

Uradni list

Evropske unije

C 321



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 53

26. november 2010

<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina	Stran
	II <i>Sporočila</i>	
	SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	Evropska komisija	
2010/C 321/01	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	Evropska komisija	
2010/C 321/02	Menjalni tečaji eura	4

SL

 Cena:
 3 EUR

(1) Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2010/C 321/03	Podatki, ki so jih predložile države članice o državni pomoči, dodeljeni na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1857/2006 o uporabi členov 87 in 88 Pogodbe ES pri državni pomoči za majhna in srednje velika podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo kmetijskih proizvodov, in o spremembi Uredbe (ES) št. 70/2001	5
---------------	--	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2010/C 321/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	12

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2010/C 321/08	Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	13
2010/C 321/09	Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	18



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU

Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora

(Besedilo velja za EGP)

(2010/C 321/01)

Datum sprejetja odločitve	13.7.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 612/09
Država članica	Nemčija
Regija	Hamburg, Schleswig-Holstein
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Pravna podlaga	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Promocija kulture
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Načrtovani letni izdatki 10,3 milijona EUR
Intenzivnost	80 %
Trajanje	Do 31.12.2015
Gospodarski sektorji	Mediji
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	24.8.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 164/10
Država članica	Nemčija
Regija	Sachsen
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Pravna podlaga	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Vrsta ukrepa	Individualna pomoč
Cilj	Promocija kulture
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Načrtovani letni izdatki 2,11 milijona EUR
Intenzivnost	80 %
Trajanje	Do 31.12.2011
Gospodarski sektorji	Ladjedelništvo
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	30.8.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 318/10
Država članica	Latvija
Regija	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Pravna podlaga	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā" "

Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Promocija kulture
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Skupni znesek načrtovane pomoči 3,9 milijona. LVL
Intenzivnost	50 %
Trajanje	2009–2015
Gospodarski sektorji	Rekreativne, kulturne in športne storitve
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

25. novembra 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3321	AUD	avstralski dolar	1,3595
JPY	japonski jen	111,35	CAD	kanadski dolar	1,3454
DKK	danska krona	7,4558	HKD	hongkonški dolar	10,3369
GBP	funt šterling	0,84645	NZD	novozelandski dolar	1,7547
SEK	švedska krona	9,2705	SGD	singapurski dolar	1,7428
CHF	švicarski frank	1,3326	KRW	južnokorejski won	1 524,67
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	9,3897
NOK	norveška krona	8,1275	CNY	kitajski juan	8,8595
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,4150
CZK	češka krona	24,720	IDR	indonezijska rupija	11 944,66
EEK	estonska krona	15,6466	MYR	malezijski ringit	4,1800
HUF	madžarski forint	277,35	PHP	filipinski peso	58,708
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	41,6510
LVL	latvijski lats	0,7093	THB	tajski bat	40,036
PLN	poljski zlot	3,9789	BRL	brazilski real	2,2902
RON	romunski leu	4,2995	MXN	mehiški peso	16,4481
TRY	turška lira	1,9660	INR	indijska rupija	60,7000

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Podatki, ki so jih predložile države članice o državni pomoči, dodeljeni na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1857/2006 o uporabi členov 87 in 88 Pogodbe ES pri državni pomoči za majhna in srednje velika podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo kmetijskih proizvodov, in o spremembi Uredbe (ES) št. 70/2001

(2010/C 321/03)

Št. pomoči: XA 185/10

Pomoč je namenjena izključno:

Država članica: Francija

— kmetijskim gospodarstvom, ki niso večja od MSP, kot jih določa pravo Skupnosti (glej Prilogo I k Uredbi Komisije (ES) št. 800/2008 z dne 6. avgusta 2008, UL L 214, 9.8.2008),

Regija: Département de l'Isère

Naziv sheme pomoči ali ime podjetja, ki prejme individualno pomoč: Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

— kmetijskim gospodarstvom, ki so podjetja, dejavna na področju primarne proizvodnje kmetijskih proizvodov,

Pravna podlaga: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

— niso podjetja v težavah v smislu smernic Skupnosti o državnih pomočeh za reševanje in prestrukturiranje gospodarskih družb v težavah (UL C 244, 1.10.2004).

Načrtovani letni izdatki po shemi ali skupni znesek individualne pomoči, dodeljene podjetju: 60 000 EUR

Zadevni gospodarski sektorji: Skupine pašniških gospodarstev, zadruga planinskega pašništva, pašniška združenja v gorskih področjih (pašniška področja masiva Severnih Alp v departmaju Isère).

Največja intenzivnost pomoči:

— 50 % naložb ali del, povezanih z opremo, za spodbujanje pašništva na gorskih področjih.

— Dodatek 10 % za mlade kmetovalce.

— Državna subvencija z zgornjo mejo 20 000 EUR na upravičenca.

Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Datum začetka izvajanja: Od dneva objave številke vpisa zahtevka za izvzetje na spletni strani Generalnega direktorata Komisije za kmetijstvo in razvoj podeželja.

Spletni naslov:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf

Trajanje sheme ali individualne pomoči: Do 31. decembra 2013.

Cilj pomoči:

To shemo pomoči ureja člen 4 Uredbe (ES) št. 1857/2006 z dne 15. decembra 2006.

Drugi podatki: Predlagana shema pomoči bo omogočila nadaljnje izvajanje sheme XA 299/08, katere letni proračun je bolj prilagojen potrebam mladih kmetov v departmaju Isère.

Da bi se uveljavljala naravna dediščina pašništva, se bodo lahko financirale predvsem namestitve ograd za živali, samodejnih vrat in mrež za govedo ter namestitve ograj, napajališč in ograj za razvrščanje (oprema, ki je zasnovana posebej za uporabo v gorah).

Ta spremljevalni ukrep ekstenzivne dejavnosti pašništva bo spodbujal biotsko raznovrstnost in večstransko uporabo naravnih področjih.

Št. pomoči: XA 186/10

Država članica: Francija

Regija: Département de l'Isère

Naziv sheme pomoči ali ime podjetja, ki prejme individualno pomoč: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Pravna podlaga: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Načrtovani letni izdatki po shemi ali skupni znesek individualne pomoči, dodeljene podjetju: 180 000 EUR

Največja intenzivnost pomoči:

- 75 % naložb in del za ohranitev elementov dediščine, povezanih s pašništvom v gorskih področjih.
- Državna subvencija z zgornjo mejo 20 000 EUR na upravičenca.

Datum začetka izvajanja: Od dneva objave številke vpisa zahtevka za izvzetje na spletni strani Generalnega direktorata Komisije za kmetijstvo in razvoj podeželja.

Trajanje sheme ali individualne pomoči: Do 31. decembra 2013.

Cilj pomoči:

To shemo pomoči ureja člen 5 Uredbe (ES) št. 1857/2006 z dne 15. decembra 2006.

Cilj pomoči je bolje izkoristiti naravno dediščino in gorsko krajino departmaja s pomočjo za ureditev in prenavljanje površin za pašnike (gorski pašniki in planine) in za ohranitev proizvodnega potenciala tradicionalnih infrastruktur, povezanih z živinorejo.

Predvsem se bodo lahko financirala urejanja koč, planinskih hiš in tradicionalnih zatočišč.

Ta dopolnitev ekstenzivnega pašništva bo spodbudila biotsko raznovrstnost in večnamensko uporabo naravnih področij, ne da bi povečala proizvodno zmogljivost kmetijskih gospodarstev.

Pomoč je namenjena izključno:

- kmetijskim gospodarstvom, ki niso večja od MSP, kot jih določa pravo Skupnosti (glej Prilogo I k Uredbi Komisije (ES) št. 800/2008 z dne 6. avgusta 2008, UL L 214, 9.8.2008),
- kmetijskim gospodarstvom, ki so podjetja, dejavna na področju primarne proizvodnje kmetijskih proizvodov,
- niso podjetja v težavah v smislu smernic Skupnosti o državnih pomočeh za reševanje in prestrukturiranje gospodarskih družb v težavah (UL C 244, 1.10.2004).

