

Uradni list

Evropske unije

C 315



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 52

23. december 2009

<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina	Stran
	II <i>Sporočila</i>	
	SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE	
	Komisija	
2009/C 315/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE	
	Komisija	
2009/C 315/02	Menjalni tečaji eura	2

SL

 Cena:
 3 EUR

(1) Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Objave

UPRAVNI POSTOPKI

Komisija

2009/C 315/03	Razpis za zbiranje predlogov – EAC/01/10 – Program Mladi v akciji 2007–2013	3
---------------	---	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

Komisija

2009/C 315/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Svet

2009/C 315/05	Obvestilo za osebe, subjekte in organe, ki jih je Svet vključil na seznam oseb, subjektov in organov, za katere velja člen 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 329/2007 (Priloga V)	9
2009/C 315/06	Obvestilo za osebe, subjekte in organe, ki jih je Svet vključil na seznam oseb, subjektov in organov, za katere velja člen 6 Uredbe Sveta (EU) št. 1284/2009 (Priloga II)	10
2009/C 315/07	Obvestilo osebam, skupinam in subjektom s seznama iz člena 2(3) Uredbe Sveta (ES) št. 2580/2001 o posebnih omejevalnih ukrepih za nekatere osebe in subjekte zaradi boja proti terorizmu (glej Prilogo k Uredbi Sveta (EU) št. 1285/2009 z dne 23. decembra 2009)	11



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)
(Besedilo velja za EGP)
(2009/C 315/01)

Komisija se je 16. decembra 2009 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v nemščina in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
 - v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32009M5720. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.
-

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

22. decembra 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,4279	AUD	avstralski dolar	1,6259
JPY	japonski jen	130,83	CAD	kanadski dolar	1,5109
DKK	danska krona	7,4420	HKD	hongkonški dolar	11,0744
GBP	funt šterling	0,89305	NZD	novozelandski dolar	2,0294
SEK	švedska krona	10,4295	SGD	singapurski dolar	2,0076
CHF	švicarski frank	1,4987	KRW	južnokorejski won	1 685,05
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	11,0340
NOK	norveška krona	8,3650	CNY	kitajski juan	9,7498
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,2830
CZK	češka krona	26,266	IDR	indonezijska rupija	13 543,20
EEK	estonska krona	15,6466	MYR	malezijski ringit	4,9100
HUF	madžarski forint	274,28	PHP	filipinski peso	66,389
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	43,6041
LVL	latvijski lats	0,7080	THB	tajski bat	47,492
PLN	poljski zlot	4,1770	BRL	brazilski real	2,5468
RON	romunski leu	4,2193	MXN	mehiški peso	18,4699
TRY	turška lira	2,1798	INR	indijska rupija	66,8200

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

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

KOMISIJA

RAZPIS ZA ZBIRANJE PREDLOGOV – EAC/01/10**Program Mladi v akciji 2007–2013**

(2009/C 315/03)

UVOD

Ta razpis za zbiranje predlogov temelji na Sklepu št. 1719/2006/ES ⁽¹⁾ Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. novembra 2006 o uvedbi programa „Mladi v akciji“ za obdobje 2007–2013 (v nadaljevanju: Mladi v akciji). Podrobni pogoji tega razpisa za zbiranje predlogov so navedeni v vodniku po programu Mladi v akciji (2007–2013), ki je bil objavljen na spletni strani Europa (glej točko VIII) Vodnik po programu je sestavni del tega razpisa za zbiranje predlogov.

I. Cilji in prednostne naloge

Splošni cilji, ki jih navaja Sklep o Mladih v akciji, so naslednji:

- spodbujati dejavno državljanstvo mladih in zlasti njihovo evropsko državljanstvo,
- razvijati solidarnost in spodbujati strpnost med mladimi, zlasti zaradi pospeševanja socialne kohezije v Evropski uniji,
- krepiti medsebojno razumevanje med mladimi v različnih državah,
- prispevati k razvoju kakovosti podpornih sistemov za dejavnosti mladih in zmogljivosti organizacij civilne družbe na mladinskem področju,
- spodbujati evropsko sodelovanje na mladinskem področju.

Ti splošni cilji se izvajajo na ravni projektov ob upoštevanju naslednjih stalnih prednostnih nalog.

- Evropsko državljanstvo
- Sodelovanje mladih
- Kulturna različnost
- Vključevanje mladih z manj možnostmi

⁽¹⁾ UL L 327, 24.11.2006, str. 30.

Poleg zgoraj navedenih stalnih prednostnih nalog so letne prednostne naloge za leto 2010 naslednje:

- evropsko leto boja proti revščini in socialni izključenosti

Ta prednostna naloga spodbuja projekte za povečanje ozaveščenosti mladih, da je spopadanje z revščino in socialno izključenostjo odgovornost vseh, in projekte za spodbujanje vključevanja skupin z manj možnostmi. In sicer zlasti tiste, ki spodbujajo mlade, da razmišljajo o preprečitvi, reševanju in posledicah revščine ter tiste, ki se osredotočajo na vprašanje socialne izključenosti in različnih oblik diskriminacije, kot je diskriminacija zaradi spola, invalidnosti, etnične, verske ali jezikovne pripadnosti ter priseljenskega ozadja. Zato bo v tem okviru posebna pozornost namenjena projektom, ki spodbujajo dejavno sodelovanje: a) invalidnih mladih ljudi z izmenjavami med zdravimi in invalidnimi mladimi ter projekti, ki se osredotočajo na vprašanje invalidnosti v naši družbi; b) mladih ljudi s priseljenskim ozadjem ali iz etničnih, verskih ali jezikovnih manjšin. V tem okviru se bodo skladno s tem spodbujali projekti v zvezi z mladimi Romi.

- brezposelnost mladih in spodbujanje njihovega aktivnega sodelovanja v družbi

Ta prednostna naloga spodbuja projekte, ki se osredotočajo na reševanje vprašanja brezposelnosti mladih in spodbujajo njihovo dejavno sodelovanje v družbi.

- ozaveščanje in mobilizacija mladih v zvezi z globalnimi izzivi (npr. trajnostni razvoj, podnebne spremembe, migracije, razvojni cilji tisočletja).

Ta prednostni cilj spodbuja projekte, namenjene ozaveščanju mladih v zvezi z njihovo vlogo aktivnih državljanov v globaliziranem svetu ter povečevanju njihove globalne solidarnosti in zavezanosti aktualnim vprašanjem.

II. Struktura programa Mladi v akciji

Program Mladi v akciji za doseganje svojih ciljev predvideva pet operativnih akcij.

Ta razpis za zbiranje predlogov se nanaša na podporo naslednjim akcijam in podakcijam:

Akcija 1 – Mladi za Evropo

- **Podakcija 1.1 – Mladinske izmenjave** (trajanje do 15 mesecev): Mladinske izmenjave so priložnost za skupine mladih iz različnih držav, da se srečujejo in spoznavajo kulture drug drugega. Skupine mladinsko izmenjavo načrtujejo skupaj na temo, ki je v skupnem interesu.
- **Podakcija 1.2 – Mladinske pobude** (trajanje od 3 do 18 mesecev): Mladinske pobude podpirajo skupinske projekte na lokalni, regionalni in nacionalni ravni. Podpirajo tudi razvoj mreže podobnih projektov v različnih državah, da bi okrepili njihov evropski značaj ter povečali sodelovanje in izmenjavo izkušenj med mladimi.
- **Podakcija 1.3 – Projekti mladinske demokracije** (trajanje od 3 do 18 mesecev): Projekti Demokracije mladih spodbujajo udeležbo mladih v demokratičnem življenju njihove lokalne, regionalne ali nacionalne skupnosti in na mednarodni ravni.

Akcija 2 – Evropska prostovoljna služba

Akcija podpira sodelovanje mladih pri različnih oblikah prostovoljnih dejavnosti, znotraj in zunaj Evropske unije. V okviru te akcije mladi posamezno ali v skupinah sodelujejo v nepridobitnih, neplačanih prostovoljnih dejavnostih v tujini (trajanje do 24 mesecev).

Akcija 3 – Mladi v svetu

- **Podakcija 3.1 – Sodelovanje s sosednjimi državami Evropske unije** (trajanje do 15 mesecev): Ta podakcija podpira projekte s sosednjimi partnerskimi državami, in sicer mladinske izmenjave ter projekte usposabljanja in povezovanja v mrežo na mladinskem področju.

Akcija 4 – Sistemi pomoči za mlade

- **Podakcija 4.3 – Usposabljanje in povezovanje v mrežo tistih, ki so aktivni v mladinskem delu in mladinskih organizacijah** (trajanje od 3 do 18 mesecev): Ta podakcija zlasti podpira izmenjavo izkušenj, strokovnega znanja in dobre prakse, kot tudi aktivnosti, ki lahko vodijo v dolgoročne kakovostne projekte, partnerstva in mreže.

Akcija 5 – Podpora evropskemu sodelovanju na mladinskem področju

- **Podakcija 5.1 – Srečanja med mladimi in pristojnimi za mladinsko politiko** (trajanje od 3 do 9 mesecev): Ta podakcija podpira sodelovanje, seminarje in strukturiran dialog med mladimi, tistimi, ki so aktivni v mladinskem delu, ter pristojnimi za mladinsko politiko.

