

Uradni list

Evropske unije

C 69



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 55

7. marec 2012

<u>Številka objave</u>	Vsebina	Stran
	II <i>Sporočila</i>	
	SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	Evropska komisija	
2012/C 69/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	Evropska komisija	
2012/C 69/02	Menjalni tečaji eura	2

SL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2012/C 69/03	Odperti postopek zbiranja ponudb za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov – Območja: Zaliv Patraikos (zahod) (na morju), Katakolo (na morju), Ioannina (na kopnem)	3
2012/C 69/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6249 – Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2012/C 69/08	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	10
2012/C 69/09	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	15



⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(Besedilo velja za EGP)**

(2012/C 69/01)

Komisija se je 24. februarja 2012 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 angleščini 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 32012M6480. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.
-

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

6. marca 2012

(2012/C 69/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3153	AUD	avstralski dolar	1,2418
JPY	japonski jen	106,66	CAD	kanadski dolar	1,3137
DKK	danska krona	7,4344	HKD	hongkonški dolar	10,2103
GBP	funt šterling	0,83255	NZD	novozelandski dolar	1,6150
SEK	švedska krona	8,8906	SGD	singapurski dolar	1,6604
CHF	švicarski frank	1,2055	KRW	južnokorejski won	1 479,71
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,0079
NOK	norveška krona	7,4520	CNY	kitajski juan	8,3024
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,5548
CZK	češka krona	24,866	IDR	indonezijska rupija	12 080,27
HUF	madžarski forint	293,43	MYR	malezijski ringit	3,9854
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	56,624
LVL	latvijski lats	0,6981	RUB	ruski rubelj	38,8666
PLN	poljski zlot	4,1495	THB	tajski bat	40,485
RON	romunski leu	4,3538	BRL	brazilski real	2,3007
TRY	turška lira	2,3485	MXN	mehiški peso	16,9779
			INR	indijska rupija	66,2710

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Odprti postopek zbiranja ponudb za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov**OBMOČJA: ZALIV PATRAIKOS (ZAHOD) (NA MORJU), KATAKOLO (NA MORJU), IOANNINA (NA KOPNEM)**

(2012/C 69/03)

Uvod

1. Helenska republika, ki jo zastopa ustrezeni pristojni organ Ministrstvo za okolje, energijo in podnebne spremembe (v nadaljnjem besedilu: MINISTRSTVO), vabi usposobljene fizične ali pravne osebe ali skupino takih oseb (v nadaljnjem besedilu: VLAGATELJ), da zaprosijo za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov za določena območja v zahodni Grčiji.

2. Razpis se nanaša na tri območja, ki so na voljo v skladu s členom 2 §17(c) zakona 2289/1995, kot je bil spremenjen s členom 156 §10 zakona 4001/2011: kopensko območje, znano kot „Ioannina“, in morski območji „Zaliv Patraikos (zahod)“ in „Katakolon“.

Vlagatelji lahko oddajo ponudbo za koncesijo za več območij.

3. Ta razpis upošteva določbe zakona št. 2289/1995 (Uradni list 27/A z dne 8. februarja 1995) z naslovom „Izkopavanje, iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov in druge določbe“, kot je bil spremenjen z zakonom št. 4001/2011 (Uradni list 179/A z dne 22. avgusta 2011) z naslovom „Delovanje trgov električne energije in plina pri iskanju, proizvodnji in prenosnih omrežjih za ogljikovodike in druge določbe“.

4. Vse vloge/ponudbe bodo ocenjene v skladu s pogoji zgoraj navedene zakonodaje in ob upoštevanju nadaljnje potrebe po hitrem, temeljitim, učinkovitem in varnem iskanju virov nafte in plina v Grčiji ter ob upoštevanju okoljskih vidikov.

Glavna merila za izbor

5. Ponudbe bodo obravnavane na podlagi naslednjih meril:

- (a) finančne sposobnosti vlagatelja za iskanje in po potrebi izkoriščanje ogljikovodikov na zadevnih območjih;
- (b) dokazanega strokovnega znanja ne le za delovanje v fazi iskanja, ampak tudi za delovanje v fazah razvijanja in pridobivanja (izkoriščanja);
- (c) tehničnih in davčnih parametrov ponudbe;
- (d) kakovosti delovnega programa in predlaganega časovnega okvirja za ocenjevanje celotnih možnosti območja, za katero se vlagatelj prijavlja;
- (e) vlagateljevega poznavanja geološke sestave zadevnega geografskega območja in njegovega predloga, kako namerava(-jo) imetnik(-i) dovoljenja učinkovito in varno iskati ogljikovodike;
- (f) izkušenj pri vrtanju iz velike globine v geološko zahtevnih okoljih (npr. vrtanje skozi visokotlačne cone in diapirje, izvajanje aktivnosti v prisotnosti vodikovega sulfida);
- (g) izkušenj pri delovanju na okoljsko občutljivih območjih in na območjih, kjer turizem predstavlja pomemben vir dohodka;
- (h) posebna pozornost bo namenjena vsakršnemu pomanjkanju učinkovitosti in odgovornosti ali neizpolnjevanju obveznosti vlagatelja iz že prej izdanih dovoljenj;

- (i) kadar vlagatelj zaprosijo za dovoljenje kot skupina, se bodo upoštevali sestava skupine, priporočeni upravljalec in usposobljenost skupine.

Dovoljenja

6. V skladu z Grškim zakonom o nafti 2289/1995, kot je bil spremenjen, bo MINISTRSTVO z izvajalcem sklenilo pogodbo na podlagi predpisov o licenčnih in davkih (koncesijska pogodba).

