

Uradni list

Evropske unije

C 140



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 55

16. maj 2012

Številka objave

Vsebina

Stran

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2012/C 140/01	Menjalni tečaji eura	1
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2012/C 140/02	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev) ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

2012/C 140/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

SL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2012/C 140/04	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	4
2012/C 140/05	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	8
2012/C 140/06	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

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

15. maja 2012

(2012/C 140/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2843	AUD	avstralski dolar	1,2836
JPY	japonski jen	102,65	CAD	kanadski dolar	1,2855
DKK	danska krona	7,4335	HKD	hongkonški dolar	9,9739
GBP	funt šterling	0,80010	NZD	novozelandski dolar	1,6573
SEK	švedska krona	9,0437	SGD	singapurski dolar	1,6128
CHF	švicarski frank	1,2010	KRW	južnokorejski won	1 481,04
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,5182
NOK	norveška krona	7,6185	CNY	kitajski juan	8,1156
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,5350
CZK	češka krona	25,515	IDR	indonezijska rupija	11 897,19
HUF	madžarski forint	292,25	MYR	malezijski ringit	3,9531
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	54,773
LVL	latvijski lats	0,6971	RUB	ruski rubelj	39,0452
PLN	poljski zlot	4,3225	THB	tajski bat	40,237
RON	romunski leu	4,4425	BRL	brazilski real	2,5539
TRY	turška lira	2,3210	MXN	mehiški peso	17,5635
			INR	indijska rupija	69,0500

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev)****(Besedilo velja za EGP)**

(2012/C 140/02)

1. Komisija je 2. maja 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Molson Coors Brewing Company („Molson Coors“, ZDA) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Starbev Holdings Sàrl („StarBev“, Luksemburg).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Molson Coors: varjenje, prodaja, trženje in distribucija piva, predvsem v ZDA, Kanadi in Združenem kraljestvu,
- za StarBev: varjenje in distribucija piva, predvsem v srednji in vzhodni Evropi.

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.6587 – Molson Coors/StarBev 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.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)****(2012/C 140/03)**

1. Komisija je 7. maja 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Experian Holding Italia S.r.l. („Experian“, Italija) in podjetje Cerved Holding SpA („Cerved“, z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje, pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Experian-Cerved Information Services SpA („Experian-Cerved“, Italija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Experian: ocenjevanje kreditne sposobnosti; zbiranje in trženje poslovnih informacij, zbranih iz javno dostopnih virov; programska oprema in storitve trženja za upravljanje s podatki, ocena kreditnega tveganja, izterjava dolga ter odkrivanje in preprečevanje goljufij; poslovne informacijske rešitve za štetje pešcev, ki se uporabljajo za spremljanje vedenja kupcev,
- za Cerved: zbiranje, predelava in trženje informacijskih storitev za podporo organizacijam pri upravljanju kreditnega tveganja, ocenjevanje kreditne sposobnosti, sestavljanje ciljnih seznamov za namene trženja in preučevanja položaja na trgu; bonitetne ocene, upravljanje kreditov in upravljanje premoženja; izterjava dolga,
- za Experian-Cerved: ocenjevanje kreditne sposobnosti.

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.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services 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

(2012/C 140/04)

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**„MELA ROSSA CUNEO“****ES št.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Mela Rossa Cuneo“

2. Država članica ali tretja država:

Italija

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:

Jabolka ZGO „Mela Rossa Cuneo“ se pridelujejo le iz naslednjih sort in njihovih klonov:

(a) rdeči delišes, (b) gala, (c) fuji, (d) braeburn.

Poleg tega morajo imeti naslednje značilnosti:

Rdeči delišes

Lupina: ≥ 90 % površine je temne vinskordeče barve, brez mastnosti ali mrežavosti, razen v peceljnih jamici.Velikost: premer ≥ 75 mm ali teža ≥ 180 g.Vsebnost sladkorja: ≥ 11 °Brix.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Čvrstost mesa: ≥ 5 kg.

Gala

Lupina: ≥ 80 % površine je bleščeče temno rdeče barve, lupina je večinoma progasta in delno niansirana.

Velikost: premer ≥ 70 mm ali teža ≥ 160 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 12 °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 5 kg.

Fuji

Lupina: ≥ 60 % površine je svetlo do temno rdeče barve.

Velikost: premer ≥ 75 mm ali teža ≥ 180 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 12 °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 6 kg.

Braeburn

Lupina: ≥ 80 % površine je oranžnordeče do temno rdeče barve, lupina je večinoma progasta.

Velikost: premer ≥ 70 mm ali teža ≥ 160 g.

Vsebnost sladkorja: $\geq 11,5$ °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 6 kg.

Sadeži morajo biti dani na trg celi, svežega in zdravega videza ter čisti in brez tujih delcev ali vonjev; izpolnjevati morajo standarde tržnih razredov „ekstra“ in I.

Minimalni standardi kakovosti za različne sorte in razrede so določeni v Uredbi (EU) št. 543/2011.

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 faze pridelave in pobiranja ZGO „Mela Rossa Cuneo“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

Proizvode ZGO „Mela Rossa Cuneo“ je treba hraniti v hladnih skladiščih z ustreznim hlajenjem v skladu s tradicionalnimi metodami, pri čemer morajo biti temperatura, vlažnost in kemična sestava ozračja takšne, da ohranjajo posebne kakovostne značilnosti proizvoda.

Jabolka „Mela Rossa Cuneo“ se lahko tržijo le v spodaj navedenih obdobjih:

Gala	od začetka avgusta do konca maja
Rdeči delišes	od začetka septembra do konca junija
Braeburn	od konca septembra do konca julija
Fuji	od začetka oktobra do konca julija

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Jabolka „Mela Rossa Cuneo“ morajo biti pakirana v embalaži, ki omogoča enostavno identifikacijo proizvoda. Zaradi prepoznavnosti proizvoda mora biti na embalaži ali na posameznih sadežih navedeno besedilo ZGO „Mela Rossa Cuneo“, ki mora biti jasno in dobro čitljivo ter napisano s črkami, ki so večje od črk katerega koli drugega besedila.

Če se uporabijo posamezne nalepke, morajo biti te nalepljene na vsaj 70 % sadežev.