III. Upravičeni prosilci

Vloge predložijo:

- nepridobitne ali nevladne organizacije,
- lokalni, regionalni javni organi,
- neformalne skupine mladih,
- organi, dejavni na mladinskem področju na evropski ravni,
- mednarodne nepridobitne organizacije,
- pridobitne organizacije, ki organizirajo dogodek na mladinskem, športnem ali kulturnem področju.

Vložniki morajo imeti zakonit sedež v eni od držav, ki sodeluje v Programu, ali v sosednji partnerski državi zahodnega Balkana.

Nekatere akcije Programa pa so usmerjene na omejen nabor predlagateljev. Upravičenost predlagateljev je zato opredeljena v vodniku po programu po posameznih akcijah/podakcijah.

IV. Upravičene države

V Programu lahko sodelujejo naslednje države:

- (a) države članice EU;
- (b) države Efte, ki so pogodbenice Sporazuma EGP, v skladu z določbami navedenega sporazuma (Islandija, Lihtenštajn in Norveška);
- (c) države kandidatke, ki uživajo ugodnosti iz predpristopne strategije, skladno s splošnimi načeli ter splošnimi pogoji in ureditvami iz okvirnih sporazumov, ki so bili sklenjeni s temi državami za njihovo udeležbo v programih Skupnosti (Turčija);
- (d) tretje države, ki so podpisale sporazume s Skupnostjo na mladinskem področju.

Nekatere akcije Programa pa so usmerjene na omejen nabor držav. Upravičenost držav je zato opredeljena v vodniku po programu po posameznih akcijah/podakcijah.

V. Merila za podelitev nagrade

(i) podakcije 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 in akcija 2:

- ustreznost za cilje in prednostne naloge programa (30 %),
- kakovost predlaganega projekta in metod (50 %),
- profil in število udeležencev in predlagateljev (20 %).

(ii) podakcija 1.3:

- ustreznost za cilje in prednostne naloge programa (30 %),
- kakovost tematskega koncepta (20 %),
- kakovost predlaganega projekta in metod (30 %),
- profil in število udeležencev in predlagateljev (20 %).

(iii) podakcija 5.1:

- ustreznost za cilje in prednostne naloge programa (20 %),
- ustreznost za cilje mladinske politike EU (20 %),
- kakovost predlaganega projekta in metod (40 %),
- profil in število udeležencev in predlagateljev (20 %).

VI. Proračun in trajanje

Celotni proračun programa za obdobje 2007–2013 znaša 885 milijonov EUR. O letnem proračunu odločajo proračunski organi.

Predvideni proračun 2010 za naslednje akcije in podakcije:

Podakcija 1.1	Mladinske izmenjave	28 826 417
Podakcija 1.2	Mladinske pobude	10 271 681
Podakcija 1.3	Projekti mladinske demokracije	6 423 262
Akcija 2	Evropska prostovoljna služba	43 055 567
Podakcija 3.1	Sodelovanje s sosednjimi državami Evropske unije	8 206 160
Podakcija 4.3	Usposabljanje in povezovanje posameznikov, ki so aktivno vključeni v mladinsko delo in mladinske organizacije	14 029 397
Podakcija 5.1	Srečanja mladih in pristojnih za mladinsko politiko	4 507 356

VII. Roki za oddajo vlog

Vloge je treba predložiti do roka, ki je enak datumu začetka projekta. Za projekte, predložene nacionalni agenciji, velja pet rokov za oddajo vlog na leto:

Projekti, ki se začnejo med	Roki za oddajo prijav
1. majem in 30. septembrom	1. februar
1. julijem in 30. novembrom	1. april
1. septembrom in 31. januarjem	1. junij
1. decembrom in 30. aprilom	1. september
1. februarjem in 31. julijem	1. november

Za projekte, predložene nacionalni agenciji, veljajo trije roki za oddajo vlog na leto:

Projekti, ki se začnejo med	Roki za oddajo vloge
1. avgustom in 31. decembrom	1. februar
1. decembrom in 30. aprilom	1. junij
1. marcem in 31. julijem	1. september

VIII. Dodatne informacije

Dodatne informacije najdete v vodniku po programu Mladi v akciji na naslednjih spletiščih:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2009/C 315/04)

1. Komisija je 14. decembra 2009 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetja Louis Dreyfus S.A.S. („LD“, Francija), Financières Lov S.A.S. („Fin Lov“, Francija) in Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco („SBM“, Monako) z nakupom delnic pridobijo skupni nadzor nad podjetjem Mangas Gaming S.A.S. („MG“, Francija) v smislu člena 3(1)(b) Uredbe.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje LD je dejavno v sektorjih trgovine z žiti, osnovnih proizvodov (riž, sladkor, etanol, kava, bombaž, agrumi, oljnice itd.), energetike in nepremičnin,
- podjetje Fin Lov je holdinško podjetje, ki pripada skupini Lov Group. Skupina Lov Group je dejavna zlasti v sektorjih avdiovizualne produkcije, hotelirstva, spletnih iger (prek podjetja MG), energetike in promocije spletne glasbe,
- podjetje SBM je dejavno v sektorjih hotelirstva, gostinstva, igralnic in nepremičnin. Z udeležbo v podjetju MG je dejavno tudi v sektorju spletnih iger,
- podjetje MG je dejavno v sektorju spletnih iger.

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 osebe poziva, naj 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 (+32 22964301 ali 22967244) ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32.

DRUGI AKTI

SVET

Obvestilo za osebe, subjekte in organe, ki jih je Svet vključil na seznam oseb, subjektov in organov, za katere velja člen 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 329/2007 (Priloga V)

(2009/C 315/05)

Osebam, subjektom in organom, navedenim na seznamu iz Priloge V k Uredbi Sveta (ES) št. 329/2007 z dne 27. marca 2007 ⁽¹⁾, sporočamo naslednje:

Svet Evropske unije je ugotovil, da osebe, subjekti in organi, ki so na zgoraj navedenem seznamu, izpolnjujejo merila iz člena 6(2) Uredbe (ES) št. 329/2007 z dne 27. marca 2007 o omejevalnih ukrepih proti Demokratični ljudski republiki Koreji in so bili zato vključeni v Prilogo V k navedeni uredbi. Ta uredba določa, da se zamrznejo vsa sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri, ki pripadajo zadevnim osebam, subjektom ali organom, ter da se jim ne smejo dati na razpolago ali v njihovo korist, bodisi neposredno ali posredno, nobena denarna sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri.

Zadevne osebe, subjekte in organe je treba opozoriti, da lahko pri pristojnem organu zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic, navedenem na spletnem mestu v Prilogi II k Uredbi, vložijo prošnjo za pridobitev dovoljenja za uporabo zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali posebna plačila (glej člena 7 in 8 Uredbe).

Prav tako lahko osebe, subjekti in organi Svetu skupaj z dokazili predložijo zahtevek, da se sklep o njihovi vključitvi na zgornji seznam ponovno preuči.

Vsak tovrstni zahtevek je treba poslati na naslednji naslov:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Obenem je treba zadevne osebe, skupine in subjekte opozoriti na možnost izpodbijanja uredbe Sveta pri Splošnem sodišču Evropske unije v skladu s pogoji iz člena 263(4) in (6) Pogodbe o delovanju Evropske unije.

⁽¹⁾ UL L 88, 29.3.2007, str. 1.

Obvestilo za osebe, subjekte in organe, ki jih je Svet vključil na seznam oseb, subjektov in organov, za katere velja člen 6 Uredbe Sveta (EU) št. 1284/2009 (Priloga II)

(2009/C 315/06)

Osebam, subjektom in organom, navedenim na seznamu v Prilogi II k Uredbi Sveta (EU) št. 1284/2009 z dne decembra 2009 ⁽¹⁾, sporočamo naslednje:

Svet Evropske unije je ugotovil, da osebe, subjekti in organi, ki so na zgoraj navedenem seznamu, izpolnjujejo merila iz člena 6 Uredbe Sveta (EU) št. 1284/2009 z dne decembra 2009 o nekaterih posebnih omejevalnih ukrepih proti Republiki Gvineji in so bili zato vključeni v Prilogo II k tej uredbi. Uredba določa, da se zamrznejo vsa sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri, ki pripadajo zadevnim osebam, subjektom ali organom, ter da sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri niso niti neposredno niti posredno na voljo ali v korist tem osebam, subjektom ali organom.

Zadevne osebe, subjekte in organe je treba opozoriti, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic, kakor je navedeno na spletnih mestih v Prilogi III k Uredbi, vložijo prošnjo za pridobitev dovoljenja glede uporabe zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali posebna plačila (glej člena 8 in 9 Uredbe).

Prav tako lahko osebe, subjekti in organi Svetu skupaj z dokazili predložijo zahtevek, da se sklep o njihovi vključitvi na zgornji seznam ponovno preuči.

Vsak tovrstni zahtevek je treba poslati na naslednji naslov:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Obenem zadevne osebe, subjekte in organe opozarjamo na možnost izpodbijanja uredbe Sveta pri Sodišču splošne pristojnosti Evropske unije v skladu s pogoji iz člena 263(4) in (6) Pogodbe o delovanju Evropske unije.