Postopek vrednotenja

7. Vsaka oseba, ki želi kandidirati za določeno površino kot vlagatelj, mora izpolnjevati pogoje, ki so določeni v razpisu, zlasti finančna in tehnična merila. Izpolnjevanje pogojev iz razpisa bo ocenjeno na podlagi prikazanih sposobnosti vlagatelja.

V primeru skupine oseb mora priporočeni upravljalec izpolnjevati tehnična in finančna merila, medtem ko morajo ostale osebe izpolnjevati le finančna merila.

8. Po zaključeni oceni izpolnjevanja pogojev iz razpisa bo MINISTRSTVO vsako osebo, ki izpolnjuje pogoje iz razpisa, povabilo h konkurenčnim pogajanjem za ponujeno površino. Konkurenčna pogajanja so nadaljevanje razpisnega postopka.
9. Pogajanja se bodo vršila na podlagi osnutka vzorčnega sporazuma, ustreznih postavk ponudbe ter morebitnih drugih vprašanj, pomembnih za MINISTRSTVO in osebe, ki izpolnjujejo pogoje iz razpisa, razen glede postavk, ki so posebej urejene z grškim pravom.
10. MINISTRSTVO si pridržuje pravico, da kadar koli po lastni presoji razglasi katero koli ponudbo ali celotni postopek za ničen ali izloči katerega koli vlagatelja, ki izpolnjuje pogoje iz razpisa.

Davčna ureditev

11. Licenčnine so vezane na razmerje P/S, kjer P predstavlja skupen bruto prihodek, S pa skupne stroške. Kot smernico MINISTRSTVO predlaga naslednja izhodišča, ki se lahko drugače uredijo s pogajanjem. Predvideno je, da bo licenčna vezana na razmerje P/S na osnovi drsne lestvice različnih tranš razmerja med prihodki in stroški. Licenčnine, izplačane v denarju ali v naravi, bodo znašale najmanj 2 % in največ 20 % količine pridobljenih ogljikovodikov. Licenčna se odbije pri odmeri davka na dohodek.
12. V skladu s členom 8 §1 zakona 2289/1995, kot je bil spremenjen s členom 161 §1 zakona 4001/2011, za izvajalca veljata poseben davek na dohodek v višini dvajset odstotkov (20 %) in regionalni davek v višini pet odstotkov

(5 %), medtem ko so izvzeti iz plačila kakršne koli dodatne redne ali izredne dajatve, carine ali druge obremenitve v korist države ali katere koli tretje stranke.

Predložitev ponudb

13. Podrobnosti in vsi zadevni dokumenti, vključno z zemljevidi področij, ki so predmet ponudbe, sezname koordinat, obstoječimi zbirkami podatkov, navodili o izdaji in uporabi dovoljenj, pogoji osnutka vzorčnega sporazuma, obveznimi podatki, ki jih je treba priložiti ponudbi, zneski pristojbine, ki se plača za sodelovanje na razpisu, zneski, potrebnimi za usposabljanje delavcev javne uprave, ki bodo delovali na terenu ter z vsemi ostalimi potrebnimi podrobnostmi za izvajanje razpisa in izbiro izvajalca, bodo na voljo na spletnem spletnem naslovu na dan objave razpisa v *Uradnem listu Evropske unije*: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Ponudbe se predložijo v grščini ali angleščini, v zapečateni ovojnici in v treh izvodih, na naslov:

Ministrstvo za okolje, energijo in podnebne spremembe
Generalni sekretariat za energijo in podnebne spremembe
Generalni direktorat za energijo
Direktorat za naftno politiko
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. V okviru odprtega postopka se ponudbe sprejemajo do zadnjega delovnega dne prvega in drugega semestra v vsakem koledarskem letu. Ponudbe se za tekoči razpisni postopek lahko predložijo najpozneje do 2. julija 2012 ob 15.00 po lokalnem času. Ponudbe, ki jih bo MINISTRSTVO prejelo po tem datumu, ne bodo upoštewane za tekoči razpisni postopek.