Skupaj z zaščiteno geografsko označbo se lahko uporabljajo tudi označbe in/ali slike, ki se nanašajo na imena družb, trgovska imena ali logotipe konzorcijev ali posameznih družb, razen če imajo promocijsko vsebino ali bi lahko zavajale kupca.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Območje proizvodnje jabolk „Mela Rossa Cuneo“ zajema naslednje občine v provincah Cuneo in Torino, ki ležijo na nadmorski višini 280–650 m:

Občine v provinci Cuneo: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

Občine v provinci Torino: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Zadevni del regije Piemont je planota, ki poteka vzdolž zahodnih Alp, in sicer Primorskih Alp in Kotijskih Alp, ter tvori edinstveno topografsko obliko balkona na ozki planoti med zahodnimi Alpami in dolino reke Pad.

Opredeljeno geografsko območje je glavno območje proizvodnje jabolk v regiji Piemont. Tu se je začela in razvila pridelava jabolk z rdečo lupino, ki je sčasoma postala del lokalne strukture.

Območja, na katerih se pridelujejo jabolka „Mela Rossa Cuneo“, se raztezajo skozi provinci Cuneo in Torino v regiji Piemont. Zaradi zgodovinskih razlogov in svojih geografskih značilnosti so imela ta območja pomembno vlogo pri razvoju antocianske obarvanosti jabolk, ki se tu pridelujejo. Ozemeljske značilnosti geografskega območja zajemajo njegovo nadmorsko višino, zemljepisno širino, topografijo, podnebje in zlasti intenzivno sončno svetlobo.

Velik razpon med najvišjimi dnevnimi in najnižjimi nočnimi temperaturami na območju je posledica njegove lokacije med Alpami in dolino reke Pad; pozno poleti in jeseni, tj. v sezoni zorenja sort „Mela Rossa Cuneo“ pred obiranjem, je na območju povprečna temperatura 13,8 °C. Takšna temperaturna nihanja so izredna v primerjavi z nihanji, običajno zabeleženimi v večini evropskih regij, v katerih se pridelujejo jabolka, ne glede na to, ali ležijo na ravninah ali gorskih območjih, na katerih so temperaturne spremembe predvsem posledica hitrega prehajanja vremenskih motenj.

5.2 Posebnosti proizvoda:

K ugledu jabolk „Mela Rossa Cuneo“ so pripomogle značilna temno rdeča barva lupine, videz sadeža v smislu obarvanosti (odstotek lupine v tej prevladujoči barvi) in bleščeča lupina. Na podlagi teh značilnosti je mogoče jabolka „Mela Rossa Cuneo“ enostavno prepoznati na lokalnih, regionalnih, nacionalnih in mednarodnih trgih.

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

Zelo prijeten videz jabolk „Mela Rossa Cuneo“ je posledica ugodnih medsebojnih vplivov geografskega območja proizvodnje ter sort in klonov jabolk, ki so se na tem območju tradicionalno pridelovala.

Značilna rdeča barva temelji na naslednjih treh fizikalnih in podnebnih dejavnikih, povezanih z geografskim območjem:

- izredno velik temperaturni razpon v obdobju pred obiranjem,
- vlaženje lupine sadežev s kapljami rose, ki se tvorijo v najhladnejšem delu noči, zaradi česar je lupina izpostavljena značilnemu ciklu izmeničnega vlaženja in sušenja,
- rahli jutranji in večerni gorski vetrovi, ki krepijo temperaturo in cikle vlaženja.

Ti fizikalni pojavi skupaj z izpostavljenostjo sončni svetlobi vplivajo na nastanek in razvoj antocianov, tj. antioksidantskih pigmentov, ki dajejo lupini sadežev značilno barvo. Nastanek pigmentov je tesno povezan s temperaturnim razponom. Obarvanost sadeža, kot ga zaznavamo s človeškim vidom, je odvisna od odstotka celic, ki vsebujejo pigmente, in stopnje koncentracije antocianov v celicah. Na razvoj antocianov vpliva cikel vlaženja in sušenja, skupaj s primerno izpostavljenostjo sončni svetlobi.

Pridelava jabolk z rdečo lupino na geografskem območju je celovito predstavljena v dokumentu, ki so ga pripravili na Univerzi za gastronomsko znanost v Pollenzu (CN). V 18. stoletju, ko so se uveljavile ideje razsvetljenstva, je bilo v Piemontu ustanovljenih več kmetijskih akademij in združenj, ki so zaslužni za obsežno raziskovanje sort, razširjanje novih kultivarjev in razvoj pridelovalnih tehnik na znanstveni osnovi. Tako so bili ustvarjeni pogoji, ki so pripomogli k razširjanju sort jabolk z rdečo lupino, cenjenih zlasti zaradi intenzivne in bleščeče barve, ki se je lahko razvila v okolju province Cuneo.

Razvoj sodobne pridelave jabolk v provinci Cuneo sega v 50. in 60. leta 20. stoletja, pri čemer so se med različnimi sortami, ki so se pridelovale, jabolka z rdečo lupino postopno razširjala, dokler niso postala prevladujoča sorta, kar so še danes. Izraz „Mela Rossa Cuneo“ se je uveljavil v 60. in 70. letih 20. stoletja, ko se je začel pojavljati v računovodskih evidencah in potovalnih listinah, priloženih proizvodom, namenjenim na notranji trg. V tem obdobju je bila izvedena tudi prva promocijska kampanja za jabolka „Mela Rossa Cuneo“, v 80. letih 20. stoletja pa se je ime prvič pojavilo na računih za izvožene proizvode. V istem obdobju so bila jabolka „Mela Rossa Cuneo“ predstavljena na sejmih za pridelavo sadja, ki niso bili namenjeni le poklicnim pridelovalcem, ampak tudi potrošnikom. Njihova tržna identiteta pa se je še bolj utrdila v prvem desetletju 21. stoletja prek projektov za spodbujanje njihove prodaje na večjih maloprodajnih mestih na severozahodu Italije.

Sklic na objavo specifikacije:

Ministrstvo je uvedlo nacionalni postopek ugovora za predlog spremembe zaščitene geografske označbe „Mela Rossa Cuneo“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 265 z dne 14. novembra 2011.

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrambno in gozdarsko politiko (<http://www.politicheagricole.it>), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2012/C 140/05)

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

„MÜNCHENER BIER“

ES št.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

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:

(b) Opis:

V zvezi z navedenimi vrstami piva je treba vključiti naslednje dodatne informacije:

Brezalkoholno pivo „Weißbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 3,5–8,0

Vsebnost alkohola v vol. %: < 0,5

Barva (EBC): 8,0–21,0 enot

Grenčica (EBU): 7,0–19,0 enot

Tipično pšenično pivo: peneče, sladko, polnega okusa, svetlo, zlatorumene do jantarjeve barve, lahko je rahlo motno, naravno motno ali motno zaradi kvasa, rahlo hmeljno do nekoliko grenko.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Brezalkoholno pivo

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 1,0–8,0

Vsebnost alkohola v vol. %: < 0,5

Barva (EBC): 4,0–13,0 enot

Grenčica (EBU): 13,0–29,0 enot

Tipično pivo: suho do sladko, sveže, bogato, blagega do polnega okusa, bistro, svetlo do zlatorumeno, nekoliko aromatično do aromatično, z rahlo hmeljno do hmeljno aromo.