⁽¹⁾ UL L 346, 23.12.2009.

Obvestilo osebam, skupinam in subjektom s seznama iz člena 2(3) Uredbe Sveta (ES) št. 2580/2001 o posebnih omejevalnih ukrepih za nekatere osebe in subjekte zaradi boja proti terorizmu

(glej Prilogo k Uredbi Sveta (EU) št. 1285/2009 z dne 23. decembra 2009)

(2009/C 315/07)

Osebe, skupine in subjekte, navedene na seznamu v Uredbi Sveta (EU) št. 1285/2009 ⁽¹⁾ z dne 23. decembra 2009, seznanjamo z naslednjimi informacijami.

Svet Evropske unije je ugotovil, da so razlogi za vključitev oseb, skupin in subjektov na zadevni seznam oseb, skupin in subjektov, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (ES) št. 2580/2001 z dne 27. decembra 2001 o posebnih omejevalnih ukrepih za nekatere osebe in subjekte zaradi boja proti terorizmu ⁽²⁾, še vedno veljavni. Zato je Svet sklenil, da se te osebe, skupine in subjekte obdržijo na tem seznamu.

Uredba (ES) št. 2580/2001 določa, da se zamrznejo vsakršna denarna sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri, ki pripadajo zadevnim osebam, skupinam in subjektom, ter da se slednjim ne smejo dati na razpolago, bodisi neposredno ali posredno, nikakršna denarna sredstva, drugo finančno premoženje in gospodarski viri.

Zadevne osebe, skupine in subjekte je treba opozoriti, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic, navedenih na seznamu v Prilogi k Uredbi, vložijo prošnjo za pridobitev dovoljenja glede uporabe zamrznjenih sredstev za osnovne potrebe ali posebna plačila v skladu s členom 5(2) te uredbe. Posodobljeni seznam pristojnih organov se nahaja na naslednjem spletnem naslovu:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Zadevne osebe, skupine in subjekte lahko Svetu predložijo zahtevek za pridobitev utemeljitve, na podlagi katere so bile obdržane na zadevnem seznamu (če jim ta utemeljitev še ni bila poslana). Zahtevke je treba poslati na naslednji naslov:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Zadevne osebe, skupine in subjekte lahko Svetu na zgornji naslov kadar koli, skupaj z vsemi dokazili, predložijo zahtevek za ponovno preučitev odločitve, da se jih vključi in obdrži na seznamu. Takšni zahtevki bodo obravnavani po njihovem prejemu. V zvezi s tem zadevne osebe, skupine in subjekte opozarjamo, da bo Svet redno pregledoval seznam v skladu s členom 1(6) Skupnega stališča 2001/931/SZVP. Če naj bi bili zahtevki preučeni v okviru naslednjega pregleda, jih je treba predložiti **v dveh mesecih od datuma objave tega obvestila**.

Obenem zadevne osebe, skupine in subjekte opozarjamo na možnost izpodbijanja uredbe Sveta pri Sodišču Evropske unije v skladu s pogoji iz člena 263(4) in (6) Pogodbe o delovanju Evropske unije.

⁽¹⁾ UL L 346, 23.12.2009.

⁽²⁾ UL L 344, 28.12.2001, str. 70.

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

(2009/C 315/08)

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

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„SAUCISSE DE MORTEAU“ ali „JESUS DE MORTEAU“

ES št.: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime:**

„Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“

2. **Država članica ali tretja država:**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (segreti, dimljeni, soljeni itd.)

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

Proizvod „Saucisse de Morteau“ je ravna klobasa pravilne valjaste oblike s premerom najmanj 40 mm (premer nadevanega čreva) in je proizvedena iz svinjskega mesa. Proizvod „Saucisse de Morteau“ je nadevan v naravno brezbarvno prašičje črevo (navzdolnji kolon ali debelo črevo). To črevo je na enem koncu zašpiljeno z leseno špilo, na drugem pa je zavezano z vrvico iz naravnih vlaken. Ta špila je tanka paličica iz lesa.

Proizvod „Jésus de Morteau“ je posebna vrsta klobase „Saucisse de Morteau“; ta ravna, valjasta klobasa je bolj nepravilne oblike in ima premer najmanj 65 mm (premer nadevanega čreva). Proizvod „Jésus de Morteau“ je prav tako nadevan v naravno brezbarvno prašičje črevo (debelo ali slepo črevo). Če je proizvod nadevan v slepo črevo, špila ni potrebna, saj je slepo črevo na eni strani naravno zaprto.

Proizvoda „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ imata tako lahko glede na uporabljeno vrsto črev različne fizične lastnosti. V kuhani rezini proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ je vidno grobo nasekljano, vendar homogeno in povezano meso.

Zaradi dimljenja proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ imajo ti značilno jantarjasto barvo, in sicer med rjavo in zlato. Površina proizvoda kljub temu ni povsod enake barve. Proizvoda „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ sta pripravljena na podlagi grobo narezane in pregnetene mešanice pustega svinjskega mesa in trde svinjske maščobe. Tako se zaradi prozornosti čreva vidijo temnejše lise pustega mesa in svetle lise maščobe. Trdnost proizvoda „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“ se čuti na dotik.

Vonj po dimu je ena od pomembnih značilnosti proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ zaradi uporabljenega žaganja in lesa iglavcev ter počasnega dimljenja. Surov proizvod ima vedno ta vonj. Pri kuhanem proizvodu se ta okus po dimu v ustih uravnovesi in ohrani, ne da bi postal kisel ali trpek. Za oba proizvoda je značilen okus po mesu, pri čemer ni preveč suh niti preveč masten.

Tekstura kuhanih proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ je mehka in prožna, pri čemer je meso grobo narezano in povezano. V ustih proizvod ne sme biti trd niti gumijast, temveč čvrst in sočen.

Fizikalno-kemične lastnosti proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ so naslednje:

vlažnost proizvoda brez maščobe (HPD):	< = 75 % (za surov proizvod);
lipidi:	< ali = 30 %, vezano na 75 % HPD (za surov proizvod);
kolagen/protidi:	največ 16 % (za surov proizvod);
stopnja sladkorja:	je nižja ali enaka 1 %, vezano na 75 % HPD (za surov proizvod).

3.3 Surovine:

Merila kakovosti za izbiro mesa

Vzreja

Pitane živali so sterilizirane samice in kastrirani samci. Plemenski samci, mladi nekastrirani samci, starejši od 7 mesecev, monorhidi, kriporhidi, dvospolniki in svinje po prvi kotitvi se ne sprejmejo. Stopnja za prašiče, ki so občutljivi na halotan, mora biti nižja od 3 %, prav tako so ti prosti alelov Rn-

Zaradi obvladovanja zdravstvenega stanja pri vzreji ter omejitve uporabe dodatkov in zdravljenja se vzpostavi postopek čiščenja-razkuževanja-sušenja pri vsaki čredi v vseh fazah proizvodnje prašičev za meso. Uporaba pomirjeval je prepovedana 48 ur pred odhodom iz reje in med prevozom. Pri nato-varjanju so živali tešče najmanj 12 ur.

Zakol in razkosanje

Upošteva se najmanj 2-urno obdobje čakanja pred zakolom, prašiči se ob prihodu v klavnico in pol ure pred anestezijo oprhajo.

Najmanjša topla masa prašičjega trupa je določena na 80 kg. Nepravilnosti glede videza se lahko pojavijo le na 5 % vseh trupov v pošiljki odjemalca. Te nepravilnosti glede videza so lahko naslednje:

- pomanjkljivo odstranjene dlake,
- poškodovana svinjska koža,
- krvavi madeži,
- podplutbe,
- zlomi,
- prisotnost tuje snovi (maščobe, sledovi usedlin, delci zaklanih živali in vse ostale tuje, neželene snovi).

PH je pokazatelj tehnoloških značilnosti trupov in ga je zato treba obvladovati, načini za obvladovanje na podlagi vzorcev pa morajo biti opisani in dokumentirani v klavnici. Mejna vrednost pH (merjena vsaj 18 ur po zakolu) je $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Meri se 5 cm pod stegnom ter med 2 in 3 cm v globino.

Razrezani kosi, ki so lahko del mešanice, so razen vseh drugih naslednji:

- stegno,
- pleče,
- prsi,
- svinjska mast,
- ledveni del,
- pripravljene kosi (če se uporabi goltanec, ga je treba obdelati brez žlez in rdečih lis).

Deleži mesa so naslednji:

- trda svinjska maščoba med 15 in 35 % mesa za mešanico,
- pusto svinjsko meso med 65 in 85 % mesa za mešanico.

Uporaba zamrznjenih surovin (svinjska maščoba in/ali pusto meso) je dovoljena in omejena na 15 % na mešanico. Zamrznjena surovina se seseklja najpozneje 24 ur po odmrzovanju. Proizvodi „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ iz mešanice, narejene iz zamrznjene surovine, se dimijo najpozneje 24 ur po tem, ko se to meso seseklja.

Razrezani kosi, ki se uporabljajo za proizvodnjo klobas „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“, so lahko zamrznjeni največ 12 mesecev v primeru pustega mesa in največ 9 mesecev v primeru svinjske maščobe.