Zadevni gospodarski sektorji: Skupine pašniških gospodarstev, zadruga planinskega pašništva, pašniška združenja na

gorskih področjih (pašniška področja masiva Severnih Alp v departmaju Isère).

Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Spletni naslov:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Drugi podatki: Predlagana shema pomoči bo omogočila nadaljnje izvajanje sheme XA 300/08, katere letni proračun je boljše prilagojen potrebam mladih kmetov v departmaju Isère.

Št. pomoči: XA 188/10

Država članica: Francija

Regija: Région Rhône-Alpes

Naziv sheme pomoči ali ime podjetja, ki prejme individualno pomoč: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Pravna podlaga:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Načrtovani letni izdatki po shemi ali skupni znesek individualne pomoči, dodeljene podjetju: 200 000 EUR

Največja intenzivnost pomoči:

50-odstotna.

Do 50 % stroškov z zgornjo mejo 2 700 EUR na gospodarstvo.

Datum začetka izvajanja: Po prejetju potrdila o prejemu, na katerem je številka ukrepa, in objavi povzetka ukrepa na spletni strani Komisije.

Trajanje sheme ali individualne pomoči: Do 31. decembra 2013.

Cilj pomoči:

V skladu s členom 15 Uredbe (ES) št. 1857/2006 je cilj pomoči zagotoviti kmetom tehnično podporo za preusmeritev v ekološko pridelavo.

Ta tehnična podpora bo delno vključevala tako ocenitev tehnične izvedljivosti in ekonomske upravičenosti delnega prehoda ali prehoda v celoti kmetijskega gospodarstva na biološko kmetijstvo kot tudi svetovanje kmetijskemu gospodarstvu med postopkom prehoda.

Ta posamezniku prilagojena pomoč pri prehodu mora omogočiti, da se zagotovijo čim večje možnosti uspešnega prehoda s tem, da se postopki prehoda čim bolj prilagodijo stanju gospodarstva.

Pomoč kmetom bo potekala v dveh fazah:

- 1. faza bo potekala pred prehodom: diagnoza stanja in načrt prehoda.
- 2. faza se začne prvo ali drugo leto prehoda: nadaljnji pregled na prošnjo kmeta.

V skladu s točkama 3 in 4 člena 15 Uredbe Komisije (ES) št. 1857/2006 se kmetom pomoč ne bo dodelila in upravičenci ne bodo imeli dostopa do ukrepov, ki jih izvajajo kolektivne strukture, če se ti ne bodo včlanili v navedene strukture.

Pomoč je namenjena izključno:

- gospodarstvom, ki niso večja od SMP, kot so določena v pravo Skupnosti (glej Prilogo I k Uredbi Komisije (ES)

št. 800/2008 z dne 6. avgusta 2008, UL L 214, 9.8.2008),

- kmetijskim gospodarstvom, ki so podjetja, dejavna na področju primarne proizvodnje kmetijskih proizvodov,
- kmetijskim gospodarstvom, ki niso podjetja v težavah v smislu smernic Skupnosti o državnih pomočeh za reševanje in prestrukturiranje podjetij v težavah (UL C 244, 1.10.2004).

Zadevni gospodarski sektorji: Vsa kmetijska gospodarstva na vseh območjih regije Rhône Alpes.

Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Spletni naslov:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Drugi podatki: —

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2010/C 321/04)

1. Komisija je 17. novembra 2010 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero banka Banco Santander SA („Santander“, Španija) z javno ponudbo za odkup z dne 10. septembra 2010 pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotno banko Bank Zachodni WBK SA („BZWBK“, Poljska) in z nakupom delnic nadzor nad celotnim podjetjem BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management“, Poljska).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Santander: mednarodna skupina bančniških in finančnih podjetij, dejavna na področjih bančnega poslovanja s prebivalstvom, upravljanja premoženja, bančnega poslovanja s podjetji ter investicijskega bančništva, zakladništva in zavarovalništva na mednarodni ravni,
- za BZWBK: banka, ki gospodinjstvom ter malim, srednjim in velikim podjetjem ponuja širok izbor bančniških ter posredniških storitev, vodenje vzajemnih skladov, ter zavarovalniške produkte, leasing in faktoring na Poljskem,
- za BZWBK Asset Management: podružnica banke BZWBK, ki ponuja storitve upravljanja premoženja na Poljskem.

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

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo svoje morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32 (Obvestilo o poenostavljenem postopku).

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe lahko pošljete Komisiji po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management na naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2010/C 321/05)

1. Komisija je 17. novembra 2010 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity“, Francija) in podjetje Compagnie Industriali Riunite („CIR“, Italija) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem KOS SpA („KOS“, Italija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za AXA Private Equity: del zavarovalniške in bančne skupine AXA. Opravlja storitve upravljanja premoženja,
- za CIR: energetika, mediji, zdravstveno varstvo, avtomobilski deli in finančne storitve,
- za KOS: zdravstvene storitve v Italiji.

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

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), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32 (Obvestilo o poenostavljenem postopku).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2010/C 321/06)

1. Komisija je 15. novembra 2010 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Europcar Autovermietung GmbH („Europcar“, Nemčija, ki pripada podjetju Eurazeo SA, Francija) in podjetje car2go GmbH („car2go“, Nemčija, ki je pod nadzorom proizvodne skupine vozil Daimler, Nemčija) z nakupom delnic v novo ustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje, pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg“, Nemčija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Europcar: storitve najema vozil po vsem svetu,
- za car2go: kratkoročni najem vozil,
- za car2go Hamburg: kratkoročni najem vozil.

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

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), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32 (Obvestilo o poenostavljenem postopku).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2010/C 321/07)

1. Komisija je 19. novembra 2010 prejela priglasitev prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero skupina Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration“, Francija), ki je pod nadzorom skupine Groupe Bertrand („Groupe Bertrand“, Francija) in skupine Groupe LVMH („LVMH“, Francija), ter podjetje AB Inbev France („Inbev France“, Francija), ki je pod nadzorom podjetja Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev“, Belgija), pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Bars&Co prek novoustanovljenega podjetja Bars&Co Développement Franchises („BCDF“, Francija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Bertrand Restauration posluje na gostinskem področju (okrepčevalnice, kavarne, restavracije s hitro hrano),
- Skupina Groupe Bertrand, razen Bertrand Restauration, posluje na področju pekarstva in dostave pijač za hotelirsko industrijo,
- LVMH je ena glavnih francoskih skupin, specializirana za luksuzne izdelke (vina, žgane pijače, modni izdelki, usnjeni izdelki, parfumi, nakit),
- Skupina Groupe Anheuser-Busch Inbev je dejavna na področju proizvodnje in distribucije piva ter nealkoholnih pijač,
- Bars&CO, ki v okviru Inbev France upravlja franšizno mrežo tematskih kavarn in pivnic skupine Anheuser-Busch Inbev na francoskem ozemlju, in sicer „Au Bureau“, „Belgian Beer Café“, „Brussel's Café“, „Café Leffe“ in „Irish Corner“,
- BCDF je novo podjetje, ustanovljeno za operativne potrebe, namenjeno pa bo razvoju mreže franšiznih kavarn, pivnic in restavracij prek podjetja Bars&Co.

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

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), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

⁽²⁾ UL C 56, 5.3.2005, str. 32 (Obvestilo o poenostavljenem postopku).