Pojasnilo:

Za brezalkoholna piva iz Münchenskih pivovarn veljajo enake osnovne zahteve glede kakovosti kot za druge proizvode „Münchener Biere“. Pri brezalkoholnem pivu se določeni dodatni proizvodni postopki izvedejo le zaradi zagotavljanja ustrezne vsebnosti alkohola, vendar se zaradi teh postopkov ne spremenijo nobene druge sestavine. Brezalkoholno pivo ima „veliko lažji“ okus izključno zaradi manjše vsebnosti alkohola. Takšne vrste piva so se v Münchnu proizvajale že pred prvotnim zahtevkom z dne 7. marca 1993.

Časopis „Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung“ z dne 17. avgusta 1898 potrjuje, da se je brezalkoholno pivo na Bavarskem varilo že leta 1898. Na strani 1590 izdaje istega časopisa z dne 9. julija 1898 je omenjen zahtevek, ki ga je vložil lastnik šole „Praktische Brauerschule“ v Münchnu Karl MICHEL, ki je želel prodajati brezalkoholno pivo (glej Christian SCHÄDER: „Münchener Braueindustrie 1871–1945“, str. 105). Čeprav njegov zahtevek ni bil odobren, so Münchenske pivovarne ohranile proizvodnjo brezalkoholnega piva, zlasti ker se je v težkih časih med svetovnimi vojnami in po njima zaradi pomanjkanja surovin proizvajalo „lahko pivo“. V vsakem primeru sta se v Münchnu vsaj od leta 1986 spet stalno proizvajala brezalkoholno pivo in brezalkoholno pivo „Weißbier“. Brezalkoholno pivo „Münchener Bier“ ima in je vedno imelo enako velik sloves kot njegova alkoholna različica.

(e) Proizvodni postopek:

Prvotnemu besedilu je treba dodati naslednje odstavke:

„Za brezalkoholna piva ‚Münchener Biere‘ veljajo enake stroge zahteve glede kakovosti kot za alkoholna piva, pri čemer se ta piva prav tako proizvajajo v skladu z zakonodajo, ki se uporablja v Münchnu in Nemčiji, ne glede na to, ali gre za piva spodnjega ali zgornjega vrenja. V skladu z dolgo tradicijo varjenja piva se v Münchnu za proizvodnjo brezalkoholnega piva in brezalkoholnega piva ‚Weißbier‘ uporabljata dva postopka.

Pri prvem postopku se z vakuumsko destilacijo in uparivanjem (uparivanjem navzdol/vakuumskim uparivanjem tankega sloja) iz ustreznega v celoti prevretega piva naknadno odstrani ves ali skoraj ves alkohol. Vse ostale sestavine ostanejo nespremenjene, kar pomeni, da zahteve glede kakovosti veljajo še naprej.

V drugem, starejšem postopku je treba najprej, kot je opisano zgoraj, proizvesti ustrezno pivino za ‚Münchener Bier‘. Vendar se potem nadaljnje vrenje ustavi v tako zgodnji fazi, da najvišja zakonsko dovoljena vsebnost alkohola v višini 0,5 vol. % ni presežena. Pri tem se sestavine ne spremenijo in zahteve glede kakovosti ostanejo enake.“

Pojasnilo:

Ker se proizvodnja brezalkoholnega piva nekoliko razlikuje od osnovne proizvodnje piva, je treba v poglavje „Proizvodni postopek“ vključiti proizvodne korake, navedene v nadaljevanju.

(f) *Povezanost z geografskim območjem:*

Za drugim odstavkom prvotnega besedila je treba dodati naslednja odstavka:

„München ima tudi dolgo tradicijo proizvodnje brezalkoholnega piva. V izdaji časopisa ‚Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung‘ z dne 17. avgusta 1898 je na strani 1928 navedeno, da se na Bavarskem proizvaja brezalkoholno pivo. Na strani 1590 izdaje istega časopisa z dne 9. julija 1898 je omenjeno brezalkoholno pivo v Münchnu. Na navedeni strani je omenjen zahtevek, ki ga je vložil lastnik šole ‚Praktische Brauerschule‘ v Münchnu Karl MICHEL, ki je želel prodajati brezalkoholno pivo (glej Christian SCHÄDER: ‚Münchner Braueindustrie 1871–1945‘, str. 105). Čeprav je bil zadevni zahtevek takrat zavrnjen, se je proizvodnja brezalkoholnega piva v Münchnu ohranila, zlasti ker se je, kot je znano, v težkih časih med svetovnima vojnoma in po njima zaradi pomanjkanja surovin varilo pivo z majhno vsebnostjo alkohola.

V vsakem primeru so münchenske pivovarne od leta 1986 spet stalno proizvajale brezalkoholno pivo in brezalkoholno pivo ‚Weißbier‘. Brezalkoholno pivo se od drugih vrst proizvodov ‚Münchener Biere‘ razlikuje le po tem, da je iz končnega proizvoda ‚Münchener Bier‘ naknadno odstranjen alkohol ali da je vrenje proizvoda ‚Münchener Bier‘ predčasno ustavljeno, pri čemer vse druge sestavine vedno ostanejo nespremenjene. Vse vrste brezalkoholnega piva ‚Münchener Bier‘ imajo enak sloves kot njegova alkoholna različica.“

Na koncu je treba dodati naslednjo navedbo:

„Izdaji časopisa ‚Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung‘ z dne 9. julija 1898, str. 1590, in z dne 17. avgusta 1898, str. 1928.“

Pojasnilo:

Upoštevati je treba, da so tudi brezalkoholna piva del tradicije proizvoda „Münchener Bier“. Brezalkoholno pivo je prvič omenjeno v dokumentih iz leta 1898. Kot je znano, se je zaradi pomanjkanja surovin v težkih časih med svetovnima vojnoma v 20. stoletju začelo proizvajati „lahko pivo“. Vsekakor je dokazano, da se brezalkoholno pivo in brezalkoholno pivo „Weißbier“ proizvajata vsaj od leta 1986. Brezalkoholno pivo „Münchener Bier“ ima enak sloves kot njegova alkoholna različica, ne glede na to, ali gre za pivo spodnjega ali zgornjega vrenja.