Glavni razrezani kosi ne izpolnjujejo zahtev, če je na njih ena ali več nepravilnosti glede videza:

- pomanjkljivo odstranjene dlake,
- poškodovana svinjska koža,
- krvavi madeži,
- podplutbe,
- zlomi,
- prisotnost tuje snovi (maščobe, sledovi usedlin, delci zaklanih živali in vse ostale tuje, neželene snovi),
- ogojki.

Meso, katerega barve na ledvenem delu ustrezajo barvam stopnje 1 ali 2 (ocenjeno po japonski lestvici barv ali enakovredni lestvici) in na hrbtenici barvam stopnje 6, se izloči. Meso, ki vsebuje mehko in mastno maščobo, se izloči.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Krmni obrok prašičev za pitanje, ki so namenjeni proizvodnji klobas „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“, vsebuje sirotko (svežo ali suho, predvsem posneto). Stopnja vsebnosti sirotke v obroku za pitanje je med 15 in 35 % suhe snovi. Dopolnilna hrana sirotke vsebuje najmanj 50 % žit in otrobov.

Krmni obrok za pitanje mora vsebovati manj kot 1,7 % linoleinske kisline.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Proizvodnja, tj. od priprave mešanice do dimljenja, klobas „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ mora potekati na geografskem območju.

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

Zamrznjeni, kuhani ali narezani proizvodi morajo biti zaradi zdravstvene varnosti ob izročitvi potrošniku nujno zapakirani.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Označevanje proizvoda obvezno vključuje:

— prodajno oznako: „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“.

Za proizvod se uporablja ena sama oznaka: „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“.

Prodajna oznaka je načeloma „Saucisse de Morteau“, vendar lahko proizvodi, ki izpolnjujejo merila za proizvod „Jésus“, to oznako zamenjajo z oznako „Jésus de Morteau“.

Če se „Saucisse“ ali „Jésus“ ne dimi v prekajevalnici v obliki piramide (imenovani *thué*), ki je značilna za to območje, se pri vizualnem in pisnem sporočanju v zvezi s proizvodom ne more sklicevati na uporabo te vrste prekajevalnice.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje proizvodnje „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ sestavlja celota štirih departmajev, ki tvorijo regijo Franche-Comté, in sicer: Doubs, Jura, Haute-Saône in ozemlje Belfort.

To geografsko območje ustreza območju tradicionalnega znanja o izdelavi in dimljenju klobase z ozemlja Morteau. Prav tako ustreza lokaciji tipičnih in tradicionalnih prekajevalnic, ki se uporabljajo v celotni regiji Franche-Comté.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Dejavnost, ki v veliki meri predstavlja ozemlje, tj. kmetijstvo regije Franche-Comté, je usmerjena predvsem v govedorejo, pri čemer prevladuje proizvodnja mleka. Franche-Comté ima zelo razvito sirarstvo z označbo kontroliranega porekla. Tako je na tem ozemlju razpršenih veliko število sirarn (imenovanih *frutières*).

Dejavnost teh sirarn je proizvodnja sirotke (*sirne vode*), ki je surovina za krmo za živali: ima malo maščob in nenasičenih maščobnih kislin, vendar je bogata z lizinom in treoninom ter aminokislinami, ki so bistvene zlasti za prašiče. Tako se je zaradi razvoja sirarn, ki so majhne in se zaradi tega sirotka uporablja na mestu brez prevoza ali hlajenja, v regiji Franche-Comté razvila vzreja prašičev, pitanih s sirotko.

Povezava med proizvodnjo sira in proizvodnjo prašičev je tako neposredna in tradicionalna, v nasprotju s skoraj vsemi drugimi regijami pa se ja ta tradicija nadaljevala.

Proizvodnja prašičev je na tem območju dajala prednost razvoju dejavnosti ročne in industrijske predelave svinjine, pri čemer se je omogočilo, da so nosilci dejavnosti imeli na voljo surovino, ki se ni črpala za nacionalne ali mednarodne trge. S tem se razlaga zlasti trajnost sorazmerno goste mreže srednje velikih in malih klavnic in mesarjev, ki oskrbujejo strukturo lokalnih predelovalcev, katerih veliko število kaže na dinamičnost.

Poleg tega je za regijo Franche-Comté značilen pomemben gozd predvsem iglavcev in zlasti na gorskem območju. Razvoj prakse dimljenja je bil omogočen zaradi te razpoložljivosti lesa iglavcev.

Na splošno so dimljeni proizvodi del tradicije proizvodov iz vzhodne Francije in Evrope. V preteklosti je bilo dimljenje namenjeno sušenju in konzerviranju proizvodov, zlasti na bolj mrzlih gorskih območjih, kjer se je praksa dimljenja lahko povezala s potrebo po ogrevanju bivališč. Tako se je v regiji Franche-Comté pojavila zamisel o prekajevalnici, središču ogrevanja kmetije, in prostoru za prekajevanje, ki se uporablja za začasno uskladiščenje prekajenina, da se sušijo in dimijo ter se tako zagotovi njihovo konzerviranje. Ta praksa, ki se je prvotno razvila v departmaju Haut-Doubs, temelji na znanju o dimljenju, ki se je nato preneslo na celotno regijo Franche-Comté skupaj s pojavom naprav za dimljenje, ki so povzele načela delovanja prekajevalnice.

5.2 Posebnost proizvoda:

Posebne lastnosti, povezane z izbiro surovine in procesom posebne predelave

Posebne lastnosti proizvoda, povezane s procesom proizvodnje, so naslednje:

- uporaba lesene špile za proizvod „Saucisse de Morteau“, ki za proizvod „Jésus de Morteau“ ni potrebna, ker se uporablja slepo črevo,
- nadevanje v debelo črevo ali navzdolnji kolon za proizvod „Saucisse de Morteau“ ter v slepo ali debelo črevo za proizvod „Jésus de Morteau“,
- nadevano črevo za proizvod „Saucisse de Morteau“ ima premer najmanj 40 mm, za proizvod „Jésus de Morteau“ pa najmanj 65 mm,
- grobo nasekljano meso, pri čemer je velikost koščkov, maščobe ali mesa, določena na najmanj osem milimetrov,
- počasno dimljenje z uporabo lesa iglavcev,
- posebna jantarjasta barva po zaključku dimljenja.

Aromatičnost, posebna tekstura (ločeni koščki maščobe in pustega mesa, mehko), videz (maščoba bele barve in pusto meso enotne barve) so posledica posebnih lastnosti surovin.

Ta surovina se pridobiva iz prašičev, deležnih genske selekcije in posebne prehrane.

Prehrana prašičev s sirotko, ki ima omejeno količino linoleinske kisline (1,7 % obroka), omogoča izbiro nenasičene svinjske maščobe. Zaradi te lastnosti je mogoča ločenost koščkov maščobe v mešanici in lepa bela barva. Med dimljenjem ali kuhanjem so proizvodi „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ bolj odporni na toploto in prepreči se obarvanost maščobe.

Zaradi majhnega deleža nenasičenih maščobnih kislin, ki se zagotavlja z uživanjem sirotke, se preprečuje tudi vonj po žaltavini.

Omejitev prisotnosti nenasičenih maščob, ki so bolj lepljive, ustvarja ugodne pogoje za ustalitev dima v proizvodu. V prisotnosti nestrukturiranih maščob se vonj po dimu ustali okrog čreva in tvori neprepustno oblogo, ki preprečuje prodiranje dima v notranjost.

Prehranjevanje s sirotko v kombinaciji z genetskimi merili omogoča enakomerno rožnato barvo mesa. V povezavi s čvrsto in belo maščobo to prispeva k ohranitvi vidnosti posebnih koščkov v klobasah „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“.

Sloves, ki izhaja iz 18. stoletja

Sloves proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ je bil dolgo lokalni in regionalni, razširjali so ga le trgovci in popotniki na prehodu v 18. stoletje. Sloves je bil del tradicionalne prehrane na podeželju, še zlasti kar zadeva klobaso „Jésus de Morteau“ ob nedeljskih kosilih ali za božič. Nato se je sloves klobas razširil zunaj kraja izvora na podlagi jasne opredelitve proizvoda zaradi zelo prepoznavnega videza (večja velikost, barva, lesena špila) in okusne kakovosti (veliki koščki, okus po dimu).

Proizvode „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ poznajo širša javnost, restavracije in potrošniki. Raziskava o slovesu, ki je bila leta 2008 izvedena pri potrošnikih, kaže, da so proizvodi poznani 71 % potrošnikom. Sloves se poleg različnih sirov in vin neposredno opredeljuje kot simbolična podoba kuhinje v regiji Franche-Comté. Ta močna vez med regijo Franche-Comté in proizvodom „Saucisse de Morteau“ je še vedno pomembna in ima dober položaj v kulinarčni dediščini regije Franche-Comté.