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 321/08)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„QUESO CASÍN“****ES št.: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Queso Casín“

2. Država članica ali tretja država:

Španija

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

Skupina 1.3 – Siri

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

Polnomastni, trdi ali poltrdi zreli sir se izdeluje iz polnomastnega, nepasteriziranega kravjega mleka z encimsko koagulacijo in gnetenjem nastale zmesi.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo zaščitene sirove, se pridobiva od zdravih krav pasem Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles in Frisona ter križancev teh pasem.

Ko sir dozori, ima naslednje lastnosti:

Fizične in kemične lastnosti:

Najmanjša vsebnost suhe snovi: 57 %

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Najmanjša vsebnost maščobe v suhi snovi: 45 %

Najmanjša vsebnost beljakovin v suhi snovi: 35 %

Fizikalne in organoleptične lastnosti:

Vrsta in predstavitev: trd do poltrd, zrel ali polzrel.

Oblika: nepravilna, sploščena valjasta, na eni strani ima odtisnjene cvetlične ali geometrijske vzorce, simbole ali ime proizvajalca. Premer sira je med 10 in 20 cm, debelina pa med 4 in 7 cm.

Teža: med 250 in 1 000 grami.

Skorja: gladka, tanka, skoraj nevidna, ker sir zaradi večkratnega gnetenja zori enakomerno in enako hitro v sredici in na zunanji površini. Njegova zunanost in notranost tvorita trdno vezano zmes, ki je čista, suha in nekoliko mastna. Je temno kremno rumene barve z belimi odtenki. Na zgornji strani sira je plitvo vtisnjen žig posameznega proizvajalca.

Sredica: čvrsta, drobljiva, trda do poltrda, rumenkaste barve, brez lukenj, čeprav ima lahko majhne razpoke. Pri razrezu je drobljiva. Ima okus po maslu. Je homogena, prožna in čvrsta.

Vonj: močan in izrazit.

Okus: je odvisen od metode proizvodnje, zlasti števila ponovitev gnetenja z napravo za gnetenje: če je gnetenje intenzivno, je sir trpkega, pikantnega, močnega in posebnega okusa, s prodornim in nežnim okusom po maslu, ki sčasoma postane izrazitejši; če je gnetenje manj intenzivno, je okus enak, vendar manj izrazit. Vsekakor ima sir močan, bogat, trajen, pikanten okus, na zadnjem delu ustne votline pa pusti nekoliko trpek priokus z izrazitim pookusom.

Mikrobiološke lastnosti:

bodo prilagojene zahtevam iz veljavnih predpisov.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Kravje mleko, mlečni fermenti, kalcijev klorid, sirilo in sol.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Krmo za krave, ki dajejo mleko, iz katerega se proizvaja sir Casín, predstavljajo večinoma naravni viri na območju, kjer se krave pasejo skoraj celo leto, dodajata pa se lahko tudi seno in sveža krma, ki izvirata s kmetije proizvajalca, pri čemer se krave na travnikih pasejo po načelu rotacije. Črede so običajne, maloštevilne in vezane na zemljo, kjer jih je pogosto mogoče videti, kako se pasejo skoraj celo leto.

Krma tako izvira iz opredeljenega geografskega območja. Če je krme na kmetijah proizvajalcev premalo, se ji lahko doda majhna količina žita in stročnic, proizvedenih zunaj območja.

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

—

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

Pakiranje: zaradi ohranjanja kakovosti se proizvod pred distribucijo zapakira v prostorih proizvodnje ali zorenja, saj je zaradi nežne, tanke, skoraj nevidne skorje bolj izpostavljen okužbam in spremembam zunanjega videza.

Poleg tega se lahko iz istega razloga sir zaužije v celoti, kar pomeni, da mora biti predpakiran.

Dovoljeni materiali za pakiranje so papir, karton, les ali plastika za živila ali druge namene, ki jih odobri regulativni svet.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Označevanje se prilagodi tako, da je v skladu s splošnimi predpisi o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil. Zaščiteni siri imajo poleg oznake posameznega proizvajalca tudi značilno oštevilčeno sekundarno oznako zaradi zaščite identitete proizvoda.

Na oznaki zaščitenih sirov morata biti navedena napis „Denominación de Origen Protegida ‚Queso Casín‘“ in enoten logotip, pri čemer je lahko oznaka v štirih različnih barvah, kar velja za vse nosilce dejavnosti, ki tržijo sire z ZOP. Oznake so predstavljene spodaj.



4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Opredeljeno geografsko območje za proizvodnjo mleka ter proizvodnjo, zorenje in pakiranje sirov z ZOP „Queso Casín“ se nahaja na jugu regije Asturije, natančneje na srednjem vzhodu. Občine na tem geografskem območju so: Caso, Sobrescobio in Piloña.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Območje je del osrednje-vzhodnega gorovja Asturije, za pokrajino katerega so značilne ozke doline, ki jih ločujejo prostrani skalnati grebeni. Zaradi goratega območja v večjem delu prevladujejo strma pobočja. Nižjo osrednjo ravnino, ki je del predobalne depresije od vzhoda proti zahodu in po kateri teče reka Piloña, obdajajo gore s srednjevisoko nadmorsko višino. Reki Piloña in Alto Nalón sta dve največji reki na tem območju.

Poleg najvišjih gorskih vrhov sta za območje značilna zmerno oceansko podnebje z rahlimi padavinami, ki so pogoste skozi celo leto, in majhno nihanje temperature.

V dolinah ali porečjih, ki jih obdajajo gore, nastane tudi gosta in dolgotrajna megla. Zaradi vseh teh procesov je med letom bistveno manj sonca.

Za rastlinstvo pokrajine so značilni obsežni travniki, ki se uporabljajo za pašo in seno, ter prostrani gozdovi, grmičevje in skalovje na najbolj strmih pobočjih.

Najbolj zanimive vrste, ki jih je mogoče najti na travnikih in pašnikih, spadajo v družino trav in stročnic.

V teh pogojih se je metoda proizvodnje sira Casín razvila kot odziv na potrebo po varnem in trajnem načinu konzerviranja sira na območju, na katerem je zaradi blagih temperatur ter večinoma deževnih in oblačnih dni visoka stopnja vlage v zraku, zaradi česar je sušenje sirmine po koagulaciji mleka oteženo.

„Gnetenje“ je postalo običajen in edini način povezovanja delcev sirmine v celoto. S ponavljanjem tega postopka je nastala bolj suha in kompaktna zmes, iz katere je bilo mogoče dobiti trajnejši proizvod. Poleg tega je gnetenje omogočilo enakomerno dodajanje soli in enakomerno porazdelitev mikroorganizmov, ki so se pojavili med fermentacijo, kar olajša potrebno zorenje, zaradi česar so proizvodi dobili posebne organoleptične značilnosti.

Gnetenje se je opravljalo ročno, dokler se ni razvila posebna naprava, in sicer naprava ali miza za gnetenje, ki se imenuje „diis d'amasar“ in ki naj bi izvirala iz predelane naprave za tradicionalno peko kruha, imenovane „bregadora“ ali „bregadera“, in je bila v skupni rabi, pri čemer so se s to napravo kar najbolj izkoristili omejeni viri in izboljšala proizvodnja, čeprav je bilo gnetenje še vedno težavno.

Delo je vključevalo predelavo napol predelane sirnine („gorollus“) in sirov različnih proizvajalcev, ki jih je bilo treba med seboj razlikovati. Rešitev je bila, da so vsak kos označili z značilnim žigom, kar je omogočilo hitro in enostavno identifikacijo lastnika. Valjasto ali vretenasto leseno orodje z enostavnimi simboli na obeh koncih, imenovano „ochavau“, se je uporabljalo za označevanje napol predelane sirnine, pri čemer se je na vsako nastalo zmes odtisnil en žig. Za označevanje končnih proizvodov se je uporabljal „marcu“ ali „cuñu“. To je bilo večje in bolj izpopolnjeno leseno orodje z več različnimi, elegantno okrašenimi žigi, ki so se uporabljali za označevanje proizvajalca. Danes je običajno, da je orodje „marcu“ opremljeno z imenom proizvajalca.