(h) *Označevanje:*

Besedna zveza „kategorija piva“ se nadomesti z besedno zvezo „vrsta piva“.

Poleg tega se doda naslednje besedilo:

„V skladu s členom 8(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 v povezavi s členom 14 Uredbe (ES) št. 1898/2006 z dne 14. decembra 2006 mora biti na etiketi simbol EU ali navedba ‚Zaščitena geografska označba‘ skupaj z registriranim imenom ‚Münchener Bier‘.“

Pojasnilo:

1. „Vrsta piva“ namesto „kategorija piva“

Izbira besedne zveze „kategorija piva“ ni pravilna. Pravilen izraz je „vrsta piva“. V skladu s členom 3 nemškega odloka o pivu (BierV) se izraz „kategorija piva“ nanaša na primer na „pivo z nizko vsebnostjo ekstrakta v sladici“, „točeno pivo“ ali „močno pivo“.

Popravek je potreben, ker se točka h nanaša na točko b specifikacije, pod katero so našteje vrste piva in ne kategorije piva.

2. Dodatek

Najpozneje od 1. maja 2009 mora biti na etiketi proizvodov, ki so zaščiteni v skladu z Uredbo (ES) št. 510/2006, simbol EU ali navedba „Zaščitena geografska označba“ skupaj z imenom zaščitene proizvoda. Dodatek je potreben, ker je bila ta vloga za spremembo/dodatek vložena po 1. maju 2009.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„MÜNCHENER BIER“

ES št.: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Münchener Bier“

2. Država članica ali tretja država:

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 2.1 Pivo

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

„Helles“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,4–11,9

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,7–5,4

Barva (EBC): 5,0–8,5 enote

Grenčica (EBU): 14,0–25,0 enot

Svetlorumene barve, svetlo, bogatega okusa, čisto, nežno, rahlo do prijetno hmeljno, rahlo do sveže aromatično, s prijetno grenkobo, ki je odvisna od postopka varjenja.

„Export Hell“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 12,5–12,8

Vsebnost alkohola v vol. %: 5,5–6,0

Barva (EBC): 5,5–7,5 enote

Grenčica (EBU): 15,0–26,0 enot

Svetlorumene barve, močno prevreto (do bistrosti), bogatega okusa, blago in nežno do močno aromatično, rahlo hmeljno in rahlo grenko.

„Export Dunkel“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 12,5–13,7

Vsebnost alkohola v vol. %: 5,0–5,9

Barva (EBC): $42,0 \leq 60,0$ enot

Grenčica (EBU): 15,0–24,0 enot

Polnega, blagega okusa, s sladasto do močno aromo, delno prevladuje münchenski slad.

„Pils“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,5–12,5

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,9–5,8

Barva (EBC): 5,5–7,0 enot

Grenčica (EBU): 30,0–38,0 enot

Nekoliko trpko, z nežno, žlahtno grenkobo hmelja, hmeljno do aromatično hmeljno, lahko, prefinjeno, peneče.

Brezalkoholno pivo „Weißbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 3,5–8,0

Vsebnost alkohola v vol. %: < 0,5

Barva (EBC): 8,0–21,0 enot

Grenčica (EBU): 7,0–19,0 enot

Tipično pšenično pivo: peneče, sladko, polnega okusa, svetlo, zlatorumene do jantarjeve barve, lahko je rahlo motno, naravno motno ali motno zaradi kvasa, rahlo hmeljno do nekoliko grenko.

„Leichtes Weißbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 7,7–8,4

Vsebnost alkohola v vol. %: 2,8–3,2

Barva (EBC): 11,0–13,0 enot

Grenčica (EBU): 13,0–15,0 enot

Osvežujoče, kipeče, peneče, motno zaradi kvasa, tipičnega okusa po pšeničnem pivu zgornjega vrenja.

„Kristall Weizen“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,5–12,4

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,9–5,5

Barva (EBC): 7,5–12,5 enote

Grenčica (EBU): 12,0–16,0 enot

Kipeče, zelo peneče, filtrirano bistro, šumeče, pridih zgornjega vrenja, tipično pivo zgornjega vrenja.

„Hefeweizen Hell“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,4–12,6

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–5,5

Barva (EBC): 11,0–20,0 enot

Grenčica (EBU): 12,0–20,0 enot

Močno prevreto, naravno motno, ima značilnosti piva zgornjega vrenja, peneče, osvežujoče, kipeče, šumeče, delno kvasasto, z aromo pšeničnega piva.

„Hefeweizen Dunkel“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,6–12,4

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,5–5,3

Barva (EBC): 29,0–45,0 enot

Grenčica (EBU): 13,0–16,0 enot

Naravno motno, polnega okusa, sladast okus/značaj, pridih/značaj piva zgornjega vrenja.

„Märzen“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 13,2–14,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 5,3–6,2

Barva (EBC): 8,0–32,5 enote

Grenčica (EBU): 21,0–25,0 enot

Zelo polnega in bogatega okusa, blago, „altbayerisch“ do sladasta aroma, z zelo blago grenkobo.

„Bockbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 16,2–17,3

Vsebnost alkohola v vol. %: 6,2–8,1

Barva (EBC): 7,5–40,0 enot

Grenčica (EBU): 18,0–32,5 enote

Močno prevreto, polnega in bogatega okusa, nežno, aromatično do rahlo hmeljno, nekoliko trpko do zelo hmeljno, delno aromatično.

„Doppelbock“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 18,2–18,7

Vsebnost alkohola v vol. %: 7,2–7,7

Barva (EBC): 44,0–75,0 enot

Grenčica (EBU): 18,0–28,0 enot

Močno, krepko, aromatično, polnega in sladastega okusa.

Brezalkoholno pivo

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 1,0–8,0

Vsebnost alkohola v vol. %: < 0,5

Barva (EBC): 4,0–13,0 enot

Grenčica (EBU): 13,0–29,0 enot

Tipično pivo: suho do sladko, sveže, bogato, blagega do polnega okusa, bistro, svetlo do zlatorumeno, nekoliko aromatično do aromatično, z rahlo hmeljno do hmeljno aromo.

„Leichtbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 7,5–7,7

Vsebnost alkohola v vol. %: 2,7–3,2

Barva (EBC): 5,5–7,0 enot

Grenčica (EBU): 24,0–26,5 enote

Rahlo trpek in žlahten okus.