Čeprav sloves nosi predvsem ime „Saucisse de Morteau“, ima lasten sloves tudi ime „Jésus de Morteau“ zlasti na regionalni ravni, na kateri se kot dopolnilo proizvodu „Saucisse de Morteau“ redno predstavlja.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Značilnosti, povezane z geografskim območjem proizvodnje

Za proizvoda „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ je značilno počasno dimljenje. Zaradi počasnega dimljenja je potrebno stalno spremljanje tvorbe dima, ki je pomemben parameter pri dimljenju. To znanje, ki temelji na upravljanju tlenja brez plamena, žaganja in lesa glede na različne parametre, se prenaša v okviru regionalnih podjetij. Gre za prakso in človeško znanje, ki sta se razvila kot odziv na pritiske okolja. Iglavci so v gozdovih v regiji Franche-Comté prisotni povsod, zlasti na gorskih območjih. Razumljivo je, da so predelovalci mesa uporabljali vrste lesa, ki so bile na razpolago. Ta praksa uporabe iglavcev kot praksa počasnega dimljenja, ki se je prvotno razvila na gorskih območjih, se je prav tako razširila na celotno regijo Franche-Comté. Ta posebnost prisotnosti iglavcev utemeljuje razvoj dimljenja proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ izključno z uporabo lesa iglavcev v nasprotju z večino drugih vrst dimljenih klobas na francoski ali evropski ravni, ki se dimijo z uporabo lesa listavcev. Počasno dimljenje z uporabo lesa iglavcev je posebnost proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“, kar jim daje jantarjasto barvo in okus po dimu, ki je tesno povezan z območjem proizvodnje.

Poleg tega so prakse grobega sekljanja, špiljenja klobase „Saucisse de Morteau“, nadevanja v debelo svinjsko črevo skupaj s praksami dimljenja del posebnih lokalnih tradicionalnih praks v regiji Franche-Comté. Regija Franche-Comté je območje znanja.

Sloves, tesno povezan z ozemljem

Sloves proizvoda je eden od temeljnih elementov njegove povezanosti z geografskim območjem ter se uresničuje na primer s praznovanjem in letnimi tekmovanji klobas „Saucisse de Morteau“, ki potekajo konec tedna okrog 15. avgusta in oktobra.

Sklic na objavo specifikacije:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

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

(2009/C 315/09)

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

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„QUESO DE FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE GUÍA“****ES št.: ES-PDO-005-0605-21.05.2007****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“

2. Država članica ali tretja država:

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):**

1. Skupina 1.3 – Sir

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja označba iz točke 1:

Splošni opis

Te vrste sira so izrazito sezonske narave in izdelane v skladu s sistemom tradicionalne proizvodnje (laktacija od januarja do julija, ko so na voljo pašniki na zaščitenem območju, in predelava mleka v sirirnah; sušenje od avgusta do decembra, ko se živina v iskanju razpoložljivih pašnikov sezonsko seli proti vrhu otoka). To je bistvena značilnost obdobja proizvodnje ob upoštevanju tradicije.

Zaščiteni označba porekla „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se nanaša na naslednje vrste sira:

Queso de Flor de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

— v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,

— največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,

— največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Njegova glavna značilnost je koagulacija mleka izključno z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

- v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,
- največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Za to vrsto sira je značilna koagulacija mleka z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*, vedno v deležu, večjem od 50 %.

Queso de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

- v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,
- največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Pri tej vrsti sira mleko koagulira z živalskim in/ali rastlinskim sirilom (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) in/ali drugimi dovoljenimi fermenti.

Zaščiteni siri so glede na stopnjo zrelosti opredeljeni kot:

- „semicurado“, če je postopek zorenja trajal od 15 do 60 dni,
- „curado“, če je postopek zorenja daljši od 60 dni.

Fizične in organoleptične lastnosti

Fizične in organoleptične lastnosti teh sirov so naslednje:

Queso de Flor de Guía:

Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 6 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	siri s kratkim zorenjem imajo precej tanko, prožno in mehko zunanjo skorjo motne slonokoščene barve, na splošno imajo obliko torte. Pri sirih z daljšim zorenjem je skorja trša, dobro opredeljena in temno kostanjeve barve. V obeh primerih se na spodnji strani skorje poznajo odtisi modela; odtisi platna so čisti, robovi pa gladki.
Testo:	testo sirov „semicurados“ je kremaste barve, zelo mehko, gosto pri razrezu, kremaste teksture in kislno-grenkega okusa ter zelo aromatično, medtem ko je testo sirov „curados“ rjavkastorumene barve in trdo. Pri razrezu sprosti prijeten vonj, njegov okus je grenek in pikanten.
Vonj:	srednje močen, po mleku, rastlinski (osat in suho sadje).
Aroma:	višja srednja intenziteta, z enakimi značilnostmi kot vonj.
Osnovni okusi:	grenek, slan in kiselkast okus.

Trigeminalni občutki:	rahlo pekoč in trpek.
Okus, ki ostane:	srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	srednja.
Tekstura:	gosti, kompaktni in testeni siri.
Queso de Media Flor de Guía:	
Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 8 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	barva in debelina se razlikujeta glede na stopnjo zrelosti. Tako je pri sirih s kratkim zorenjem skorja tanka in slonokoščene barve, medtem ko je pri sirih z daljšim zorenjem („curados“) debelejša in kostanjeve barve. Skorja ima gladke robove, na spodnji strani skorje pa se poznajo odtisi modela.
Testo:	testo je slonokoščene do rumene barve, odvisno od zrelosti, kompaktno pri razrezu, od kremaste do zelo trde teksture, odvisno od zrelosti, s kiselkastim in rahlo pikantnim okusom.
Vonj:	srednje močen, po mleku, rastlinski (osat in suho sadje), živalski (sirilo) in včasih cvetlični ali po praženju.
Aroma:	višja srednja intenziteta, z enakimi značilnostmi kot vonj, navzočnost arom fermentov.
Osnovni okusi:	grenek in slan, rahlo kiselkast okus.
Trigeminalni občutki:	rahlo pekoč, pikanten in trpek.
Okus, ki ostane:	nižja srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	nižja srednja.
Tekstura:	gosti, kompaktni in včasih gumasti ali kremasti siri.
Queso de Guía:	
Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 8 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	debelina in barva skorje se razlikujeta glede na čas zorenja, tako da je zunanja skorja pri sirih „semicurados“ precej tanka in slonokoščene barve, pri sirih z daljšim zorenjem pa temno kostanjeve barve, pri čemer prehaja skozi celotni spekter rumene barve. Odtisi modela se poznajo na spodnji strani skorje, kjer je eventualno simetrična roža.
Testo:	testo je od slonokoščene do rumene barve, od zelo mehke do trde konsistence, čeprav so na splošno siri kompaktni pri razrezu in gosti. Prevladujeta slan in kiselkast okus, včasih pa je mogoče zaznati tudi grenek in pikanten okus.

Vonj:	srednje močen, prevladuje vonj po mleku, ki mu sledi živalski.
Aroma:	srednje močna, z enakimi značilnostmi kot vonj, prevladuje predvsem mlečna aroma.
Osnovni okusi:	predvsem slan in kiselkast okus, v nekaterih primerih rahlo grenek.
Trigeminalni občutki:	predvsem trpek občutek, ki mu sledi pekoč občutek, vendar oba s srednjo do nizko vrednostjo.
Okus, ki ostane:	srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	nižja srednja do nizka.
Tekstura:	gosti, kompaktni in včasih kremasti siri.

Kemične lastnosti

Kemične lastnosti se razlikujejo glede na stopnjo zrelosti in imajo naslednje minimalne vrednosti:

Queso Flor de Guía:

Beljakovine: 22,50 % (v suhi snovi).

Maščobe: 29,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Beljakovine: 23,50 % (v suhi snovi).

Maščobe: 27,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 55,50 %.

Queso de Guía:

Beljakovine: 24,10 % (v suhi snovi).

Maščobe: 27,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 57,00 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Surovine, uporabljene za proizvodnjo vsakega od sirov, so naslednje:

V mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka kanarske ovce.

Največji dovoljeni delež mleka kanarske krave in njenih križancev je 40 %.

Največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Mleko koagulira z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*, katerih minimalne količine so opredeljene zgoraj.

Minimalni parametri sestave mleka so:

Ovčje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,90 % (m/m).

Maščobe: najmanj 6,50 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 15,15 %.

Kravje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,20 % (m/m).

Maščobe: najmanj 3,20 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 13,00 %.

Kozje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,40 % (m/m).

Maščobe: najmanj 4,30 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 14,00 %.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Pri ovcah je to predvsem paša, za katero so značilni raznolikost rastlinstva na območju in veliko endemičnih vrst, zaradi česar sir pridobi čisto posebne organoleptične lastnosti. Poleg sezonske selitve živine je to ena od glavnih značilnosti te ZOP.

Pašniki, na katerih se pasejo ovce, so zelo raznoliki in bogati z avtohtonim rastlinstvom. Med temi pašniki so travniki, imenovani pašni travniki, ki so od nekdaj povezani z intenzivno in produktivno pastirsko uporabo, ter ki so travnata območja tipa *Poetea bulbosae*, na katerih prevladuje trava, znana pod imenom gomoljasta latovka, z različnimi vrstami podzemne detelje, ki skupaj s „*Poa pitardiana*“ prekrivajo velike površine na tem območju.

V prehrano ovac spadajo tudi, vendar v manjši meri, krmni grmi; to so celote, ki jih sestavljajo vrste stročnic z veliko krmilno vrednostjo, zlasti: *Cytisus proliferus* in navadna metla (ti vrsti sta avtohtoni sorti rastlinstva Kanarskih otokov).