Ta metoda proizvodnje je verjetno zaradi svoje zapletenosti, zlasti gnetenja, še vedno značilna izključno za to vrsto sira. Glavni dejavnik, ki je prispeval k ohranitvi te metode, je bila dejavnost žensk, ki so sir proizvajale za domačo porabo, in zavzetost edine proizvajalke, ki danes razstavlja in trži proizvod na sejmi in tržnicah v Asturiji ter ostalih delih Španije. Dodaten pomemben dejavnik je sodelovanje skupin za razvoj lokalnega podeželja.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Sir Casín je na zunaj prepoznaven zaradi posebnega videza, ki ga ima zaradi pečata z anagramom posameznega proizvajalca in odtisnjene matrice („marcu“) na celotnem zgornjem delu vsakega sira.

Opisane so bile posebne značilnosti te vrste sira: nepravilna, sploščena valjasta oblika; gladka, tanka, skoraj nevidna skorja, ki skupaj s sredico tvori kompaktno zmes; pregnetena sredica; močan in trajen okus ter vonj, ki z vsakim gnetenjem sirnine z napravo postaneta bolj intenzivna; njegova sestava, zaradi katere sir spada med najbolj suhe sire in sire z največjo vsebnostjo beljakovin v Španiji (in na svetu).

Ta sir je popolnoma drugačen od vseh drugih proizvedenih vrst, vključno z vrstami, proizvedenimi v sosednjih občinah. Ob meji med občinama Caso in Pongo je več gorskih verig, ki predstavljajo tudi mejo med dvema vrstama klasičnih sirov v Asturiji, tj. Casín in sir iz kraja Los Beyos, kar je tu posebnega pomena.

Zgodovinska raziskava je pokazala, da obstajajo dokazi o pomembnosti sira Casín.

V delu „En el país de los 100 quesos“ (V deželi 100 vrst sirov), Barcelona 2000, avtor Eric Canut trdi, da „je sir Casín zaradi načina proizvodnje in uporabe enostavnih orodij morda eden najstarejših sirov v Španiji.“

Zapisi o siru določenih populacij na tem območju izvirajo iz 14. stoletja. „Opatinja D^a Gontrodo je leta 1328 za sedem let dala v najem *mansos* San salvador de Sobrecastiello po ceni 70 *maravedisov* na leto, ki jih je bilo treba plačati vsakega prvega septembra, poleg tega pa je bilo treba na (praznični) dan svetega Martina v novembru plačati najemnino tudi v obliki „pregnetenih sirov.“

V istem viru je bilo leta 1341 zapisano, da se plačuje najemnina v obliki „dobro pregnetenih sirov“.

O tej vrsti sira sta pisala že Jovellanos (18. stoletje), in sicer v delu „Diccionario Geográfico de Madoz“ (Geografski slovar Madoza), objavljenem na začetku 19. stoletja, in Dionisio Martín Ayuso v delu „Curso de Agricultura Elemental“ (Osnovni kmetijski priročnik), objavljenem konec 19. stoletja.

V delu „Asturias“ (Asturija) avtorjev O. Bellmuta in Fermina Canelle (Gijón 1900) je sir iz Casoja naveden kot eden najslavnejših sirov, ki je prestopil mejo Asturije. Podobno je navedeno v delu „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ (Osnove kmetijstva ter kmetijske in industrijske tehnike), katerega avtor je F. Requejo y M. Tortosa (Madrid 1903).

V knjigi „Comer en Asturias“ (Hrana v Asturiji) (Madrid, 1980) avtorja Eduarda Méndeza Riestre je navedeno, da sir Casín spada med sire, ki so proizvedeni v Asturiji, enako pa je navedeno tudi v delu avtorja Carlosa Meroja Gonzáleza z naslovom „Guía Práctica de los quesos de España“ (Praktični vodič po siri v Španiji) (Madrid 1983) ter delu Simone Ortega z naslovom „Tabla de quesos españoles“ (Seznam španskih sirov) (Madrid 1983).

V knjigi kemika in pisatelja J.A. Fidalgoja Sáncheza (Gijón 1986) z naslovom „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ (Velika knjiga asturijske kuhinje) je navedeno, da je sir Casín najbolj značilen za osrednjo južno regijo Asturije.

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

Gorata topografija je bila glavni razlog za odločitev, da se presežek mleka uporabi za proizvodnjo sira, ker se je lahko mleko zaradi slabih povezav uporabilo le za proizvodnjo sira in masla.

Proizvodnja te posebne vrste sira se je začela zaradi kombinacije vseh naravnih elementov. Zaradi te topografije so na eni strani za to območje značilni nizki travniki in gorski pašniki z izjemno raznolikimi rastlinskimi vrstami, ki neposredno vplivajo na prehrano goveda, od katerega se pridobiva mleko, ter omogočajo izkoriščanje teh virov z uporabo tradicionalnih metod.

Na drugi strani so podnebje, pogoste rahle padavine, ki so enakomerno porazdeljene skozi leto, pomanjkanje sonca in zmerne temperature idealni za zagotavljanje proizvodnje lokalne krme in zadrževanje goveda na pašnikih.

Vse mleko, ki se uporablja pri proizvodnji sira Casín, se pridobi od krav, ki se čez leto redno pasejo na travnikih in pašnikih na območju.

Prvi proizvajalci tega sira so bili stari kmetje, ki so razvili metodo proizvodnje, pri čemer so upoštevali omejitve okoljskih pogojev na območju, da so lahko podaljšali rok uporabnosti pokvarljivega proizvoda, zaradi česar se je razvila edinstvena vrsta sira, katerega značilnosti so rezultat kombinacije naravnih elementov in posebne metode proizvodnje ter so tudi odvisne od te kombinacije.

Sklic na objavo specifikacije:

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://www.asturias.es/asturias/descargas/pdf_temas/agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 321/09)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES št.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe:

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

3.1 Geografsko območje:

V prvotni specifikaciji in objavljenem povzetku je bilo določeno, da zajema območje kmetijske proizvodnje in predelave ali peke paprike 17 občin v regiji Bierzo. Predlagana sprememba je, naj za območje predelave geografske omejitve ne veljajo, tako da se lahko paprika peče v kateri koli regiji. Naravnih vidikov, povezanih z geografskim okoljem, ki se med peko paprike prenašajo na proizvod, dejansko ni.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.2 Označevanje:

Vključijo se dodatna pojasnila glede uporabe geografske označbe v primeru predelanih proizvodov, da se ti lahko nadzorujejo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ES št.: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Pimiento Asado del Bierzo“

2. Država članica ali tretja država:

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

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

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

Proizvod, ki ga je treba zaščititi, je plod rastline paprike (*Capsicum annuum* L.) ekotipa Bierzo, ki je namenjen prehrani ljudi ter je pečen in konzerviran.

Paprika ekotipa Bierzo zajema primerke z genetskimi značilnostmi tega ekotipa, ki so prilagojeni pogojem regije Bierzo ter pri katerih se zaradi okolja pojavijo morfološke in fiziološke razlike, na podlagi katerih se natančneje imenujejo „Pimiento del Bierzo“.

1. Fizične in morfološke značilnosti, ki jih mora imeti sveža paprika, so naslednje:

- površina: gladka, z nekaj komaj vidnimi razpokami, brez velikih brazgotin. Koža je gladka in svetleča, ni hrapava in nima mehkih delov, je svetlo do temno rdeče barve. Paprike, ki imajo zelene dele, se zavrnejo,
- število mešičkov: 3–4,
- oblika: trikotna in podolgovata, dolga več kot 10 cm in široka več kot 6 cm,
- konica: zaobljena,
- semenski mešiček: čvrsto meso, ki ga lahko ročno stisnemo, ne da bi se poškodovalo. Povprečna debelina mesa paprike je manj kot 8 mm,
- teža: nad 160 g.