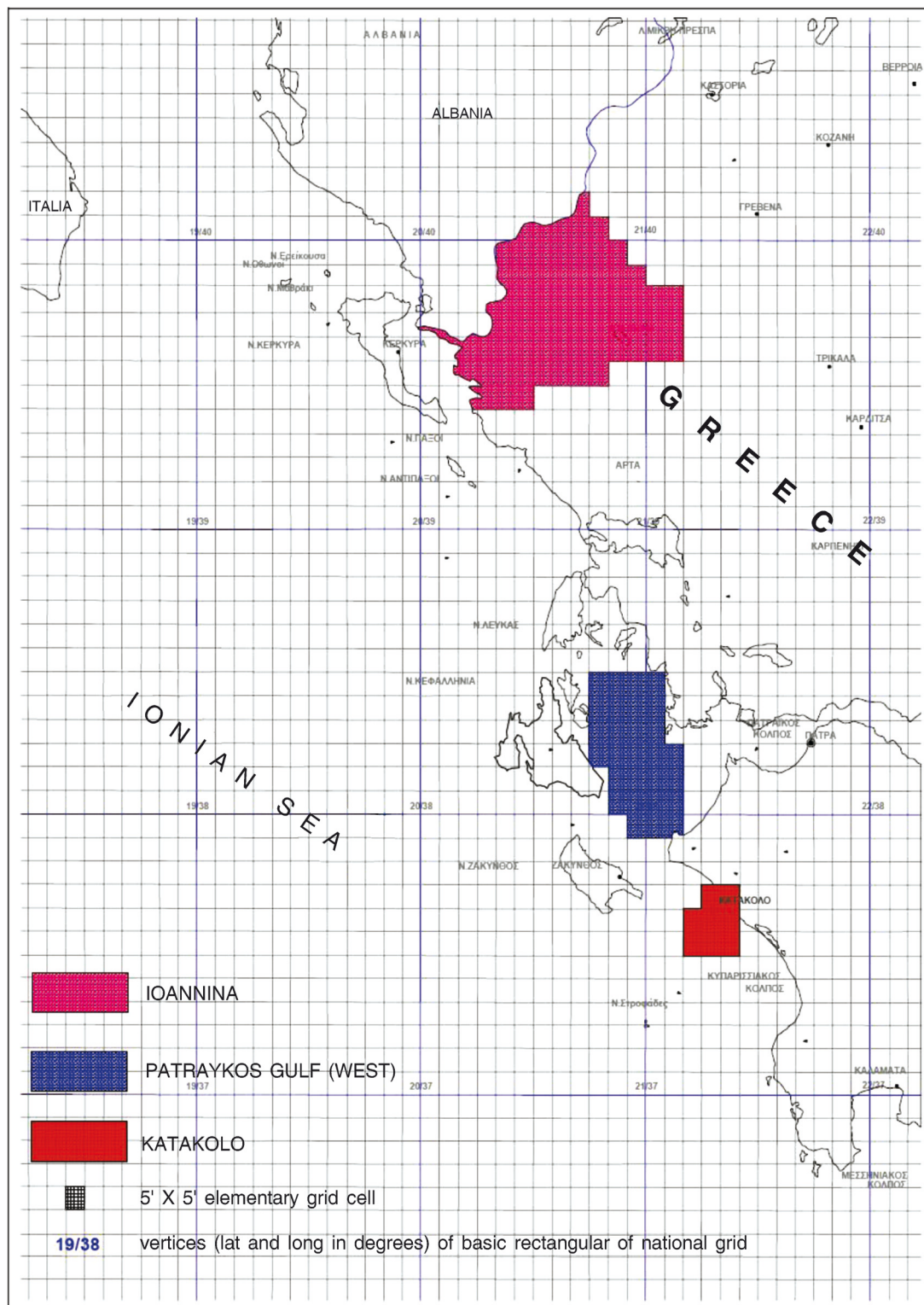
16. Za dodatne informacije se lahko zainteresirane stranke obrnejo na:

(a) gospoda Athanasiosa ZACHAROPOULOSA, namestnika vodje Direktorata za naftno politiko, telefon: +30 2106969312, telefaks: +30 2106969034, e-pošta: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr in

(b) gospoda Charalamposa PIPPOSA, vodjo Direktorata za odnose z javnostmi in mednarodne zadeve, telefon: +30 2106969166, telefaks: +30 2106969569, e-pošta: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. MINISTRSTVO lahko na lastno pobudo ali na zahtevo vlagatelja pojasnila zagotovi tudi pisno in jih pošlje vsem vlagateljem.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)
(Besedilo velja za EGP)
(2012/C 69/04)

1. Komisija je 27. februarja 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji DFDS A/S („DFDS“, Danska) in C.RO Ports SA („C.RO Ports“, Luksemburg) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Älvsborg Ro/Ro AB („Älvsborg“, Švedska).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje DFDS je dejavno na področju pomorskega prevoza na kratkih razdaljah in prevoza s trajekti v Severni Evropi, vključno z ro-ro ladijskim prevozom in prevozom zabožnikov, storitvami na terminalih (na Norveškem, Danskem, v Združenem kraljestvu, Franciji in na Nizozemskem), prevozom potnikov in prikolic, pogodbeno logistiko in špedicijo,
- podjetje C.RO Ports opravlja storitve na ro-ro terminalih (v Združenem kraljestvu, Belgiji in na Nizozemskem); pripada istemu lastniku kot podjetje CLDN Lignes Régulières SA, ki upravlja mrežo storitev ro-ro ladijskega prevoza,
- podjetje Älvsborg opravlja storitve na ro-ro terminalu v pristanišču mesta Göteborg na Švedskem.

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.

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.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro 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).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2012/C 69/05)

1. Komisija je 28. februarja 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Toshiba Corporation (Toshiba, Japonska) z nakupom sredstev od podjetja Western Digital Corporation (WD, ZDA) pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad nekaterimi opredmetenimi in neopredmetenimi sredstvi za proizvodnjo 3,5-paličnih trdih diskov (skupaj Divestment Business).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Toshiba: raziskave, razvoj, proizvodnja, distribucija in prodaja širokega spektra izdelkov in storitev na svetovnem trgu, in sicer na treh poslovnih področjih: (i) digitalni izdelki, (ii) elektronske naprave, vključno s trdimi diski, (iii) naprave za socialno infrastrukturo in gospodinjstva,
 - za Divestment Business: proizvodnja 3,5-paličnih trdih diskov za namizne računalnike, elektronike za splošno uporabo ter strateških računalniških aplikacij za podjetja.
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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital 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.6249 – Princes/ARIA)

(Besedilo velja za EGP)

(2012/C 69/06)

1. Komisija je 29. februarja 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Princes Limited (Princes, Združeno kraljestvo), ki je pod nadzorom podjetja Mitsubishi Corporation (Mitsubishi, Japonska), z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi Princes Industrie Alimentari S.r.L. (PIA, Italija), ki je skupno podjetje, pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad nekaterimi sredstvi in trgovino družbe, ki je trenutno pod nadzorom podjetja AR Industrie Alimentari SpA (ARIA, Italija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Princes: proizvodnja, trženje in distribucija živil in pijač,
- za Mitsubishi: podjetje za splošno trgovinsko dejavnost, dejavno v različnih panogah, vključno z energetiko, kovinsko, strojno, kemično, prehrabno industrijo in trgovino s splošnim trgovskim blagom,
- za PIA: proizvodnja, trženje in distribucija živil, zlasti iz paradižnika.