„Diät Pils“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 8,5–9,3

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,3–4,9

Barva (EBC): 5,0–6,5 enote

Grenčica (EBU): 26,0–30,0 enot

Nizka vsebnost ogljikovih hidratov, rahlo trpek in suh okus.

„Schwarz-Bier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,3

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,8

Barva (EBC): 70,0 enot

Grenčica (EBU): 17,0 enot

Rahlo sladasta aroma.

„ICE-Bier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 11,2

Vsebnost alkohola v vol. %: 4,9

Barva (EBC): 6,5 enote

Grenčica (EBU): 20,0 enot

Harmonično, polnega in bogatega okusa.

„Nähr-/Malzbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 12,3–12,7

Vsebnost alkohola v vol. %: 0,0–1,2

Barva (EBC): 65,0–90,0 enot

Grenčica (EBU): 8,0–15,0 enot

Nizka vsebnost alkohola, zelo nežno prevreto, sladasto, aromatično, zelo blago hmeljno.

„Oktoberfestbier“

Vsebnost ekstrakta v sladici v %: 13,6–14,0

Vsebnost alkohola v vol. %: 5,3–6,6

Barva (EBC): 6,0–28,0 enot

Grenčica (EBU): 16,0–28,0 enot

Svetlo, zlatorumene do jantarjeve barve ali temno, bogatega, zelo polnega okusa, nežno ali sladasto do rahlo hmeljno, z zelo malo grenkobe ali z močnim, nekoliko sladkim okusom.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Münchenske pivovarne uporabljajo vodo iz lastnih globokih črpališč na prodnati ravnini na območju mesta, od katerih številna segajo do terciarnih plasti.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

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

Celoten postopek proizvodnje piva „Münchner Bier“ mora potekati na območju mesta München.

Postopek proizvodnje piva „Münchner Bier“ se začne z drobljenjem slada in drozganjem ter konča z zorenjem, med katerim se mlado pivo naravno obogati z ogljikovim dioksidom in pridobi svoj zaokroženi okus.

Enako poteka celoten postopek proizvodnje brezalkoholnih vrst piva „Münchner Biere“ spodnjega in zgornjega vrenja. Glede na vrsto proizvodnje pa lahko v okviru proizvodnega postopka sledi še vakuumaska destilacija in uparevanje oziroma predčasna ustavitev faze vrenja.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Označevanje piva zajema opis proizvoda „Münchener Bier“ ali „Münchner Bier“ skupaj z vrsto piva iz točke 3.2.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Območje mesta München

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Münchenske pivovarne označbo „Münchener Bier“ uporabljajo že stoletja, in sicer brez nasprotovanja tretjih oseb. Dolgo tradicijo med drugim potrjujejo evidence denarnih dajatev in dajatev v naravi münchenskih pivovarjev v urbarju vojvode Ludvika Strogega iz leta 1280 (glej Heckhorn/Wiehr: „München und sein Bier“, München 1989, ali doktorsko disertacijo dr. Karin HACKEL-STEHR – kot pri točki 4 – in Sedlmayr/Grohsmann: „Die ‚prewen‘ Münchens“, Nürnberg 1969, izvlečki so priloženi. Glej tudi dr. Christine RÄDLINGER: „125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V.“, jubilejni zbornik iz leta 1996).

München ima tudi dolgo tradicijo proizvodnje brezalkoholnega piva. V izdaji časopisa „Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung“ z dne 17. avgusta 1898 je na strani 1928 navedeno, da se na Bavarskem proizvaja brezalkoholno pivo. Na strani 1590 izdaje istega časopisa z dne 9. julija 1898 je omenjeno brezalkoholno pivo v Münchnu. Na navedeni strani je omenjen zahtevek, ki ga je vložil lastnik šole „Praktische Brauerschule“ v Münchnu Karl MICHEL, ki je želel prodajati brezalkoholno pivo (glej Christian SCHÄDER: „Münchner Brauindustrie 1871–1945“, str. 105). Čeprav je bil njegov zahtevek takrat zavrnjen, se je proizvodnja brezalkoholnega piva v Münchnu ohranila, zlasti ker se je, kot je znano, v težkih časih med svetovnima vojnama in po njima zaradi pomanjkanja surovin varilo pivo z majhno vsebnostjo alkohola. V vsakem primeru so münchenske pivovarne od leta 1986 spet stalno proizvajale brezalkoholno pivo in brezalkoholno pivo „Weißbier“.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Med potrošniki ima pivo, proizvedeno v Münchnu, poseben sloves, zato pričakujejo najvišjo kakovost.

Ta kakovost ne temelji le na spoštovanju münchenskega zakona o čistosti piva iz leta 1487, ki je bil sprejet 29 let pred podobnim bavarskim zakonom iz leta 1516, ampak zlasti na dejstvu, da münchenske pivovarne vodo za proizvodnjo piva pridobivajo iz globokih črpališč na prodnati ravnini na območju mesta. Ta črpališča segajo do terciarnih plasti in so globoka do 250 m.

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

Močna naklonjenost prebivalstva pivu „Münchener Bier“ in njegov sloves na območju Münchna temeljita na dolgi tradiciji proizvodnje piva v Münchnu in zgodovinskih vzrokih. Na podlagi vedno večjega obsega proizvodnje je pivo „Münchner Bier“ najprej doseglo sloves na lokalni, nato nacionalni in nazadnje tudi na mednarodni ravni.

Pivo je bilo v Münchnu dobro sprejeto že od vsega začetka. Že leta 815 je bilo v rokopisu „Kozrah“ iz dela „Historia Frisingensis“ omenjeno, da je bila cerkev sv. Janeza v Oberföhringu posojena diakonu Huwetziju, ki je moral stolnemu kapitelju v zameno kot letno „desetino“ (davek) poslati voz piva.

„Salbuch der Stadt München“ iz leta 1280 potrjuje, da so se prebivalcem Münchna že takrat podeljevale „pivovarske pravice“.

Leta 1372 je vojvoda Štefan II. izvedel reformo pivovarskih pravic v Münchnu in sprejel prvi pivovarski zakon, ki je vsem navadnim ljudem podelil pravico, da varijo „Greußing“ (to je bila najverjetneje vrsta lahkega piva z nizko vsebnostjo ekstrakta v sladici), „če si tega zaželi“. Omeniti je treba, da je bila ta pravica, kadar je bila podeljena posamezniku, prenosljiva in dedna.