2. Značilnosti glede minimalne kakovosti, ki jih mora imeti sveža paprika, so naslednje:

- cele paprike, dobro razvite, s pecljem, čiste in suhe na površini, brez kakršnih koli vidnih tujih snovi ali nenavadnega vonja,
- v primeru nepravilnosti na površini zaradi bolezenskih ali podnebnih vzrokov skupna površina take nepravilnosti ne sme presežati 1 cm² na posamezno papriko,
- paprika mora ohraniti obliko in čvrstost, pri čemer se nepravilno oblikovani plodovi in plodovi z nepravilnostmi določijo kot neustrezni.

3. Fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti, ki jih mora imeti sveža paprika, so naslednje:

- barva: svetlo do temno rdeča,
- vonj: značilen vonj po pečeni in prekajeni papriki,
- okus: najprej rahlo trpek, srednje do blago prekajen in nekoliko pekoč okus, ki ostane v ustih,
- površina: rahlo razpokana,
- ostanki zoglenele kože: do 1,5 cm² za vsakih 100 g paprike,
- prisotnost semen: do 10 semen na 100 g paprike,
- sok, ki se izloči po pečenju: tekoč in ne pregost,
- tekstura: mehka in srednje do manj čvrsta,
- homogenost: vsebina v posodi mora biti homogena, kar zadeva barvo, obliko, velikost in čvrstost,
- ogljikovi hidrati: manj kot 5 %; dajejo značilen, rahlo trpek okus,
- prehranske vlaknine: manj kot 3 %; dajejo značilno mehkost.

Pečene konzervirane paprike so lahko cele ali v koščkih. Če so paprike cele, morajo spadati v tržni razred „Extra“ ali „I“, če so narezane na koščke, pa morajo spadati v tržni razred „I“ v skladu z veljavnim standardom kakovosti za predelano zelenjavo, ki se uporablja za konzervirano zelenjavo.

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:

Proizvodnja paprik mora potekati na opredeljenem geografskem območju v središču regije Bierzo.

Zemljišča morajo imeti prst z ilovnato sestavo, katere pH je med 5,0 in 7,0, ter morajo biti namenjena gojenju paprike ekotipa Bierzo. Uporablja se le pasovno ali ciljno namakanje, ki preprečuje stik baze stebela z vodo. Paprike se obirajo ročno in v več fazah. V vsaki fazi se izberejo paprike z značilnostmi, ki najbolj ustrezajo značilnostim iz specifikacije.

Proizvodnja paprik ekotipa „El Bierzo“ na tem območju predstavlja temeljni element, ki daje končnim proizvodom kakovost, tudi kadar se peka ne izvaja na tem območju.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Predelovalni obrati in pakirnice, ki jih odobri regulativni svet (Consejo Regulador), morajo uporabljati nalepke z navedbo „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ in logotipom regulativnega sveta.

Vse vrste posod, v katerih se prodaja zaščitena pečena paprika, morajo biti opremljene s številčno kodo, ki jo dodeli regulativni svet in namesti pooblaščen pakirnica.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Opredeljeno geografsko območje kmetijske proizvodnje se nahaja v središču regije Bierzo, na skrajnem severovzhodu pokrajine León, ki je del avtonomne skupnosti Kastilja-León in obsega naslednje občine:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castro-podame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados in Villafranca del Bierzo.

Za območje, na katerem se paprike pečejo, ne velja nobena geografska omejitev.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Opredeljeno območje proizvodnje obsega tektonsko kotlino, obdano z več gorskimi verigami, pri čemer je enostaven izhod mogoč le skozi dolino reke Sil. Povprečna nadmorska višina občin, ki pridelujejo papriko, je približno 550 m.

Prst za pridelavo paprik ima ilovnato sestavo. Je globoka, rahla, porozna in precej suha. Ima malo organskih snovi, kalcija, fosforja, kalija in natrija, razmerje med ogljikom in dušikom pa je med 8 in 10. Njene pH vrednosti so rahlo kisle, med 5,5 in 7,0.

Regija Bierzo ima sredozemsko podnebje („indeks sredozemskosti“ je 5,28). Območje je primerno za gojenje paprike, saj so zanj značilni veliko število ur osonečnosti, povprečna letna temperatura 12,5 °C in povprečna letna količina padavin 800 mm.

Dolgo obdobje zmrzali, ki povprečno traja od 11. novembra do 4. aprila, navadno omogoča sajenje paprike v začetku maja in obiranje od konca avgusta do začetka novembra.

Število ur osonečnosti, sončno sevanje in temperatura neposredno vplivajo na nizko stopnjo ogljikovih hidratov, ki se ustvarijo s fotosintezo v rastlini (manj kot 5 %), zaradi česar ima paprika rahlo trpek okus, kar je ena od organoleptičnih značilnosti proizvoda.

Vsebnost prehranskih vlaknin, predvsem celuloze, ki je prav tako odvisna od fotosinteze, je nizka (manj kot 3 %), zaradi česar je paprika mehka, kar je očitna organoleptična značilnost.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Posebnosti proizvoda so povezane z geografskim poreklom proizvodnje, zaradi katerega ima paprika ekotipa Bierzo nizko stopnjo ogljikovih hidratov in prehranskih vlaknin, kar vpliva na mehkost in rahlo trpek okus pečene paprike.

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

Nizka stopnja ogljikovih hidratov, ki se ustvarijo s fotosintezo v rastlini, je neposredno povezana s številom ur osonečnosti, sončnim sevanjem in temperaturo.

Vsebnost prehranskih vlaknin, predvsem celuloze, ki je prav tako odvisna od fotosinteze, je nizka.

Poleg tega zgodovinski in literarni podatki potrjujejo sloves proizvoda, ki temelji na tradiciji gojenja paprike ter značilnostih peke in pakiranja.

Z uporabo tradicionalne metode peke na žaru ali v pečici, pri čemer se uporablja les ali plin, se kakovost proizvoda ne spremeni. Ta metoda zagotavlja prekajeno aromo in okus paprike, ki se z dodajanjem majhne količine olja, soli, limoninega soka ali citronske kisline ne spremeni.

Celoten postopek, ki obsega peko, čiščenje in lupljenje, se opravi ročno ter brez uporabe kemičnih raztopin in brez izpiranja z vodo. Zaradi tega lahko na pečeni papriki včasih ostanejo semena ali ostanki zoglenele kože, kar dokazuje ročno proizvodnjo.

Ker se lahko ti postopki peke opravijo pod enakimi pogoji v kateri koli drugi regiji, je bilo odločeno, da se območje proizvodnje ne omeji.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 321/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

ES št.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ZGO (X) ZOP ()

1. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda:

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

2. Vrsta spremembe:

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega dokumenta (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

3.1 Opis proizvoda:

Različne vrste govedine „Bresaola della Valtellina“ morajo imeti različne vrednosti kemičnih in kemično-fizičnih parametrov.

Predlaga se sprememba vrednosti, določenih za vsebnost vlage in beljakovin ob upoštevanju posebnih značilnosti uporabljenega dela mesa in embalaže. Največja vsebnost vlage mora biti: 63 % za nepakirano govedino bresaola, proizvedeno iz dela *punta d'anca* (notranje stegno brez pritezne mišice); 62 % za vakuumsko pakirano govedino bresaola iz dela *punta d'anca*; 60 % za vakuumsko pakirano govedino bresaola iz dela *magatello* (ramstek); 60 % za narezano govedino bresaola, pakirano v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi; in 65 % za vse druge dele mesa in/ali vrste embalaže.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Poleg tega je zaradi sprememb omejitev vsebnosti vlage najmanjša vsebnost beljakovin 33 % za narezan proizvod in 30 % za druge vrste pakiranja.