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.

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.6249 – Princes/ARIA 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).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva COMP/M.6470 – TE/Deutsch)

(Besedilo velja za EGP)

(2012/C 69/07)

1. Komisija je 27. februarja 2012 v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾ prejela priglasitev predlagane koncentracije, s katero podjetje TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ („TE“, Švica) z nakupom vrednostnih papirjev pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Deutsch Group SAS („Deutsch“, Francija).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za TE: oblikovanje, proizvodnja in trženje električnih izdelkov za stranke v številnih gospodarskih sektorjih, vključno z avtomobilskim in neavtomobilskim prevozom ter industrijskim in obrambnim sektorjem,
 - za Deutsch: oblikovanje različnih rešitev za medsebojno povezovanje v številnih gospodarskih sektorjih, vključno z obrambnim sektorjem, sektorjem pridobivanja nafte in plina na morju ter neavtomobilskim prevozom.
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.
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.6470 – TE/Deutsch 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⁾ Podjetje se je prej imenovalo Tyco Electronics Ltd, marca 2011 pa se je preimenovalo v TE Connectivity.

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

(2012/C 69/08)

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**„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA“****ES št.: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****ZGO () ZOP (X)****1. Ime:**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

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:

Začinjena namizna oljka, predelana iz zdravega plodu oljke sorte Aloreña (*Olea europea*, L.), obranega pri ustrezni stopnji zrelosti, tj. preden spremeni barvo, ki je razpočen, razgrenjen v slanici prek naravne fermentacije in začinjen s timijanom, koromačem, česnom in poprom ali izvlečki teh rastlin v 1- do 3-odstotnem deležu. Ta postopek temelji na običajih prednikov, ki so se z leti prenašali iz generacije v generacijo.

Vse tri vrste oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“, in sicer *verdes frescas* (sveže zelene), *tradicionales* (tradicionalne) in *curadas* (fermentirane), imajo posebne fizikalno-kemične lastnosti izključno zaradi metode priprave, ki se uporablja na območju, na katerem se gojijo in predelujejo:

(a) Oljke se vložijo v slanico. Zaradi nizke vsebnosti olevopeina ni potrebna obdelava s kavstično sodo za odstranitev grenkobe, ampak se razgrenijo samo v vodi in soli, začinijo pa se s timijanom, koromačem, česnom in poprom. Oljke so sveže, pri čemer so stopnje fermentacije različne.

(b) Koščica je zrahljana in zlahka odstopi od mesa. Ta lastnost je pri namiznih oljkah zelo cenjena.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- (c) Ocenjevalne komisije so podelile odlično oceno za lastnosti plodu, in sicer za razmerje med mesom in koščico, homogenost, hrustljivost in čvrstost mesa.
- (d) Oljka ni obdelana z alkalijami, zato se razlikuje od drugih oljk, saj ima lupino in je vlaknasta.
- (e) Ocenjevalne komisije so pri različnih organoleptičnih preskusih podelile pozitivne ocene za vonj/okus, in sicer za začinjenost, pri čemer so poudarile lastnosti, kot sta aroma in ustrezno ravnovesje med soljo in rahlo grenkobo (značilno za metodo priprave brez alkalij). Grenkoba oljk je odvisna od njihove stopnje fermentacije, pri čemer so sveže zelene oljke običajno grenkejšje od popolnoma fermentiranih oljk.

S predelavo oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ se pridobivajo trije različni proizvodi, odvisno od metode njihove fermentacije.

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *verde fresca* (sveže zelene):

Oljke se razpočijo ter se takoj shranijo v posode in postavijo na hladno mesto, kjer se lahko hranijo, če se ne spremenijo organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti, ki so značilne za to vrsto oljk, ali v hladilnice, v katerih se hranijo pri temperaturi največ 15 °C, pri čemer so lahko v teh pogojih shranjene, če se ne spremenijo organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti, ki so značilne to vrsto oljk. Po razpočenju morajo biti oljke v slanici najmanj tri dni, preden se lahko pakirajo.

Organoleptične lastnosti

Sveže zelene oljke so svetlo zelene barve in imajo zelo prijeten vonj po nezrelem sadju in travi, kar prispeva k občutku svežine in daje občutek, da so bile nedavno obrane. Poznane so tudi po posebnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi. Njihovo meso je čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanki lupine. Za okus je najbolj značilna grenkoba, pri čemer je včasih mogoče okusiti sol, odvisno od uporabljenih začimb. Značilni sta tudi trpkost in ostrina.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *tradicional* (tradicionalne):

Te oljke se po dobavi, sortiranju in razpočenju shranijo v posode v neklimatiziranih prostorih, kjer se morajo pred pakiranjem za potrošnjo hraniti najmanj 20 dni. V teh pogojih se lahko hranijo, če se ne spremenijo organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti, ki so značilne to vrsto oljk.

Organoleptične lastnosti

Za razliko od svežih zelenih oljk, ki so močne zelene barve, so tradicionalno začinjene oljke svetle rumenozelene barve. Dišijo po svežem sadju in značilnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi, in ne po sveži travi kot sveže zelene oljke. Njihovo meso je manj čvrsto, vendar je še vedno hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, imajo pa tudi lupino. Te oljke so nekoliko grenke, njihova trpkost in ostrina pa sta manj izraziti kot pri svežih zelenih oljkah.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *curada* (fermentirane):

Te oljke se po dobavi in pranju, ne da bi bile razpočene, shranijo v sode za fermentacijo, v katerih se pred pakiranjem fermentirajo najmanj 90 dni. V teh pogojih se lahko hranijo, če se ne spremenijo organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti, ki so značilne za to vrsto oljk.