Paša se lahko dopolni s koncentratom, kadar so podnebne razmere neugodne. Ovce prejemajo dopolnilno hrano samo v obdobju laktacije in ob koncu izločanja mleka, ko pridejo na molžo enkrat dnevno; dobijo samo koncentrate, glede na to, da vlaknasto hrano dobijo med pašo. Ta dopolnilna hrana je običajno sestavljena samo iz koruze, čeprav so ji včasih dodani otrobi žitaric, oves in pesa.

Kar zadeva sezonsko selitev živine, se ovce, ko prenehajo proizvajati mleko (usahnitev), to je na splošno med avgustom in decembrom, zaradi paše preselijo na širše območje. Sezonska selitev živine se izvaja zunaj območja, zaščitene z ZOP, v obdobjih, ko ni proizvodnje sira z ZOP. Da bi bili siri lahko upravičeni do ZOP, morajo biti proizvedeni od januarja do julija, to je v obdobju, v katerem se ovce pasejo na zaščitenem območju.

Govedo se prehranjuje intenzivno, vendar vedno z vegetacijo, ki jo pobere rejec. Tako se:

- (a) od maja do oktobra govedo hrani s kulturami, ki jih poseje rejec (koruza, sirek, žitarice in krmne rastline). Govedo se hrani tudi s tem, kar v tem obdobju leta zraste na poljih in kar rejec pokosi (na primer bilke, kostanjeve veje, navadne metle, krmni grmi);
- (b) od oktobra do aprila hrani z novimi rastlinami, ki zrastejo ob dežju (na primer „*miscleras*“, osat, dihnik, navadna metla, nagnoj), ter z vsemi vrstami trave, ki rastejo na polju v tem času.

Ta hrana se dopolnjuje s koncentratom, ki se dodajajo vse leto ter katerih količina in kakovost se okrepi v obdobju, ko je proizvodnja najmočnejša in ko je manj pašnikov. Ta prehranska dopolnila so sestavljena predvsem iz lana, soje, koruze, krmne moke in pese.

Pri kozah prehrana izhaja iz intenzivnega ali polekstenzivnega gospodarjenja.

Vlaknasta hrana za to vrsto se pridobi na zaščitenem območju, sestavljena pa je iz:

- krme, ki jo pridelujejo rejci na kmetijskih zemljiščih in dajejo kozam v hlevu. Gojene vrste po padajočem pomenu so: grašica, oves, koruza, ohrovt, Lathyrus, rž, sirek itd.,
- grmov in krme, ki jih rejci pokosijo na poljih glede na letni čas in ki se ujemajo s tistimi, opisanimi že pri ovcah,
- naravne paše na zaprtih zemljiščih, na katerih se koze občasno pasejo, ki se ujema s pašo, opisano že pri ovcah.

Koncentrati se kot prehranska dopolnila uporabljajo samo v obdobjih laktacije in molže. Vsebujejo predvsem koruzo, otrobe žitaric, oves in repo. Dajejo se enkrat dnevno v navedenem obdobju.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vsi postopki proizvodnje „Queso Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ potekajo na opredeljenem geografskem območju ZOP, s čimer se ohranja tradicionalna praksa tega območja.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Pri zaščitenih sirih, proizvedenih iz surovega mleka živali, ki pripadajo proizvajalcu, se ta posebnost lahko navede na etiketi z omembo „artesano“ (domači).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Območje proizvodnje mleka, namenjenega proizvodom, zajetim z zaščiteno označbo porekla, se ujema z območjem proizvodnje in zorenja ter obsega tri občine severovzhodne regije otoka Gran Canaria, in sicer:

Gáldar: 67,6 km², površina tega območja je podobna zelo nepravilnemu trikotniku, s koničastim vrhom, obrnjenim proti notranjosti otoka, njegova nadmorska višina pa presega 1 500 m;

Moya: ta občina v osrednjem delu otoka Gran Canaria se razteza na 36,3 km² površine;

Santa María de Guía: ima površino 37,72 km², leži na 1 500 m nadmorske višine in se postopoma spušča proti obali z več kot 11,5-odstotnim naklonom.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se proizvaja izključno v treh občinah obravnavanega območja. O navzočnosti čred kanarskih vrst na ozemlju teh treh občin pričajo viri že pred letom 1526. Zgodovinarji, ki poročajo o sirarski tradiciji teh skupnosti, pišejo o tradiciji in sobivanju prebivalcev in teh živali kot sredstvu za preživetje in trgovino.

Trenutno se sirarska in živinorejska tradicija nadaljujeta v treh občinah s približno 100 kmetijami, ki proizvajajo domač sir v lastnih obratih po tradicionalnih metodah izdelave.

Način izdelave „Queso de flor“ gre pripisati staremu kastiljskemu prebivalstvu, ki se je naselilo v regiji, trenutno znani pod imenom „Altos de Guía“, v kateri je pomembno območje *pagos galdenses de medianías*. Skrivnost ohranitve tradicije živinoreje in sirarske proizvodnje je izoliranost, v kateri so prebivalci območja stoletja dolgo živeli zaradi nezanesljivih prometnih sredstev, saj je bila železnica do začetka tega stoletja praktično edino prevozno sredstvo, in zaradi logičnega umika vase, ki ga povzroči tako pomanjkanje povezave. Temu je treba dodati skrivnost izdelovalcev „queso de flor, de media flor y de cujao“, ki so jo ljubosumno varovali kot dragocenost in jo želeli zapustiti samo svojim otrokom.

Zaradi strmega reliefa tega območja in neobstoja cest, ki bi obrtniška središča povezovala z drugimi vasmi, razen z Guío, se je na tem območju konec 19. stoletja razvil majhen kmetijski trg, na katerega so prihajali kmeti in sirarji iz okolice, predvsem iz občin Altos de Guía, Moya in Gáldar.

5.2 Posebnost proizvoda:

Prva značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, je delež mleka različnih domačih pasem:

- najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največ 40 % mleka krave kanarske pasme po možnosti, čeprav so dovoljeni tudi križanci,
- največ 10 % mleka koze domače pasme.

Druga značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, je paša ovac, katerih mleko ima v siru največji delež. Ta paša nujno pomeni, da se ovce hranijo z avtohtonimi rastlinskimi vrstami rastlinja Kanarskih otokov, ki dajejo mleku, iz katerega se izdelava sir, posebne in neposnemljive organoleptične lastnosti.

Poleg tega, čeprav se koze in krave običajno ne pasejo, rejec pokosi travo na pašnikih in krmo na proizvodnem območju, ki bosta osnovna hrana teh vrst. Prav zaradi te prehrane ima mleko, ki ga koze in krave proizvajajo, posebne organoleptične lastnosti.

Tretja značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, pa je uporaba rastlinskih siril, pridobljenih iz vrst *Cynara cardunculus var. ferocissima* in *Cynara scolymus*, ki sta samorasli vrsti na proizvodnem območju, za izdelavo „queso de flor“ in „queso de media flor“.

Ti parametri dajejo tem sirom organoleptične lastnosti, ki so značilne samo zanje in so neposnemljive, kot so njihova tekstura, okus in aroma.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Osatov cvet in sirilo siru regije dajeta posebnost, ker se uporabljata samo na tem delu otoka in omogočata pridobivanje sira „Queso de Flor de Guía“. Ta vrsta sirila se pridobi iz tega, kar na splošno poznamo pod imenom osatov cvet in ki ni nič drugega kot suh cvet ene od vrst osata, ki jih najdemo v zgoraj navedeni regiji, kar omogoča vzpostavitev vzročne zveze med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda.

Čeprav je geografsko območje relativno omejeno, ima zaradi svoje orografije veliko mikroklim. Površina tega območja je podobna zelo nepravilnemu trikotniku, s koničastim vrhom, obrnjenim proti notranjosti otoka, in nadmorsko višino več kot 1 500 m, kar je še en pomemben podnebni dejavnik.

Podnebne razmere v občini Santa María de Guía izhajajo iz njene severne lege s tremi nadmorskimi višinami, medtem ko je občina Moya bolj izpostavljena vetru ter bolj vlažna in deževna na srednjih nadmorskih višinah in vrhu; v občini Gáldar, ki leži pod 400 m, je suša opaznejša. V regiji obstajajo različne mikroklime, ki sirom dajejo posebne lastnosti.

V teh občinah je skoraj milijarda samoraslih rastlinskih vrst, od katerih je kakih sto endemičnih, kar je posledica mikroklim in različnih nadmorskih višin. Med temi samoraslimi vrstami so avtohtone krmne rastline, kot so nagnoj, „miscleras“, osati, dihniki, navadne metle itd., ki so osnovna prehrana živine od januarja do julija, ko je živina pred sezonsko selitvijo od avgusta do decembra na geografskem območju, kar da zaščitenemu siru organoleptične lastnosti ter vonj in okus, po katerih se razlikuje od drugih in se povezuje z okoljem, v katerem se proizvaja.