Na splošno velja, da se z zmanjšanjem največje vsebnosti vlage izboljšajo lastnosti proizvoda, opisanega v točki 3.2 enotnega dokumenta, in podaljša njegov rok uporabe. Preskusi, izvedeni na končnem proizvodu, so pokazali, da se z opredelitvijo posamezne analitične vsebnosti vlage za dele mesa *punta d'anca* in *magatello* izboljša konsistenca končnega proizvoda, ki je tako čvrstejši in bolj elastičen. Govedina „Bresaola della Valtellina“, pakirana v mreži, se naravno dehidrira, zato je lahko za razliko od vakuumsko pakiranega proizvoda, ki je zaščiten z embalažo, njena vsebnost vlage višja. Cilj je zagotoviti, da se ohranijo lastnosti iz točke 3.2 enotnega dokumenta. Narezan proizvod mora imeti manjšo vsebnost vlage kot vakuumsko pakiran proizvod ali proizvod, pakiran v mreži, da se preprečita kondenzacija in posledično kvarjenje končnega proizvoda. Zaradi zmanjšanja vsebnosti vlage se vsebnost beljakovin sorazmerno poveča, vendar pa zaradi tega končni proizvod nima slabših organoleptičnih lastnosti.

Najnižjo težo je treba znižati z 2,5 kg na 2 kg, vendar le za govedino „Bresaola della Valtellina“, ki se proizvaja iz dela *punta d'anca* in je namenjena za predpakiranje za rezanje ter je pakirana v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi. To je potrebno za zagotovitev najboljše možne vrste predpakiranja narezanega mesa, pri kateri morajo biti deli govedine bresaola nekoliko manjši in morajo biti na obeh koncih enake oblike, in sicer valjaste ali kvadratne.

3.2 Metoda pridobivanja:

Iz sestavin za soljenje mesa je treba izključiti laktozo, ker je v zakonodaji Skupnosti opredeljena kot alergena snov. Z izključitvijo te snovi se nobena lastnost govedine „Bresaola della Valtellina“ ne spremeni.

Določiti je treba, da je „mejna količina natrijevega in/ali kalijevega nitrita, ki se lahko vnese ali vpije“ v govedino bresaola med njeno predelavo, „do največ 195 ppm“ – kar očitno velja ne glede na ostanek v končnem proizvodu, ki je določen v veljavni zakonodaji – da se tako ne ustvari vtis, da navedena mejna vrednost 195 ppm velja za količino v razsolici.

Temperaturo v prostorih za zorenje je treba določiti v razponu, tj. povprečno od 12 °C do 18 °C namesto sedanjih 15 °C.

S tehnološkega vidika povečanje temperaturnega razpona v shrambah za zorenje zagotavlja večjo možnost prilagajanja okoljskih pogojev dejanskemu razvoju proizvoda, da se tako zagotovi počasnejše in postopnejše zorenje, hkrati pa se ne spremenijo lastnosti končnega proizvoda.

Najkrajše obdobje zorenja je treba skrajšati na tri tedne, vendar le za proizvode, ki se prodajajo nepakirani in niso vakuumsko pakirani. To je potrebno, ker govedina „Bresaola della Valtellina“ nima naravne zaščite, kot sta koža ali maščoba, zato lahko pride do prekomernega strjevanja in sprememb značilne barve, če se ne hrani v shrambah, namenjenih zorenju. Ugotovljeno je bilo, da je ta težava veliko manjša, če se čas zorenja govedine „Bresaola“, ki se prodaja nepakirana (ne v vakuumski embalaži), skrajša na tri tedne.

3.3 Označevanje:

Ureditve v zvezi z označevanjem proizvoda je treba spremeniti, da se zagotovi skladnost z veljavnimi določbami v zvezi z označevanjem živilskih proizvodov.

3.4 Drugo (surovine):

Primerno je spremeniti minimalni prag starosti živali za zakol, in sicer s starosti med vključno 2 in 4 leta na starost od vključno 18 mesecev do štiri leta. Nedavne znanstvene študije so pokazale, da se z zniževanjem starosti pri zakolu ne spremenijo lastnosti surovine, ki se uporablja za proizvodnjo govedine „Bresaola della Valtellina“, ali končnega proizvoda iz točk 3.2 in 5.2 Enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

ES št.: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime:**

„Bresaola della Valtellina“

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

Italija

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

Skupina 1.2 – Mesni proizvodi

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

Zaščitena geografska označba „Bresaola della Valtellina“ je soljena in naravno zorjena govedina, ki se uživa surova. Njena oblika je podobna obliki mišic, iz katerih je narejena. Zaradi komercialnih razlogov se te obrežejo, da se dobi valjasta oblika. Za posebne potrebe se lahko stisnejo v obliko kocke. Govedina z ZGO „Bresaola della Valtellina“ mora biti polnjena v naravna ali umetna čreva ter sušena in zorjena v podnebnih pogojih, ki lahko med počasnim in postopnim zmanjševanjem vlažnosti spodbudijo naravno fermentacijo in encimske procese, ki sčasoma povzročijo spremembe, ki dajo proizvodu njegove tipične organoleptične lastnosti ter zagotovijo njegovo ohranitev in zdravstveno neoporečnost pri običajni sobni temperaturi. Kar zadeva organoleptične lastnosti, je proizvod čvrst in prožen, pri rezanju je njegov videz kompakten in brez razpok, pusto meso je enakomerno rdeče barve s komaj opaznim temnim robom, maščoba je bela, vonj je nežen in rahlo aromatičen, okus pa je prijeten, razmeroma močen in nikoli grenek. Komerzialne značilnosti: (a) bresaola iz dela *fesa*: vsaj 3,5 kg; (b) bresaola iz dela *punta d'anca*: (b)(1) za prodajo cela ali v debelih rezinah: vsaj 2,5 kg; (b)(2) predpakirana za rezanje v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: vsaj 2,0 kg; (c) bresaola iz dela *sottofesa*: vsaj 1,8 kg; (d) bresaola iz dela *magatello*: vsaj 1,0 kg, in (e) bresaola iz dela *sottosso*: vsaj 0,8 kg.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

„Bresaola della Valtellina“ se proizvaja iz mesa goveda, starega od vključno 18 mesecev do štirih let, in sicer izključno iz naslednjih skupin mišic zgornjega dela zadnjih okončin: *Fesa* (notranje stegno): posteromedialen del, vključno z notranjo rektusno mišico, pritezno mišico in polopnasto mišico; *Punta d'anca*: del notranjega stegna (*fesa*) brez pritezne mišice; *Sottofesa* (zunanje stegno): posterolateralen del, tj. dvoglava stegenska mišica; *Magatello* (ramstek): posterolateralen del stegenskih mišic, tj. polkitasta mišica; ter *Sottosso* (kepa): prednji del stegna iz sprednje rektusne mišice ter mišic lateralne, medialne in intermedialne glave.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

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

Proizvodni postopki govedine z ZGO „Bresaola della Valtellina“, ki se morajo izvesti na tipičnem območju proizvodnje, so: obrezovanje, suho soljenje, nadevanje, sušenje, zorenje, rezanje na kose ali rezine in pakiranje.

