06)

Seznam ⁽¹⁾ je objavljen v skladu s členom 50 Uredbe Sveta (ES) št. 41/2007, z dne 21. decembra 2006 o določitvi ribolovnih možnosti za leto 2007 in s tem povezanih pogojev za nekatere staleže rib in skupine staležev rib, ki se uporabljajo v vodah Skupnosti, in za plovila Skupnosti v vodah, kjer so potrebne omejitve ulova ⁽²⁾.

Država članica	Določena pristanišča
Danska	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Nemčija	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Španija	Vigo Marin
Francija	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Irska	Killybegs
Latvija	Riga Liepaja Ventspils

⁽¹⁾ Seznam s podrobnejšimi informacijami je prav tako na voljo na spletnih straneh Komisije in NEAFC.

⁽²⁾ ULL 15, 20.1.2007, str. 1.

Država članica	Določena pristanišča
Litva	Klaipeda
Nizozemska	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Poljska	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portugalska	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Švedska	Göteborg
Združeno kraljestvo	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Povzetek podatkov, ki so ga predložile države članice o državni pomoči, dodeljeni na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 70/2001 o uporabi členov 87 in 88 Pogodbe o ustanovitvi ES za državno pomoč malim in srednje velikim podjetjem, ki se ukvarjajo s proizvodnjo, predelavo in trženjem kmetijskih proizvodov

(2007/C 86/07)

Številka pomoči: XA 7003/07

Država članica: Italija

Regija: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Naziv programa pomoči: Finančne olajšave za nakup ali zakup novih obdelovalnih ali proizvodnih strojev (zakon „Sabatini“)

Pravna podlaga: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 „Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329“.

Načrtovani letni izdatki v skladu s programom ali skupni letni znesek, dodeljen podjetju: 300 000 EUR

Največja intenzivnost pomoči: Subvencionirana obrestna mera za nakup novih obdelovalnih ali proizvodnih strojev, razen za naložbe za nadomestitev

Na območjih z neugodnim položajem znaša največji možni prispevek 50 % izdatkov, ki izpolnjujejo pogoje za pomoč, v drugih območjih pa 40 %.

Datum začetka izvajanja: 1.1.2007: v vsakem primeru bo prvo plačilo odobreno, ko se sporoči identifikacijska številka, ki jo Komisija dodeli po prejemu povzetka informacij.

Trajanje programa ali individualne pomoči: Do 31. decembra 2006 (v vsakem primeru pa do datuma prenehanja veljavnosti Uredbe (ES) št. 1/2004, določenega v členu 20(1) Uredbe)

Cilj pomoči: Člena 4 in 7 Uredbe (ES) št. 1/2004

Finančna transakcija, podprta z vrednostnimi papirji, ki se izdajo na podlagi pogodbe o nakupu/prodaji ali najemu strojev (z obveznostjo nakupa), in so zavarovani z lastninsko pravico do strojev, označenih v skladu s členom 1 Zakona št. 1329/65, ter prenehajo veljati največ pet let po datumu izdaje, pod pogojem, da so povezani z isto pogodbo in da znaša rok plačila ali najema več kot 12 mesecev.

Zadevni sektorji: Program se uporablja za mala in srednje velika podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo, predelavo in trženjem kmetijskih proizvodov iz Priloge I k Pogodbi ES.

Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč: Giunta provinciale di Bolzano

Naslov:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Telefon: (39) 0471 41 37 00

Telefaks: (39) 0471 41 37 07

E-naslov: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Spletno mesto: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

KOMISIJA

Razpis za oddajo predlogov za akcije na področju energije v okviru programa „Inteligentna energija – Evropa“ (Sklep št. 1639/2006/ES Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 310, z dne 9.11.2006, str. 15))

(2007/C 86/08)

Izvajalska agencija za inteligentno energijo (IEEA) objavlja razpis za oddajo predlogov v okviru programa „Inteligentna energija – Evropa“ za leto 2007. Razpis za akcije vseh tipov se bo zaključil 28. septembra 2007.

Podrobne informacije o razpisu in navodila za predlagatelje projektov so na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

Služba za pomoč programa „Inteligentna energija – Evropa“ je dosegljiva na spletni strani:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva št. COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2007/C 86/09)

1. Komisija je 12. aprila 2007 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji Gilde Buy-Out Management Holding B.V. („Gilde“, Nizozemska) in Parcom Ventures B.V. („Parcom“, Nizozemska), ki spadata v skupino ING Group (Nizozemska), z javno ponudbo za odkup z dne 20. aprila 2007 pridobita skupni nadzor nad podjetjem Koninklijke Nedschroef Holding N.V. („Nedschroef“, Nizozemska) v smislu člena 3(1)(b) Uredbe Sveta.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za podjetje Gilde: naložbe zasebnega kapitala;

— za Parcom: naložbe zasebnega kapitala;

— za Nedschroef: proizvodnja pritrtil, strojev in strojnih orodij.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena transakcija lahko spadala v področje uporabe Uredbe (ES) št. 139/2004. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij v okviru Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku, določenem v Obvestilu.

4. Komisija zainteresirane tretje stranke poziva, da ji predložijo svoje morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe lahko pošljete Komisiji po telefaksu (št. telefaksa: ((32-2) 296 43 01 ali 296 72 44) ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.4655 – Gilde/Parcom/Nedschroef na naslov:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32.