Organoleptične lastnosti

Fermentirane oljke so rumenorjave barve ter dišijo po zrelem sadju in sveži travi. Imajo aromo začimb in mleka, ki je značilna za metodo priprave in fermentacije. Njihovo meso je manj čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanki lupine. So kislega okusa, njihova grenkoba se v ustih izgubi, njihov pookus pa je pikanten.

Oljke z označbo porekla „Aceituna Aloreña de Málaga“ morajo biti najvišje ali odlične kakovosti:

Oljke najvišje kakovosti: ta kategorija vključuje oljke razreda „ekstra“ velikosti od 140 do 200 v skladu s tehničnimi pravili o trženju namiznih oljk.

Oljke odlične kakovosti: ta kategorija vključuje oljke razreda „I“ velikosti od 140 do 260 v skladu s tehničnimi pravili o trženju namiznih oljk.

Metoda ocenjevanja organoleptičnih lastnosti temelji na standardu COI/OT/NC št. 1. Za namizne oljke se uporablja tržni standard COI/OT/MO št. 1 iz leta 2008. Metoda za organoleptično oceno namiznih oljk, ki temelji na raziskavah oddelka za živilstvo Univerze v Kordobi (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba), je določena v priročniku o kakovosti in postopkih organa za upravljanje.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Ni relevantno.

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

Ni relevantno.

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

Vse faze proizvodnega postopka je treba izvesti na opredeljenem geografskem območju: pridobivanje surovine, pripravo proizvoda in končno pakiranje.

Oljke se pakirajo, ko so prejeta naročila, pred pakiranjem pa se morajo oljke najmanj tri dni hraniti v posodah. V fazi pakiranja se oljkam dodajo začimbe, ki so značilne za lokalno območje. Proizvod se mora zaradi svoje pokvarljivosti, posebnih lastnosti in metode priprave vedno pakirati na geografskem območju proizvodnje in priprave ZOP „Aceituna Aloreña de Málaga“, da se pridobijo organoleptične lastnosti oljk sorte Aloreña in da se te ohranijo do dajanja na trg.

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

Oljke se pakirajo glede na kategorije, opredeljene v določbah tehničnih in zdravstvenih pravil. Zato morajo biti oljke z označbo porekla „Aceituna Aloreña de Málaga“ obvezno najvišje ali odlične kakovosti.

Za podaljšanje obdobja trženja se lahko oljke obdelajo, na primer pasterizirajo ali vakuumsko pakirajo v kontrolirani atmosferi, če končni proizvod ohrani svoje prvotne organoleptične in fizikalne lastnosti.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Označba „Aceituna Aloreña de Málaga“ mora biti navedena na etiketi. Na embalaži morajo biti oštevilčene oznake kakovosti, ki jih izda organ upravljanja.

Na etiketi mora biti navedena vrsta oljke: sveža zelena, tradicionalna ali fermentirana.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Proizvodno območje na jugovzhodu province Malaga vključuje skupno 19 občin. Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís in Yunquera.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Naravna regija Guadalhorca (Sierra de las Nieves in Valle del Guadalhorca) je na območju gorovja Cordilleras Béticas. Reko in dolino Guadalhorca obkroža več gorovij in hribov. Območje proizvodnje je zaradi te gorske verige jasno razmejeno, pri čemer je ustje reke Guadalhorca edini odprti predel.

Podnebje v regiji je mešanica celinskega in značilnega sredozemskega podnebja, kar prispeva k zelo posebni mikroklimi, ki omogoča pridelavo raznovrstnih poljščin, od poljščin, značilnih za tropski pas, kot je avokado, in tudi za ravninska kmetijska zemljišča, kot so žitarice. V tem okolju oljke večinoma rastejo na suhih območjih na pobočjih hribov in gora, ki obdajajo dolino in skupaj z milim podnebjem odločilno vplivajo med drugim na končne lastnosti proizvoda, čas obiranja in obliko drevesa.

Lega zemljišč je zelo neenaka, pri čemer oljčni nasadi rastejo na pobočjih okrog doline Guadalhorce, ki jo jasno razmejuje in obkroža gorovje. Oljke tako rastejo na obrobnih in nekakovostnih prsti, zato niso tako rodovitne kot sorta, ki raste na kmetijskih zemljiščih v obdelavi, ampak imajo nizko rodovitnost, kljub kateri je kakovost njenih plodov neprimerljiva.

Med tehnikami, ki se pri gojenju oljk uporabljajo v dolini Guadalhorce, na končne lastnosti najbolj vpliva obrezovanje, ki je znano po svoji natančnosti in končni obliki dreves v tej regiji. Pri tej metodi obrezovanja se porežejo najmlajše veje, glavne veje pa ne, zato ima drevo obliko vinskega kozarca in manjšo olistanost, pri čemer je odstranjena večina sekundarnih vej. Drevo ima zato edinstveno obliko čaše.

Postopek priprave vključuje različne postopke, s katerimi oljke izgubijo grenkobo, in začinjanje. Ta postopek temelji na običajih prednikov, ki so se skozi čas prenašali iz generacije v generacijo. Metoda se v vseh teh letih praktično ni spremenila, zato je zelo posebna in se uporablja le na območju, s katerega ta proizvod prihaja.