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

„Bresaola della Valtellina“ je lahko pakirana v vakuumski embalaži in spremenjeni atmosferi, in sicer cela, v kosih ter debelih ali tankih rezinah. Pakiranje, rezanje in razsek se morajo izvesti na območju

proizvodnje, kot določa točka 4, da se preprečijo posledice sprememb temperature in vlažnosti med prevozom, kar bi lahko škodilo značilnostim proizvoda in s tem tudi njegovim končnim lastnostim kakovosti.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na etiketah za govedino „Bresaola della Valtellina“ mora biti navedeno: ime „Bresaola della Valtellina“, ki se ne prevaja in mora biti na etiketi napisano z jasnimi, nezbrisljivimi črkami, ki se lahko jasno ločijo od ostalega besedila, takoj za imenom morata biti natisnjena kratica ZGO v tiskanih črkah iste velikosti in znak za zaščiteno geografsko označbo, ki morata biti zapisana v jeziku, v katerem se proizvod trži, in v obliki, ki jo dovoljuje ES.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

V skladu z dolgoletno tradicijo je proizvodnja govedine „Bresaola della Valtellina“ omejena na celotno območje pokrajine Sondrio. „Valtellina“ je ime glavne doline v pokrajini.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Območje proizvodnje govedine z ZGO „Bresaola della Valtellina“ zajema skupino alpskih dolin med Retijskimi Alpami in Orobijskimi Predalpami. Za to območje je značilno, da so temperature razmeroma nizke tudi poleti, da ni veliko vlage, da piha rahel veter, ki je posledica temperaturnih sprememb zaradi vpliva Komskega jezera, in da je zrak suh. Posebna kombinacija teh podnebnih in okoljskih dejavnikov ustvarja najugodnejše pogoje za počasno in postopno zorenje proizvoda. Poleg posebnega podnebja so za to območje značilne marljivost in tehnične sposobnosti lokalnega prebivalstva. Te lastnosti so se več generacij prenašale od delavca do delavca in se pri tem izpopolnjevale ter so bistveni dejavnik pri proizvodnji govedine z ZGO „Bresaola della Valtellina“.

5.2 Posebnost proizvoda:

Ko je govedina z ZGO „Bresaola della Valtellina“ dana na trg, ima naslednje natančne kemične in kemično-fizične lastnosti: beljakovine: narezana bresaola, pakirana v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: najmanj 33 %; vse druge vrste embalaže: najmanj 30 %. Vлага (naravno stanje): nepakirana bresaola iz dela *punta d'anca*: največ 63 %; bresaola iz dela *punta d'anca*, pakirana v vakuumski embalaži: največ 62 %; bresaola iz dela *magatello*, pakirana v vakuumski embalaži: največ 60 %; narezana bresaola, pakirana v vakuumski embalaži ali spremenjeni atmosferi: največ 60 %; vsi drugi deli in/ali vrste embalaže: največ 65 %. Maščoba: največ 7 %. Neorganski ostanki: najmanj 4 %. Natrijev klorid: največ 5 %.

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

Kakovost govedine z ZGO „Bresaola della Valtellina“ je odvisna od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov. Posebne podnebne razmere v Valtellini, ki se razteza vzdolž Retijskih Alp in Orobijskih Predalp, omogočajo, da se z rahlim soljenjem dobri proizvod iz mesa govejih stegen, ki ima prefinjen okus in je zelo mehek, zaradi česar je še posebej okusen. Govedina z ZGO „Bresaola della Valtellina“ je dobila svoje ime in ugled po geografskem območju, od koder izvira. Soljenje in sušenje sta bila že v davnih časih običajen način konzerviranja mesa. Boljše tehnike proizvodnje živil, večja raznolikost in uporaba različnih načinov konzerviranja so izpodrinile uporabo sušenega soljenega mesa. Podatki o soljenju in sušenju govejih stegen v Valtellini izvirajo že iz 15. stoletja. Zdi se, da ime izvira iz izraza „salaa come brisa“ iz valtellinskega narečja. Iz tega se je izpeljalo ime „brisaola“, kar je pozneje v italijanščini postalo „bresaola“. Slovar Palazzi's Novissimo dizionario della lingua italiana (izdaja iz leta 1974) opredeljuje bresaolo kot „sušeno in soljeno govedino, značilno za Valtellino“. Nazadnje je treba poudariti, da so marljivost in tehnološke sposobnosti, ki so se prenašale od delavca do delavca in pri tem izpopolnjevale, bistveni dejavnik pri proizvodnji tega proizvoda, katerega posebne lastnosti ostajajo povezane z okoljskimi in človeškimi dejavniki.

Sklic na objavo specifikacije:

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Vlada je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje zaščitene geografske označbe „Bresaola della Valtellina“.

Celotno besedilo specifikacije proizvoda 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>), kjer izberete „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 321/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

ES št.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Liquirizia di Calabria“

2. Država članica ali tretja država:

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

Skupina 2.4 Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

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

Zaščitena označba porekla „Liquirizia di Calabria“ se uporablja izključno za sveži ali posušeni golo-stebelni sladki koren in njegov izvleček. Pridobljen mora biti iz gojenih in samoniklih rastlin *Glycyrrhiza glabra* (družina stročnic), sorte „typica“, po kalabrijsko „Cordara“.

Ob dajanju na trg ima proizvod z zaščiteno označbo porekla „Liquirizia di Calabria“ naslednje značilnosti:

Sveža korenina:

- svetlorumena barva,
- sladek, aromatičen, izrazit in dolgotrajen okus,
- vsebnost vlage med 48 % in 52 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 0,60 % in 1,40 %.

Posušena korenina:

- od svetlorumene do rumenorjave barve,
- sladek, saden in nekoliko oster okus,
- vsebnost vlage med 6 % in 12 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 1,2 % in 2,4 %.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Izvleček korenine:

- od kostanjeve barve žgane gline do črne,
- sladko grenek, aromatičen, izrazit in dolgotrajen okus,
- vsebnost vlage med 9 % in 15 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 3 % in 6 %.

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:

Vse pridelovalne faze, od gojenja do pobiranja pridelka, ter sušenje in predelava morajo potekati na območju, opredeljenem v točki 4.

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

„Liquirizia di Calabria“ se prodaja v kartonski, stekleni, kovinski, keramični in polipropilenski embalaži ali embalaži iz polietilena visoke gostote (HDPE) in vseh materialov, dovoljenih z veljavno zakonodajo o embalaži za živila. Dovoljena masa embalaže je od 5 g do 25 kg. V vseh primerih mora biti embalaža zapečaten tako, da se pri odprtju pretrga pečat.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na etiketi morajo biti logotip označbe, serijska številka, ki jo dodeli nadzorni organ, in datum pakiranja proizvoda v posameznem paketu. Logotip označbe „Liquirizia di Calabria“ sestavlja stilizirana podoba romba z enako dolgimi stranicami in pravimi koti. Natisnjen celotni logotip mora v višino in širino meriti najmanj 0,5 cm. Logotip označbe se lahko natisne v vseh barvah.