Skratka, mogoče je reči, da so lastnosti, po katerih se zaščiteni siri razlikujejo od drugih, tesno povezane z geografskim območjem proizvodnje, na katerem je sovpadlo več edinstvenih dejavnikov, kot so:

- (a) domače pasme: kanarska pasma goveda, kanarska pasma ovac in vse kanarske pasme koz (Majorerera, Palmera ali Tinerfeña), ki so čiste in avtohtone pasme Kanarskih otokov, priznane z zakonodajo, in dajejo mleko, ki se uporablja pri izdelavi sira;
- (b) bogato in raznoliko rastlinstvo, z endemičnimi vrstami in visokokakovostnimi travniki;
- (c) pomembna tradicija pastirske živinoreje, ki sega v 15. stoletje in ki so jo prebivalci ohranili kot eno od glavnih sredstev preživljanja, pri čemer je izdelava sirov postala tradicionalna praksa, ki je prispela do nas;
- (d) konkretna geografska lokacija, zgoraj navedena regija in topografija, ki spodbuja vrsto mikroklim, ki živini omogočajo pašo skozi vse leto;
- (e) posebna pokrajina s širnimi pašniki in podeželskimi kraji, povezanimi s to gospodarsko dejavnostjo;
- (f) sistem gospodarjenja, ki dokazuje, da je pridobivanje tega proizvoda tesno povezano z ozemljem, podnebjem in vključitvijo proizvajalcev v okolje. Tudi če je živina v hlevu, se hrani s krmo, ki jo rejec pridelal in pobere na zaščitenem območju.

Sklic na objavo specifikacije:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Objava zahteve za preklic na podlagi člena 12(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 315/10)

Ta objava podeljuje pravico do ugovora na zahtevo za preklic v skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Evropska komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ZAHTEVA ZA PREKLIC

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Zahteva za preklic v skladu s členom 12(2)

„GÖGGINGER BIER“

ES št.: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

ZGO (X) ZOP ()

1. Registrirano ime, za katero se predlaga preklic:

„Gögginger Bier“

2. Država članica ali tretja država:

Nemčija

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 2.1 Pivo

4. Oseba ali organ, ki vlaga zahtevo za preklic:

Ime: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Naslov: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Vrsta upravičenega interesa pri zahtevi:

Vložnik je pravni naslednik spodaj navedenega predhodnega priglasitelja in uporabnika geografske označbe „Gögginger Bier“ in ima zato v zvezi s to zahtevo za preklic upravičen interes.

5. Razlogi za preklic:

Pivovarna Schussenrieder Bierbrauerei Ott je kupila pivovarno Brauerei Adler, ki je bila na geografskem območju Krauchenwies-Göggingen, in preselila proizvodnjo v Bad Schussenried. Ponovni začetek proizvodnje v Krauchenwies-Göggingen ni predviden. Proizvodi pivovarne Schussenrieder Bierbrauerei Ott zato ne izpolnjujejo več pogojev za specifikacijo ZGO „Gögginger Bier“. Deželna vlada v Karlsruhe (Regierungspräsidium Karlsruhe), ki je pristojni nadzorni organ, je z dopisom z dne 26. septembra 2007 potrdila, da na geografskem območju Krauchenwies-Göggingen ni druge pivovarne, zato se lahko sklepa, da ni nobenih potencialnih proizvajalcev, ki bi se zanimali za uporabo zaščitene geografske označbe.

Ugotovljeni niso bili nobeni upravičeni interesi, ki bi nasprotovali preklicu zaščitene geografske označbe.

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

(2009/C 315/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. 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 v skladu s členom 9

„MELA VAL DI NON“

ES št.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

ZGO () ZOP (X)

1. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda:

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo (sklicevanje na zakonodajo)

2. Vrsta spremembe:

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije, registrirane ZOP ali ZGO, za katero še nista bila objavljena enotni dokument ali povzetek
- Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega dokumenta (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi uvedbe obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov s strani javnih organov (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

V členu 2 veljavnih specifikacij (opis proizvoda) je treba navesti osnovno barvo lupine, ki postopno prehaja od zelene do rumene, da se omogoči obiranje jabolk sorte rdeči delišes na najboljši stopnji zrelosti.

Ker poleg tega veljavne proizvodne specifikacije navajajo kemične, fizične in organoleptične lastnosti sadežev brez navedbe obdobja, v katerem je treba te preveriti, se določi obdobje, v katerem je treba navedene lastnosti oceniti. Kvalitativni parametri, ki merijo v opredeljenem obdobju, se štejejo za veljavne v celotnem tržnem obdobju proizvoda, če se zaradi sodobnih tehnik skladiščenja ne opazi nobenega večjega poslabšanja čvrstosti, vsebnosti sladkorja in kislosti sadeža.

V členu 5 specifikacij, ki obravnava metodo pridobivanja, se črta omejitev gostote nasada, ki je določena na 4 800 rastlin/ha, ker je omejitev gostote nasada smiselna le, če je povezana z biološkimi, agronomskimi in pedoklimatskimi parametri, medtem ko v tem členu ni razloga zanjo brez dodatnega sklicevanja.

V členu 5 veljavnih specifikacij je prav tako primerno črtati povprečno količino proizvodnje za kmetijsko gospodarstvo, ki je določena na 68 t/ha, ker se s tem večjim kmetijskim gospodarstvom daje prednost pred manjšimi.

Poleg tega se v člen 5 doda odstavek v zvezi s skladiščenjem sadja, ker v primeru dobre letine proizvajalci nimajo dovolj objektov, prilagojenih za skladiščenje vsega obranega sadja. Zaradi tega se uvede možnost skladiščenja sadja v drugih prilagojenih objektih, ki jih nadzira pooblaščen nadzorni organ.

Nazadnje, v členu 7 veljavnih proizvodnih specifikacij se posodobijo navedbe predpisov Skupnosti, ki se sklicujejo na Uredbo (EGS) št. 2081/92, na podlagi sklicev iz Uredbe (ES) št. 510/2006.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MELA VAL DI NON“

ES št.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

ZGO () ZOP (X)

1. **Ime:**

„Mela val di Non“

2. **Država članica ali tretja država:**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):*

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

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

Zaščitena označba porekla „Mela Val di Non“ se uporablja le za jabolka naslednjih sort: zlati delišes, kanadka in rdeči delišes z naslednjimi lastnostmi.

Zunanji videz sadežev ob uvedbi na trg:

Sadeži so celi, na videz so sveži in zdravi, čisti ter brez dodanih snovi in neobičajnega vonja.

Sadeži morajo biti naslednje oblike:

- zlati delišes in rdeči delišes sta prisekane podolgovate oblike,
- kanadka je prisekane sploščene oblike.

Značilna barva sadežev:

od zelene do rumene, včasih tudi rožnate pri sorti zlati delišes;

rumeno-zelenkasta s hrapavo lupino pri sorti kanadka;

rdeča z zeleno-rumeno osnovo pri sorti rdeči delišes.

Kemične lastnosti

V dveh mesecih po obiranju mora biti vsebnost sladkorja v sadežu enaka minimalnim vrednostim za naslednje sorte:

12 °Brix za zlati delišes,

9 °Brix za kanadko,

9 °Brix za rdeči delišes.

V dveh mesecih po obiranju morajo biti minimalne vrednosti kislosti naslednje:

5 meq NaOH/100 g za zlati delišes,

8 meq NaOH/100 g za kanadko,

3,5 meq NaOH/100 g za rdeči delišes.

Poleg tega morajo imeti sadeži sorte zlati delišes v dveh mesecih po obiranju minimalno vrednost indeksa thiault – „sladkor skupaj (g/l) + kislost (g/l jabolčne kisline) x 10“ – enako 170.

Fizične lastnosti

V dveh mesecih po obiranju vrednosti čvrstosti jabolk, izražene v kg/cm², ne smejo biti nižje od:

5 za zlati delišes,

5 za kanadko,

5,5 za rdeči delišes.

ZOP „Mela Val di Non“ je namenjena za jabolka, ki spadajo v tržni kategoriji „Extra“ in „1“. Najmanjša velikost sadežev je 65 mm. Minimalne zahteve glede kakovosti za različne sorte in kategorije določa zakonodaja Skupnosti v skladu z Uredbo (ES) št. 920/1989, kot je bila spremenjena.

Cenjene organoleptične lastnosti jabolk z oznako „Mela Val di Non“ so rezultat pravega ravnovesja med navedenimi fizikalno-kemičnimi parametri.

Posebne lastnosti:

- zlati delišes se odlikuje po hrustljavi in sočni pulpi ter posebnem kisl-sladkem okusu,
- čvrstost in okus sorte kanadka sta odvisna od obdobja uživanja, pulpa je lahko hrustljava in zelo kiselkasta ali mehka in sladka, pri čemer pa ohrani posebne organoleptične lastnosti,
- rdeči delišes odlikuje mehkejša pulpa in prevladujoč sladkasti okus.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Pridelava in obiranje jabolk ZOP „Mela Val di Non“ se morata izvajati na območju pridelave iz točke 4.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Oznaka ZOP „Mela Val di Non“ mora biti navedena na prodajni embalaži ali na posameznih sadežih. Pri označevanju je prepovedano dodajanje kakršnih koli označb o poreklu, ki niso izrecno predvidene, ali dodatnih oznak, ki bi lahko zavajale potrošnike.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Območje pridelave jabolk ZOP „Mela Val di Non“ se nahaja v povodju reke Noce, ki teče skozi dolini Val di Sole in Val di Non, ki sta znani tudi kot dolini Valli del Noce oziroma Anaunia, v avtonomni pokrajini Trento.