5.2 Posebnosti proizvoda:

1. Vsebnost olevropeina. Olevropein je polifenol, ki daje oljkam grenkobo, pri čemer ga oljka „Aceituna Aloreña de Málaga“ vsebuje približno 103 mg na kilogram, kar pomeni, da se oljke lahko razgrenijo že samo z vlaganjem. Grenkobo izgubijo že po 48 urah namakanja v slanici.
2. Koščica je zrahljana, zato zlahka odstopi od mesa. V skladu z lokalno tradicijo se čas obiranja določi s prerezom oljke po sredini, da se ugotovi, ali meso odstopi od koščice, kar pomeni, da je pravi čas za obiranje. Ta lastnost je pri namiznih oljkah zelo cenjena in redka.
3. Proizvod ima eno najvišjih razmerij med mesom in koščico med namiznimi oljkami, in sicer 3 : 1
4. Oljka „Aceituna Aloreña de Málaga“ se zaradi velikosti 140–260 uvršča v kategorijo „Extra“ v skladu s točko 3.2.1 „Kvalitativna klasifikacija“ (Qualitative Classification) standarda COI/OT/NC št. 1. Ta parameter je med proizvajalci in potrošniki že od nekdaj zelo cenjen, zato so za njegovo dosego vzpostavljene posebne tehnike gojenja oljk.
5. Opis organoleptičnih lastnosti različnih vrst „Aceituna Aloreña de Málaga“:

5.1 Sveže zelene:

Sveže zelene oljke so običajno svetlo zelene barve in imajo zelo prijeten vonj po nezrelem sadju in travi, kar prispeva k občutku svežine in daje občutek, da so bile nedavno obrane. Poznane so tudi po posebnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi. Njihovo meso je čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanki lupine. Za okus je najbolj značilna grenkoba, pri čemer je včasih mogoče okusiti sol, odvisno od uporabljenih začimb. Značilni sta tudi trpkost in ostrina.

5.2 Tradicionalne:

Tradicionalno začinjene oljke so svetle rumenozelene barve in ne močne zelene barve. Dišijo po svežem sadju in značilnih začimbah, ki se uporabljajo pri njihovi pripravi, in ne po sveži travi kot sveže zelene oljke. Njihovo meso je manj čvrsto, vendar je še vedno hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, imajo pa tudi lupino. Te oljke so nekoliko grenke, njihova trpkost in ostrina pa sta manj izraziti kot pri svežih zelenih oljkah.

5.3 Fermentirane:

Fermentirane oljke so rumenorjave barve ter dišijo po zrelem sadju in sveži travi. Imajo aromo začimb in mleka, ki je značilna za metodo priprave in fermentacije. Njihovo meso je manj čvrsto in hrustljivo ter zlahka odstopi od koščice, v ustih pa po žvečenju ostanejo ostanki lupine. So kislega okusa, njihova grenkoba se v ustih izgubi, njihov pookus pa je pikanten.

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

Kot je bilo že pojasnjeno, je oljka zelo občutljiva na okoljske pogoje, v katerih raste, in na gojenje. Hitro se prilagodi na pogoje v okolici. V zvezi s tem je treba poudariti, da območje proizvodnje oljke Aloreña jasno razmejeno z gorsko verigo, zaradi katere imajo podnebje, prst in lega zemljišč posebne značilnosti. Te značilnosti skupaj z znanjem lokalnega prebivalstva omogočajo proizvodnjo namizne oljke, ki se razlikuje od drugih oljk na trgu.

Vsebnost olevopeina v oljkah „Aceituna Aloreña de Málaga“ je ena od značilnosti, ki najbolj vpliva na pripravo te vrste oljk. Zaradi nizke vsebnosti tega polifenola se oljke lahko razgrenijo že v nekaj dneh s preprosto metodo vlaganja. Zato se oljke tudi razpočijo, da slanica lažje prodre v meso plodov in se s tem odstrani spojina, zaradi katere so grenke.

Proizvod „Aceituna Aloreña de Málaga“ ima zaradi vlaganja v slanico mesnato in čvrsto teksturo, saj se zaradi uporabe kavstične sode ne zmanjša vlaknatost svežega plodu. K vlaknati teksturi prispeva tudi vrsta prsti, na kateri rastejo oljke, običajno na obrobni zemljiščih gorskih območij.

Lastnost, da koščica zlahka odstopi od mesa, za kar lokalno prebivalstvo uporablja izraz *hueso flotante*, odločilno vpliva na pripravo oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“. Zaradi te lastnosti se oljke med pripravo lahko razpočijo, kar zrahlja koščico v mesu. Lokalni prebivalci so zrelost oljk za obiranje tradicionalno določali s prerezom oljke po sredini; če je bilo oljko mogoče razpoloviti, je to pomenilo pravi čas za začetek obiranja.

Edinstven okus in aroma oljk „Aceituna Aloreña de Málaga“ sta tesno povezana tudi z metodo priprave, človeškim faktorjem, ki je značilen za območje porekla proizvoda, saj so se iz generacije v generacijo prenašali običaji prednikov glede uporabe tradicionalnih začimb, ki so kombinacija značilnih lokalnih aromatičnih rastlin za začinjanje oljk na tem geografskem območju (timijan, koromač, česen in poper), ki so se skozi zgodovino gojile in nabirale v tej regiji, čeprav so jih lahko prinesli tudi z drugih območij.

Velikost oljke „Aceituna Aloreña de Málaga“ je prav tako zelo cenjena lastnost tega proizvoda. Kmetje morajo za doseganje te velikosti uporabljati lokalne tehnike obrezovanja, ki so znane po natančnosti ter okrogli obliki drevesa in njegovi manjši olistanosti. Ta tehnika gojenja vpliva tudi na razmerje med mesom in koščico, ki ga ocenjevalne skupine ocenjujejo kot odlično.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

ali na domači strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo in ribištvo (Consejería de Agricultura y Pesca)

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) po naslednji poti: „Industrias Agroalimentarias“ > „Calidad y Promoción“ > „Denominaciones de Calidad“ > „Otros productores“; specifikacije so na voljo pod navedbo označbe kakovosti.