4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje pridelave sladkega korena „Liquirizia di Calabria“ vključuje celotno ozemlje občin, podrobno naštetih v specifikaciji, v katerih je do 650 metrov nadmorske višine ugotovljena prisotnost sladkega korena *Glycyrrhiza glabra* „sorte typica“, po kalabrijsko „Cordara“, kot samonikle ali gojene rastline. Na severu območje omejuje pogorje Pollino, ki se proti severovzhodu polagoma spušča proti ozemlju občine Rocca Imperiale, ki označuje mejo z deželo Bazilikata. Območje obsega dolino reke Crati, in sicer ozemlje na obeh bregovih reke, ki teče od juga proti severu in se na severovzhodu izliva v Jonsko morje, pri čemer prečka ravnino Sibari. Na tirenskem pobočju zadevno območje od severa proti jugu sestavljajo ozemlja med občinama Falconara Albanese in Nicotera. Na jonskem pobočju od severa proti jugu vključuje območja ravnine Sibari, obsežne ravnine v pokrajini Crotona, do skrajnega konca Kalabrije.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Zgodovinsko območje pridelave sladkega korena je obsegalo obalni del Kalabrije, predvsem ozemlje občin Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro in Rossano, ki ležijo na ravnini Sibari, in sicer zaradi naravnih nahajališč silicijevih prsti, ki so zelo skeletne in pH nevtralne. Tudi z vidika podnebnih razmer ravnina Sibari, na kateri je še danes skoncentrirana večina pridelave sladkega korena, ugodno vpliva na razširjenost te rastline, in sicer zaradi bližine vzpetin in odsotnosti vetrov, ki jih zaustavi naravna pregrada pogorij Pollino in Sila. Rastline sladkega korena uspevajo na samoniklih rastiščih in v gojenih nasadih vzdolž obal ter se s priobalnih ravnin tirenskega (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) in jonskega pobočja (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) širijo do hribovitih območij v notranjosti, pri čemer si po dolinah najpomembnejših kalabrijskih rek utirajo pot do pogorij v notranjosti, ki so zaradi svoje posebne izoblikovanosti deležna dobrodejnih učinkov morja. Sladki koren tako z enakimi značilnostmi najdemo tudi več kilometrov od obale. Podnebje, ki je značilno sredozemsko, z dolgimi suhimi poletji in milimi zimami, ugodno vpliva na enakomerno razširjenost sladkega korena *Glycyrrhiza glabra* sorte „typica“ (tako imenovana Cordara) po vsem zadevnem območju.

5.2 Posebnost proizvoda:

Sladki koren z zaščiteno označbo porekla „Liquirizia di Calabria“ se od podobnih sort jasno razlikuje po svojih kemijsko-fizičnih lastnostih, saj vsebuje sekundarne metabolite, med katerimi je aktivna učinkovina, ki določa prodajne in farmacevtske značilnosti proizvoda: glicirizin. Kalabrijski sladki koren dosega tak prodajni uspeh ravno zaradi manjše povprečne vsebnosti tega saponina, kot je bila ugotovljena pri drugih vrstah in sortah. Izsledki nedavnih študij so še potrdili razliko med kalabrijskim sladkim korenem in sladkim korenem iz drugih sosednjih pokrajin, kar zadeva vsebnost glicirizinske kisline, ki je precej nižja kot pri koreninah, pridelanih v drugih pokrajinah, pa tudi manjšo vsebnost sladkorjev.

Neka druga študija o deležu eteričnih olj je pokazala jasno razliko v sestavi kalabrijskega sladkega korena v primerjavi s sladkim korenem drugega italijanskega ali tujega porekla. Nazadnje je primerjava med izvlečki sladkega korena iz drugih držav razkrila posebno sestavo kalabrijskega sladkega korena glede fenolnih spojin s kvalitativnega in tudi kvantitativnega vidika.

Vsebuje namreč zelo malo likviritigenina in izolikviritigenina, v nasprotju z visokim deležem učinkovine licochalcone A, ki je v drugih vzorcih sploh ni ali pa se pojavlja v kombinaciji z učinkovino licochalcone B.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda:

Kalabrija ima zaradi svoje zemljepisne lege in reliefne izoblikovanosti edinstvene značilnosti v primerjavi z drugimi italijanskimi deželami.

Ker leži na skrajnem koncu italijanskega škornja, se šteje za dolg in ozek polotok, ki ga na približno 800 kilometrih obale obdaja morje. Po nekaterih vidikih jo je mogoče primerjati z deželo Apulijo, vendar se po drugih od nje popolnoma razlikuje. Visoke gorske verige Apeninov, ki so popolnoma edinstven element v panorami italijanskih dežel, namreč Kalabrijo po dolžini delijo na dva dela.

Za Kalabrijo so zaradi njene zemljepisne lege in reliefne izoblikovanosti značilne edinstvene ter zelo posebne biološke, pedološke in podnebne razmere v primerjavi s preostalim polotokom, kar zadeva povprečne temperature, temperaturno razliko, vlažnost, padavinski režim, vetrovne razmere in količino sončnega obsevanja, torej tudi temperaturo prsti, kar je bilo obširno potrjeno s številnimi znanstvenimi študijami. Zaradi tega posebnega okolja je bila ta rastlinska vrsta skozi stoletja pod močnim prilagoditvenim in selektivnim pritiskom, kar je vplivalo na njene lastnosti v smislu sestave, hranilnosti in arom, na podlagi katerih se je izoblikoval poseben kemotip „Liquirizia di Calabria“.

Posebni kemotip sladkega korena je kot prepoznavni znak Kalabrije dobro poznan že vse od 17. stoletja, kot je razvidno iz številnih dokumentov, med katerimi je znameniti „Tratato di terapeutica e farmacologia“ (učbenik terapije in farmakologije), zv. I (1903), v katerem je navedeno, da „... izhaja iz vrste *Glycyrrhiza Glabra* (stročnice (metuljnice)), ki je značilna za jugozahodno Evropo ... Ponekod je zdravilna korenina poznana pod imenom („Liquirizia di Calabria“), da se loči od ruskega sladkega korena, ki je svetlejšje barve in izhaja iz vrste *Glycyrrhiza glandulifera* ali *echinata*, ki raste v jugovzhodni Evropi.“

Poleg tega je v 14. izdaji znamenite enciklopedije Encyclopaedia Britannica iz leta 1928 navedeno: „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...“ („Dejavnost pridobivanja soka sadnega korena je močno razširjena vzdolž sredozemske obale, vendar je v Veliki Britaniji najbolj cenjen sok, Pridobljen v Kalabriji ...“)

Mnenje iz enciklopedije Encyclopaedia Britannica je potrjeno v poročilu Ministrstva za zunanje zadeve Združenih držav Amerike z naslovom „The Licorice Plant“ iz leta 1985.

„Liquirizia di Calabria“ označuje kompleksen „proizvod“, rezultat medsebojnega vpliva narave in človekovega dela, ki se je prenašal skozi stoletja in dejansko uteleša tradicijo dežele Kalabrije (slika Saint-Nona s konca 18. stoletja; položaj ljudi v Kalabriji). Pridelovalci sladkega korena („i concari“) avtorja Vincenza Padule (1864) v dokumentu SVIMEZ Zdravilne rastline v Kalabriji: Osnove in obeti iz leta 1951; „Smola in sladki koren v podeželskih območjih pokrajine Cosenza v 18. stoletju: Industrija in delovna sila“ Augusta Placanice (1980), v „obratih za pridelavo sladkega korena (conci) in pridobivanje soka sladkega korena v Kalabriji“ avtorja Gennara Maticene, napisano leta 1986 v zborniku o slaščičarstvu. „Obrati za pridelavo sladkega korena in sladki koren v pokrajini Cosenza od 18. do 20. stoletja“ avtorja Vittoria Marzija in dr. (1991) ter številne druge objave med letoma 1700 in 2000.

V Kalabriji je bilo v drugi polovici 18. stoletja gojenje sladkega korena razširjeno vzdolž celotne jonske obale, zlasti na severni meji z Lukanijo in na obsežni ravnini Sibari, med mestoma Crotona in Reggio Calabria, kjer je bogato uspeval. Obilno pa so ga pridelovali tudi v dolini reke Crati, ki iz mesta Cosenza teče do ravnine Sibari, in na obsežnih območjih tirenskega pobočja.

Sklic na objavo specifikacije:

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje zaščitene oznake porekla „Liquirizia di Calabria“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 180 z dne 4. avgusta 2007. Celotno besedilo 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>), kjer izberete „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.

2010/C 321/10	Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	23
2010/C 321/11	Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	28



Cena naročnine 2010 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 100 EUR na leto
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	770 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	300 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaj	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

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*.

Format CD-ROM bo leta 2010 nadomeščen s formatom DVD.

Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno 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. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

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