To območje, ki vključuje več različnih skupnosti v dolini, zajema celotno ozemlje naslednjih občin:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio in Vervò.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Naravno okolje

Tla: proizvod „Mela Val di Non“ se prideluje na ozemlju, ki je izjemno ugodno za gojenje jabolk s cenjenimi kvalitativnimi in organoleptičnimi lastnostmi. Za to okolje so značilna skalnata tla „dolomit-skega“ izvora, ki so sama po sebi edinstven element. Posebnost teh tal je namreč visoka koncentracija izmenljivega magnezija, ki je pogosto dvakrat višja od normalne koncentracije na drugih zemljiščih, namenjenih sadjarstvu.

Vrednosti organskih snovi, ki znašajo 4–6 %, in dušika so optimalne, medtem ko je vsebnost ostalih makroelementov in manj pomembnih elementov prav tako ugodna.

Podnebje: izjemno ugodni legi sadjarskega območja proti jugu-jugovzhodu se pridruži zmerno oceansko do celinsko-alpsko podnebje, ki ga zelo omili posebna tektonska izoblikovanost široke ledeniške kotline.

Zaradi skromnih padavin na tem območju (povprečno 5–7 deževnih dni na mesec) je v letu skoraj 300 sončnih dni. Ker v nobenem letnem času ni megle in je vlažnost zraka nizka, je ozračje izjemno čisto, zaradi česar je mogoče v celoti izkoristiti močno izpostavljenost soncu med procesom biosinteze sladkorjev in nastajanjem paleta arom, ki so značilne za jabolka, pridelana na zadevnem sadjarskem območju.

Ozračje je čisto tudi v najtoplejših urah dneva zaradi blagega južnega vetra, ki se pojavi v poznejših dopoldanskih urah (tako imenovanega Ora del Garda) in nastane zaradi gibanja zračnih mas nad največjim italijanskim jezerom, Gardskim jezerom.

Kakovost zraka redno nadzoruje agencija za okolje APPA, ki lahko potrdi, da zrak v mestih na celotnem območju proizvodnje „Mela Val di Non“ ni onesnažen.

Tudi naravno okolje, ki se umešča v alpski okvir, za katerega sta značilni posebna flora in divja favna, kot so ju opisovali botaniki in naravoslovci, tvori edinstveno okolje in ozemlje, ki vključuje obdelovane površine in naravo.

Človeški dejavnik

Človek je skupaj z naravnim okoljem in stoletno tradicijo odločilno prispeval k utrditvi močne vezi med proizvodom „Mela Val di Non“ in omejenim območjem pridelave, kot navajajo zgodovinski dokumenti o izvoru proizvoda ter bogata zgodovinsko-kulturna in znanstvena bibliografija.

Močna ukoreninjenost kmečkega prebivalstva na območju pridelave s tradicionalnimi izkušnjami in znanjem, ki se prenašajo iz roda v rod, stalne raziskave ter uvajanje tradicionalnih metod in specifičnih tehnik pridelovanja ustvarjajo pogoje, zaradi katerih se je gojenje jabolk ukoreninilo skozi čas vse do danes in predstavlja zgodovinsko, tradicionalno in kulturno dediščino celotnega območja ter tudi temeljni vir za preživljanje.

Danes se namreč 15 000 oseb od skupno 35 000 prebivalcev, ki jih ima ta sadjarska regija, ukvarja s pridelovanjem jabolk.

To je tudi razlog, da je življenjski ritem lokalnega prebivalstva močno povezan s fenološkimi fazami pridelovanja jabolk (zlasti od cvetenja do zorenja in obiranja). Poleg tega so tudi številni ljudski prazniki, kulturni dogodki in srečanja povezani z jabolkom in pristnim pomenom, ki ga ima pridelovanje jabolk v integriranem kmetijstvu na gorskem območju v smislu varovanja zemljišč in naravnega okolja ter tudi kulturne dediščine.

5.2 Posebnost proizvoda:

Sveže spomladanske temperature v prvi fazi razvoja sadežev pozitivno vplivajo na prisotnost naravnih gibberelinov v rastlini, ki spodbujajo razmnoževanje celic, zaradi česar so zreli sadeži še posebej hrustljavi in imajo naravno podolgovato obliko, kot na primer sorta delišes, ki ima značilno prisekano obliko.

Razumno namakanje preprečuje stres pri rasti in omogoča enakomeren razvoj pulpe in povrhnjice, tako da sadeži skladno rastejo vse poletje in imajo lupino, ki je pri sorti delišes še zlasti gladka ter brez nepravilnosti zaradi rje.

Poleg tega alpsko podnebje (topli dnevi/hladne noči) omogoča izjemno ugodno razmerje med veliko količino fotosintatov, ki nastanejo podnevi, in majhno izgubo sladkorjev, do katere običajno pride ponoči. Posledice tega so zelo pozitivne, ker so izgube sladkorjev zaradi nočnega dihanja, ki so sorazmerne z nočnimi temperaturami, zaradi svežih temperatur tudi v poletnih nočeh precej manjše, kot bi bile sicer.

Pomembno vlogo pri tem imajo tudi praviloma jasne noči, v katerih na rastočih sadežih ter sadežih v fazi dozorevanja nastane tanka plast jutranje rose, ki, preden ob prvih jutranjih žarkih izhlapi, sadež ohladi in spodbudi dragoceno reakcijo na povrhnjici, zaradi katere se ta obarva v rožnato pri sortah zlati delišes in kanadka ali v živo rdečo in svetlečo barvo pri sorti rdeči delišes.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebna kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

V zadevnih dolinah povezava vseh navedenih izjemnih dejavnikov ustvarja naravno, podnebno in človeško okolje, ki tvori neločljivo celoto.

Povezanost teh dejavnikov omogoča rast posebnega „jabolka“, ki ima edinstvene organoleptične in kvalitativne lastnosti, je zelo cenjen in znan, saj ima proizvod „Mela Val di Non“ velik ugled v družbeno-ekonomskem in tudi komercialnem smislu.

Uradni dokumenti navajajo, da jabolka, ki izhajajo iz območja Val di Non, predstavljajo samostojno kategorijo, ki je kot taka poznana že več desetletij.

Pri enaki velikosti in barvi oziroma v isti trgovski kategoriji ima proizvod „Mela Val di Non“ ceno, ki je v povprečju in stalno za približno 20–25 % višja od cene ostalih jabolk, včasih pa je cena višja celo za 40–45 %.

Poudariti je treba, da stalno višja cena, ki je povezana z izvorom jabolka, velja za vse tri sorte jabolk, katerim je bila podeljena oznaka ZOP „Mela Val di Non“, in sicer sortam zlati delišes, kanadka in rdeči delišes.

Jabolka z oznako „Mela Val di Non“ so naravno raznolika, kot ugotavljajo tudi analitični opisi kakovosti sadežev, vendar so kljub tej raznolikosti vsi sadeži nadpovprečno kakovostni, kar potrošniki priznavajo in so za jabolka s tega območja pripravljeni plačati precej višjo ceno.

Proizvoda „Mela Val di Non“ zaradi posebnih kvalitativnih lastnosti, ki so povezane z okoljem, ne cenijo le potrošniki, ampak ima velik ugled povsod, kar dokazuje njegova prisotnost na številnih razstavah in prireditvah na državni in mednarodni ravni, kjer prejema nagrade in priznanja.

Ti rezultati so plod sodelovanja prebivalcev tega območju na kulturni, strokovni in gospodarski ravni pri pridelovanju proizvoda „Mela Val di Non“, s čimer se je ustvarila zelo močna vez med proizvodom in samim okoljem ter sčasoma predvsem izredno močna čustvena vez med prebivalci teh dolin in tem izjemnim sadežem.

Sklic na objavo specifikacije:

Vlada je sprožila nacionalni postopek ugovora v zvezi z objavo vloge za priznanje zaščitene označbe porekla „Mela Val di Non“ v *Uradnem listu Republike Italije* št. 253 z dne 30. oktobra 2007.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ali

neposredno na domači strani ministrstva (<http://www.politicheagricole.it>) v razdelku „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in pod naslovom „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.

Komisija

2009/C 315/08	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
2009/C 315/09	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	18
2009/C 315/10	Objava zahteve za preklic na podlagi člena 12(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	26
2009/C 315/11	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	27



Cena naročnine 2009 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 000 EUR na leto (*)
Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na mesec (*)
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	700 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	70 EUR na mesec
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	40 EUR na mesec
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	500 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	360 EUR na leto (= 30 EUR na mesec)
Uradni list EU, serija C – natečaj	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

(*) Prodaja po številki: — do 32 strani: 6 EUR
— od 33 do 64 strani: 12 EUR
— več kot 64 strani: cena se določi glede na posamezen primer

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Prodaja in naročila

Plačljive publikacije, ki jih izdaja Urad za publikacije, so na voljo pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sl.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. Ta spletna stran omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletno stran <http://europa.eu>