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

(2012/C 69/09)

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

„NEWMARKET SAUSAGE“

ES št.: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Newmarket Sausage“

2. Država članica ali tretja država:

Združeno kraljestvo

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

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

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

„Newmarket Sausage“ je začinjena svinjska klobasa iz svežih glavnih kosov mesa iz celega trupa, plečeta ali trebuha z dodanimi izbranimi zelišči in začimbami.

Surova klobasa je naravne barve svinjskega mesa, tj. temno rožnato-bež, z nekaj drobci začimb, njena tekstura pa je suha in groba, pri čemer so vidni koščki pustega mesa in maščobe, zaradi česar je klobasa čvrsta na ugriz. Pri klobasi prevladuje okus po svinjini, pri čemer je zaradi mešanice zelišč in začimb, ki se uporabljajo pri proizvodnji klobas, nekoliko pikanten, vendar se lahko okus in barva razlikujeta glede na posamezno mešanico začimb, ki jo uporabi mesar.

Tradicionalne začimbe za „Newmarket Sausage“ vključujejo kombinacije naslednjih začimb, pri čemer njihova vsebnost v končnem proizvodu ne sme presežati 3 %.

— črni poper,

— beli poper,

— sol,

— timijan,

— peteršilj,

— muškadni orešček.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Poleg tega se lahko dodajo naravne arome posušene limone kot antioksidant, sulfiti kot sredstvo za konzerviranje in natrijev fosfat kot vezivno sredstvo. Klobasa mora vsebovati najmanj 70 % mesa z največ 20-odstotno vsebnostjo maščobe. Ostali del predstavljajo kruh, prepečenec in voda, odvisno od recepta proizvajalca.

Klobase so običajno dolge približno 10–15 cm, imajo premer 2,5–3,5 cm in so nekoliko ukrivljene. Proizvajajo se tudi kot: klobasice, ki so dolge 8–12 cm, mini klobasice (6 cm) in velike klobase (20–24 cm).

Klobase, ki so predpakirane ali nepakirane, prodajajo trgovci na drobno in delikatese.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Klobase „Newmarket Sausage“ so začinjene svinjske klobase iz svežih glavnih kosov mesa iz celega trupa, plečeta ali trebuha ter vsebujejo izbrana zelišča in začimbe. Pri pripravi proizvoda „Newmarket Sausage“ je treba uporabiti grobo narezano svinjsko meso, ki zagotavlja grobo teksturo. Meso lahko izvira z drugih območij, vendar ne sme vsebovati kože, hrustanca, kože s salom, drobovine ali kakršnega koli mehansko izkoščenega mesa.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

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

Proizvodnja, predelava in priprava proizvoda „Newmarket Sausage“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, kar vključuje naslednjo pripravo surovin:

- mletje mesa,
- dodajanje začimb in drugih sestavin,
- mešanje in gnetenje sestavin,
- nadevanje v naravna čreva,
- oblikovanje.

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

Jih ni.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Jih ni.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Območje proizvodnje klobas „Newmarket Sausage“ vključuje mesto Newmarket in okoliško regijo, zlasti znotraj naslednjega cestnega sistema: od priključka 37 na cesti A14, proti severu po A142 levo pri cesti River Lane, kar zajema območje od Fordhama do Collins Hilla, do priključka B1102. Levo na priključku po B1102 do križišča s cesto A142. Nato proti severu po cesti A142 do njenega priključka na A1123. Meja se nadaljuje skozi naselje Wicken v severozahodni smeri in potem v južni smeri po cesti Upware Road do naselja Upware. Nato poteka po stranskih cestah, in sicer Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove in Fair Green, do naselja Reach. Nadaljuje se do naselja Swaffham Prior in nato proti jugozahodu na cesto B1102 do naselja Swaffham Bulbeck, tam proti jugovzhodu na cesto Swaffham Heath Road, prečka cesto A14 do križišča s cesto A1304 do Dullingham. Pri Dullinghamu prečka cesto B1061 in se nadaljuje po cesti Stetchworth Road skozi naselje Ditton Green do naselja Woodditton. Nato poteka desno (jugovzhodno) po cestah Kirtling Road in Woodditton Road do naselja Kirtling Green. Tam zavije levo (proti severu) po cesti The Street proti

naselju Kirtling. Nato severovzhodno od Kirtlinga in na prvem križišču desno (jugovzhodno) pri naselju Upend proti cesti B1063, nato levo (proti severu) na cesto B1063. Sledi cesti B1063 do križišča s cesto B1085, v smeri proti severu po cesti B1085 do naselja Dalham, nato po cesti B1085 in severozahodno do naselja Moulton in proti naselju Kentford ponovno do ceste A14 ter nato po tej cesti proti zahodu do priključka 37.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Mesto Newmarket je znano prizorišče konjskih dirk že od 17. stoletja. Na razvoj klobase je vplivala tradicija prašičereje v povezavi s konjskimi hlevi, kjer so prašiči pobirali hlevske ostanke in tako počistili ograde. Do začetka 20. stoletja je v mestu Newmarket klobase začelo proizvajati več mesarjev, kot kažejo popisi iz let 1881 in 1891.

Mesto Newmarket je povezano s konjskimi dirkami od leta 1622, ko je kralj Jakob I organiziral prvo dirko na tem prizorišču. Kralj je Newmarket obiskal 27. februarja 1604, ko se je na resavi v bližini mesta udeležil lova na zajce, potem pa je to mesto redno obiskoval. Najstarejšo konjsko dirko na svetu, ki se imenuje The Town Plate in izhaja iz leta 1665, je v mestu Newmarket organiziral Karel II, klobase „Newmarket Sausages“ pa se od leta 1952 tradicionalno podeljujejo kot del nagrade za to dirko.