V 14. in 15. stoletju so se pivu za podaljšanje njegove življenjske dobe pogosto dodajale najrazličnejše snovi, med katerimi so bile tudi nekatere strupene. Zato je občinski urad mesta München okoli leta 1453 izdal statut o pivu, ki je določal, da se pivo in „Greußing“ lahko varita „le iz ječmena, hmelja in vode ter nobenih drugih sestavin“. To so bili začetki prvega „zakona o čistosti piva“.

Vojvoda Albert IV. Bavarski je nato 30. novembra 1487 v Münchnu sprejel nekoliko spremenjeno različico besedila statuta o pivu, in sicer pod imenom „Münchenski zakon o čistosti piva“. Odtlej je bilo dovoljeno prodajati le pivo, izdelano iz hmelja, ječmena in vode. S sprejetjem tega zakona je prav tako postalo obvezno, da se za pivo izvaja inšpekcijski postopek, podoben današnjemu postopku za nadzor kakovosti. Proti koncu 15. stoletja se je tako prvič preverjala kakovost živil. Münchenski zakon o čistosti piva, ki je temelj za uspeh in sloves piva „Münchner Bier“, zagotavlja, da se proizvaja le visokokakovostno pivo.

Leta 1493 je vojvoda Jurij Bogati sprejel podoben zakon o čistosti piva za Spodnjo Bavarsko. Po njegovi smrti in nasledstveni vojni mesta Landshut sta sinova vojvode Alberta IV., bavarski vojvodi Viljem IV. in Ludvik X. leta 1516 razglasila „Bavarski zakon o čistosti piva“, ki je bil skoraj enak münchenskemu. Iz njega se je po več spremembah razvil nemški zakon o davku na pivo iz leta 1906, ki je pozneje postal sedanji začasni zakon o pivu. Tako Münchenski zakon o čistosti piva velja še danes.

Sloves piva „Münchner Bier“ se je skozi stoletja še naprej razširjal. V 16. stoletju so njegov sloves širili kočijaži in vozniki vozov, ki so lahko svoje konje puščali v pivovarnah. Na koncu je delovala po ena pivovarna na približno 250 prebivalcev.

Prebivalci Münchna imajo svoje pivo tako radi, da so se zanj pripravljene tudi boriti. Leta 1844 je prišlo do pивske vojne, ko se je cena piva nenadoma povišala s 6 na 6,5 krajcarja. Maja 1995 je okoli 25 000 ljudi demonstriralo proti sodbi sodišča, po kateri bi se morali münchenski pivski vrtovi (*Biergärten*) zapirati ob 21.30 uri.

Ti pivski vrtovi, praznovanje „Oktoberfest“ in mestne restavracije so prav tako imele pomembno vlogo pri uveljavitvi slovesa piva „Münchner Bier“ po vsem svetu.

V zvezi s pristnimi mestnimi pivskimi vrtovi je treba omeniti znamenito pravico in priljubljen običaj prebivalcev Münchna, da v pivski vrt oziroma pivsko klet, kot so takšne vrtove imenovali nekoč, s seboj prinesejo svojo hrano.

Praznovanje, ki se pogosto posnema, vendar ostaja nepresegljivo, je t. i. „Oktoberfest“, ki je bil prvič organiziran leta 1810, razvil pa se je iz konjskih dirk. Po vsem svetu poteka več kot 2 000 različnih praznovanj, podobnih „Oktoberfestu“. Tudi „Oktoberfest“ in pivo „Oktoberfestbier“, ki se na njem streže in je lahko proizvedeno le v münchenskih pivovarnah, prispevata k velikemu slovesu piva „Münchner Bier“ po svetu. Münchenski „Oktoberfest“ vsako leto v povprečju obišče več kot šest milijonov ljudi, ki želijo poskusiti svetovno znano pivo. „Oktoberfest“ in pivo „Oktoberfestbier“ predstavljata vrhunec uspeha piva „Münchner Bier“. Deželno sodišče v Münchnu je „Oktoberfest“ nekoč celo razglasilo za „praznik piva „Münchner Bier““.

Od mestnih gostišč naj omenimo le svetovno znano „Hofbräuhaus“. Verjetno ni treba omenjati, da je zaradi pesmi „In München steht ein Hofbräuhaus ...“ in gostišča samega pivo „Münchner Bier“ postalo znano po celem svetu.

Poleg teh zgodovinskih dejstev so k večji prepoznavnosti piva „Münchner Bier“ prispevale tudi tehnične inovacije.

Münchenski pivovarji so v 19. stoletju začeli pivo proizvajati v pravih hladilnicah. Tehnične zahteve v zvezi s tem so bile tako zapletene, da je šola „Königliche Baugewerkeschule“ začela organizirati tečaje za načrtovanje pivovarskih kleti.

Carl von Linde je leta 1873 za pivovarno Spaten v Münchnu razvil prvi hladilni stroj na svetu. Stroj je bil pomemben, ker je prvič omogočil, da se želena količina piva stalno visoke kakovosti proizvaja neprekinjeno, ne glede na podnebje in zunanjo temperaturo.

Pivovarna Hacker iz Münchna je okoli leta 1900 hladilnice na podlagi Lindejevega sistema dala vgraditi celo v nizozemski ladji, ki ju je uporabljala za izvoz piva „Münchner Bier“ in tako nadalje pripomogla k širjenju njegovega slovesa v čezmorske države.

Poleg tega je od 19. stoletja vsaka münchenska pivovarna imela v lasti do 90 hladilnih železniških vagonov za prevoz svojih proizvodov na oddaljena prodajna območja. Ti hladilni vagoni, ki so bili za pivovarne hkrati tudi oglaševalno sredstvo, so se lahko uporabljali v vseh delih evropskega železniškega omrežja, ki se je takrat naglo razvijalo. Veliko pomembnejše od oglaševalskega učinka pa je bilo ohranjanje kakovosti piva, ki so ga omogočili vagoni. Z vidika roka uporabe piva je to pomenilo velik napredek. Pivo „Münchner Bier“ je v tujino prispelo v vsej svoji kakovosti, s čimer se je prav tako večal njegov sloves. Slednje dokazujejo tudi podatki o izvozu, ki se je takrat stalno povečeval.

Številne münchenske pivovarne so v 19. stoletju za proizvodnjo električne energije začele uporabljati parne stroje, da bi lahko ohranjale stalno temperaturo in tako zagotovile vedno enako visoke proizvodne standarde. Za obravnavanje varnostnih vprašanj in tehničnih težav, nastalih v zvezi s tem, je bilo ustanovljeno združenje „Dampfkessel-Revisionsverein“ (Združenje za preglede parnih kotlov). Iz tega združenja se je razvilo današnje svetovno znano združenje „Technischer Überwachungsverein“ (Združenje za tehnične preglede). K ugledu münchenskih pivovarn in slovesu piva, ki ga te proizvajajo, je prispevala tudi njihova ozaveščenost glede varnosti.

V 19. stoletju so se sočasno z razvojem znanstvenih metod ustanavljali oddelki za pivovarsko tehnologijo na kmetijskih strokovnih šolah, univerzah ter zasebnih izobraževalnih in raziskovalnih ustanovah. Pomemben element razvoja je bil tudi začetek izdajanja strokovnih publikacij o pivovarstvu. Središče tega razvoja je bil München, ki se od takrat naprej omenja tudi kot „cerevizialno“ (pivovarsko) univerzitetno mesto. Še danes sta Fakulteta za pivovarsko tehnologijo v okviru univerze „Technische Universität München-Weihenstephan“ in Inštitut Doemens vodilni ustanovi za usposabljanje pivovarjev in pivovarskih inženirjev, ki delajo po vsem svetu.

Kot je bilo prikazano, se je sloves piva „Münchner Bier“ v zadnjih 550 letih v Nemčiji in drugih državah članicah EU stalno povečeval. Naraščajoč obseg izvoza v zadnjih 30 letih, zlasti izvoza znamenitega piva „Oktoberfestbier“ (to ime lahko za svoje proizvode uporabljajo le münchenske pivovarne), dovolj zgovorno priča o tem. „Oktoberfest“ je kot praznik piva „Münchner Bier“ znan po vsem svetu. S slovesnim sprevedom v regionalnih narodnih nošah in lovskih oblačilih, otvoritveno slovesnostjo ter dnevnim poročanjem iz šotorov je „Oktoberfest“ izredno prispeval k prepoznavnosti piva „Münchner Bier“. S sponzoriranjem športa, na primer nemške nacionalne ekipe za bob ali v areni „Olympiahalle“, se ime piva „Münchner Bier“ prikazuje na televizijskih ekranih po vsem svetu. V zadnji desetletjih je pivo „Münchner Bier“ prek radija, televizije in zlasti interneta spoznalo vse več ljudi iz različnih držav. O tej pijači se živahno razpravlja tudi v okviru spletnih forumov in ljubiteljskih klubov, spletne strani münchenskih pivovarn pa redno obiskujejo uporabniki z vsega sveta.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Markenblatt, 11. zvezek, z dne 19. marca 2010, del 7a-bb, str. 4250

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/13252>

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

(2012/C 140/06)

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

„WACHAUER MARILLE“

ES št.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

ZGO () ZOP (X)

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 (inšpekcijski organ)

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 Opis proizvoda:

Izboljšanje in pojasnitev opisa:

Gre za sadeže skupin vrst „Kegelmarrillen“ (stožčaste marelice), „Ovalmarrillen“ (ovalne marelice) (ali „Rosenmarrillen“ (rožnate marelice)) ter „Ananasmarrillen“ (ananasove marelice), ki so jih od leta 1900 do leta 1960 tradicionalno izbrali in zasadili pridelovalci in lastniki nasadov marelic v regiji Wachau. Goji se zlasti lokalna sorta „Klosterneuburger“ (ki spada v skupino vrste „Kegelmarrillen“).

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

„Kegelmariellen“: sadež je srednje velik, pri povprečni letini običajno tehta od 45 do 60 g, njegova specifična teža pa je običajno višja od 1,0. Marelice so stožčaste ali koničaste oblike. Osnovna barva lupine je medeno rumena, polovica ali večji del sadeža je rdečkaste barve, pogosto pa imajo sadeži tudi rjave ali rdeče lise.

Značilne lastnosti: sadež je stožčaste oblike in na eni strani krajši, lupina pa je močno rdečkasto obarvana. Meso je enakomerno oranžne do rdečkasto oranžne barve, čvrsto in sočno ter ne postane mokasto.

„Ovalmarillen“ (ali „Rosenmarillen“): sadež je srednje velik do velik, pri povprečni letini običajno tehta od 40 do 65 g, njegova specifična teža pa je običajno nižja od 1,0. Marelice so ovalne ali zelo okrogle in imajo srednje zaobljeni polovici. Lupina je oranžnorumene barve in nekoliko dlakasta, sadež pa je na strani, ki je izpostavljena soncu, do polovice vedno rdečkasto obarvan in ima pogosto rdeče lise. Značilne lastnosti: ovalna oblika in oranžnorumena osnovna barva s privlačno rdečkasto obarvanostjo.

„Ananasmarillen“: velikost sadeža je približno med velikostjo sadežev vrste „Knödelmarille“ (marelica za cmoke) in velikostjo sadežev velike navadne marelice, pri čemer sadež pri povprečni letini običajno tehta od 30 do 70 g, njegova specifična teža pa je okrog 1,0. Marelice so zelo okrogle. Lupina je dlakasta, srednje rumene barve, pogosto rdečkasto obarvana ali pa so na njej rdeče lise.

Značilne lastnosti: okrogel sadež marelično rumene barve z rahlo rdečkasto obarvanostjo ali brez nje.

Za „Wachauer Marille“ je značilna visoka vsebnost pektina, kisline in sladkorja.

Razlog:

Že od nekdaj velja, da so za edinstveno kakovost „Wachauer Marille“ ključni podnebje in tla v regiji ter več kot stoletna tradicija pridelovanja marelic. Zato se le sorte marelic, „ki so jih približno od leta 1900 (v obdobju od leta 1900 do leta 1960) tradicionalno izbrali in zasadili pridelovalci in lastniki lokalnih nasadov marelic v regiji Wachau“, štejejo za marelice z edinstvenim okusom in vonjem, ki so zaščitene z označbo porekla. Specifikacija, ki delno izvira iz prvotnega besedila, delno pa je posodobljena, naj bi izrecno pojasnila, da je kot „Wachauer Marillen“ mogoče opredeliti le sorte marelic, ki spadajo v navedene skupine vrst in so bile v zadevnem obdobju vzgojene na opredeljenem območju. „Nove“ (npr. francoske ali kalifornijske) sorte, ki se v manjšem obsegu gojijo v zadnjem času, niso primerljive z uveljavljenimi sortami, značilnimi za regijo. Zato je opis zdaj natančnejši, da se ohranijo pričakovanja potrošnikov v zvezi s kakovostjo ter značilne lastnosti in sloves „Wachauer Marille“.