V sodobnih hlevih prašiči niso več prisotni, kljub temu pa je območje Vzhodne Anglije v Združenem kraljestvu, kjer je tudi mesto Newmarket, zelo znano po prašičereji. K temu prispeva dejstvo, da so na tem območju zgoščene predvsem poljedelske kmetije/kmetije za pridelavo žit, kjer se prašiči prehranjujejo s stranskimi proizvodi žit. Kot kruh so se v klobasah prvotno uporabljale štruce, ki jih lokalni peki niso prodali, tako pa so se priročno rešili en dan starega kruha, ki je bil že preveč suh, da bi se lahko prodal kot „sveže pečen“. Ta običaj se je ohranil do danes.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Za klobaso „Newmarket Sausage“ sta značilni visoka vsebnost mesa in groba tekstura, ki je začinjena. Lokalni proizvajalci klobase še naprej izdelujejo po tradicionalnih receptih, ki se prenašajo iz roda v rod.

Klobasa „Newmarket Sausage“ je znana po grobi, zelo začinjeni teksturi, ki vsebuje beli in črni poper, sol, timijan, peteršilj, muškadni orešček in dodatek naravnih arom posušene limone, ki se uporablja kot antioksidant. Klobasa je tesno povezana s konjskimi dirkami, saj se je prodajala kot topel prigrizek na dirkah in v različnih gostiščih med sezono konjskih dirk. Po dogodku so obiskovalci dirk te klobase kupili tudi za domov. Priljubljenost klobas ni bila značilna le za konjske dirke, ampak tudi za druge dogodke, pri čemer so te klobase še vedno priljubljene med člani kraljeve družine.

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

Sloves proizvoda

Klobase „Newmarket Sausages“ so kmalu postale priljubljen prigrizek med ljubitelji konjskih dirk, med katerimi so bili člani kraljeve družine. Klobase so v kraljevi hiši priljubljene od začetka 19. stoletja. Recept je enak kot v času kraljice Viktorije, klobase pa se še naprej proizvajajo po enakih strogih standardih, kot so veljali od nekdaj. Klobase se skrbno ročno proizvajajo v majhnih količinah ter ne vsebujejo umetnih barvil in arom.

Priljubljenost klobas se je močno povečala tudi zunaj kroga ljubiteljev konjskih dirk, v povzetku iz zapisov kronike *Newmarket Local History Society* pa je navedeno, da je železniški referent v visoki sezoni konjskih dirk vsak teden, v katerem je bila dirka, porabil 2 ali 3 ure za rezervacijo paketov s klobasami na vlakih, namenjenih na dirke, ko so železniške povezave postale pogostejše.

Proizvodnja klobas v mestu Newmarket je bila glede na njegovo lokacijo v Suffolku samoumevna. Okrožje je bilo dolgo časa znano kot glavno območje za proizvodnjo kakovostne svinjine, meso črnih prašičev iz Suffolka pa je bilo cenjeno kot blago in mehko. Na območju mesta Newmarket so se

prašiči, ki so se lahko prosto gibali ter se prehranjevali z ostanki in krmo, redili v ogradah konjskih hlevov in pri lokalnih kmetih. V mestu je bilo konec 19. stoletja in na začetku 20. stoletja približno dvanajst mesarjev, pri čemer se jih je veliko ukvarjalo z vzrejo, pitanjem in zakolom svojih prašičev, da so lahko kupcem ponudili svoje klobase.

Čprav naj bi v mestu Newmarket v začetku 20. stoletja delovalo dvanajst mesarjev, ki so proizvajali svoje klobase, se je število prodajaln postopno zmanjšalo in ostali so le trije proizvajalci klobas „Newmarket Sausage“. Čprav so mesto Newmarket in klobase prvič omenjeni v letu 1618, se posebna vrsta klobas, imenovana „Newmarket Sausage“, v literaturi pojavi šele sredi 19. stoletja, in sicer leta 1849, iz katerega izhaja prva omemba tega proizvoda.

V zadnjem času je proizvod „Newmarket Sausage“ velikokrat omenjen v kuharskih knjigah in priločnikih. Proizvod je opisan v publikaciji *Traditional Foods of Britain* (Laura Mason in Catherine Brown, Prospect Books, 1999), ki je del popisa živil iz vseh regij Evropske unije, Clarissa Dickson-Wright pa se v svoji zadnji knjigi spominja svojih prvih izkušenj s klobasami „Newmarket sausages“. V brskalniku Google je za „Newmarket sausage“ mogoče najti 4 190 zadetkov. V publikaciji *Newmarket Local History Society* je pri pregledu zgodovine mesta Newmarket v celoti opisana lokalna proizvodnja klobas z utemeljitvami vseh s tem povezanih navedb. En proizvajalec klobas „Newmarket Sausage“ svoje klobase od leta 1907 ponuja na podlagi kraljevega priznanja in je trenutno imetnik priznanja za dobavo njenemu veličanstvu kraljici. Klobase drugega proizvajalca se kot tradicionalna nagrada podeljujejo zmagovalcem na najstarejši konjski dirki v državi, tj. Newmarket Town Plate. Klobase „Newmarket Sausages“ so omenjene tudi v publikaciji *Taste England* britanskega organa za turizem in na spletni strani <http://www.EnjoyEngland.com>

Sklic na objavo specifikacije:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

Cena naročnine 2012 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni DVD	22 uradnih jezikov EU	1 310 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	840 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni DVD	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), DVD, ena izdaja na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	200 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaji	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 prodaja posebej.

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

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

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>