3.2 Geografsko območje:

Informacije v tem delu je treba pojasniti in vanje vključiti še dve občini:

Regija Wachau-Mautern-Krems. Regija leži na južnem robu regije Waldviertel in se razteza vzdolž Donave do severnega dela občine Dunkelsteinerwald. Območje pridelave „Wachauer Marille“ zajema naslednje občine: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald in Weißenkirchen.

Razlog:

Seznam občin (razen občin Schönbühel-Aggsbach in Emmersdorf) je bil že vključen v gradivo prvotne vloge. V povzetek je torej vključen le zaradi večje jasnosti. Novo vključeni občini Schönbühel-Aggsbach in Emmersdorf pred reorganizacijo vlagatelja nista bili del območja v njegovi pristojnosti in pod njegovim upravljanjem, zato v prvotni vlogi nista bili navedeni. Njuna vključitev v dovoljeno območje

proizvodnje je utemeljena, ker obe občini ležita v regiji Wachau in imata enako tradicijo gojenja marelic ter enake posebne podnebne pogoje kot druge navedene občine.

3.3 Dokazilo o poreklu:

Ker specifikacija do zdaj ni vsebovala navedb glede dokazila o poreklu, je smiselno dodati podatke o sledljivosti proizvoda.

Sledljivost proizvoda zagotavljajo naslednji ukrepi:

- evidenca območij pridelave,
- evidenca posajenih sort,
- evidenca obranih količin,
- ločena skladišča za obrane marelice z zaščiteno označbo porekla in marelice brez zaščitene označbe porekla (ločeno od drugih proizvodov) ter označevanje zabojnikov za obiranje pridelka.

3.4 Metoda pridobivanja:

V stavku „(r)astlinski material se goji v lokalnih drevesnicah ali pa ga gojijo pridelovalci sami“ se črta beseda „lokalnih“.

Razlog:

Črtanje besede „lokalnih“ ne vpliva na zadevne sorte, pomeni pa, da se lahko rastlinski material goji tudi v drevesnicah zunaj regije.

Stavek „(k)ot matične rastline se uporabljajo sadike marelic, mirobalan in različnih drugih sort sliv, ki so posebej prilagojene talnim razmeram v regiji“, se nadomesti z naslednjim:

„Kot matične rastline se uporabljajo sadike marelic, mirobalan in drugih primernih sort *Prunus L.*, ki so posebej prilagojene talnim razmeram v regiji.“

Razlog:

Ker si pridelovalci marelic stalno prizadevajo najti primernejše matične rastline, ne smejo biti omejeni na uporabo določenih vrst sliv, ampak morajo imeti za preskušanje in, če se ugotovi njihova primerčnost, tudi za praktično uporabo na voljo vse sorte *Prunus L.*

Stavek „(m)atična rastlina, velika en meter, se obreže tako, da je okrogle, piramidne ali kotlaste oblike (razdalja med sadikami je 5–7 m × 4–6 m; 250 do 500 dreves/ha)“ se nadomesti z naslednjim:

„Krošnja se obreže tako, da je okrogle (piramidne ali kotlaste) oblike; ustrezne so tudi ploščate krošnje.“

Razlog:

Ker sta piramidna in kotlasta oblika vrsti okroglih oblik, je jasneje, če sta navedeni v oklepajih za izrazom „okrogle“. Da bi se zagotovila možnost racionalizacije pridelovalnih praks, so dovoljene tudi ploščate krošnje (npr. v brajdah), zlasti ker oblikovanje vej v okroglo ali ploščato krošnjo ne vpliva na

kakovost sadežev. Poleg tega sta izraz „matična rastlina, velika en meter“ in besedilo v oklepajih „(razdalja med sadikami je 5–7 m × 4–6 m, 250 do 500 dreves/ha)“ črtana. Ker je bila v preteklosti razdalja med drevesi precej velika, je bilo treba uporabiti močne matične rastline, da so razpoložljiv prostor zapolnila široko razvejana drevesa, ki so v višino zrasla 8 metrov ali več. Uporaba sorazmerno visokih „matičnih rastlin, velikih en meter“, je bila še dodaten razlog, da so drevesa zrasla tako visoko. Postopke pridelave, na primer obrezovanje in zlasti obiranje marelic (pri čemer je treba marelice obrati večkrat), je zelo težko izvajati pri tako visokih drevesih. Pri gojenju nekoliko nižjih in kompaktnejših dreves ni treba uporabiti tako močnih matičnih rastlin, zato je lahko tudi razdalja med sadikami manjša. Vmesni posevki (npr. krompir), ki so jih dolgo časa gojili v nasadih marelic in na katere so visoka drevesa dobro vplivala, se ne gojijo več. Dejstvo, da razdalja med sadikami ni več predpisana, verjetno ne bo vplivalo na kakovost.

Smernice za nadzorovano „polnaravno“ gojenje sadja v Avstriji (kot je določeno v Prilogi 9 – vsebinski del) se ne uporabljajo več. Stavek, ki se nanaša na te smernice („Drevesa se gojijo in negujejo v skladu z uveljavljenimi metodami integrirane pridelave“), je bil zato nadomeščen z naslednjim stavkom:

„Drevesa se gojijo in oskrbujejo tako, da se pridelajo visokokakovostne marelice, pri čemer se upoštevajo trajnostne kmetijske prakse.“

Ob prvi predložitvi vloge je podporni program ÖPUL (avstrijski program za spodbujanje ekstenzivnega kmetovanja in kmetijstva ob upoštevanju okolja in spoštovanju narave) vključeval sistem premij na površino za „integrirano pridelavo sadja“, pri čemer so se smernice za te premije vsako leto sproti prilagajale. Vendar se bosta program ÖPUL in s tem tudi letna priprava smernic kmalu končala, poleg tega pa nekatere določbe iz smernic niso ugodno vplivale na gojenje „Wachauer Marille“. To na primer velja za podporni pogoj, povezan s „poraščenostjo tal“: zaradi velike razširjenosti voluharjev je odmrlo zelo veliko dreves, pojavila pa se je tudi apopleksija. Pri preučevanju načina gojenja marelic v zadnjem stoletju je mogoče ugotoviti, da so bila tla v nasadih običajno neporaščena, ker voluharji v takem okolju ne živijo. Približno v zadnjih dveh desetletjih je razvoj mehanizacije omogočil, da so tla v času obiranja poraščena, ker so dovolj utrjena, tudi če med obiranjem dežuje. Tla po spravilu pridelka ponovno obdelajo, kar je pomemben ukrep, ki pomembno prispeva k oskrbovanju dreves s hranilnimi snovmi, zlasti ker je avgust pogosto izjemno sušen. Do zdaj obdelava tal zaradi integriranega programa ni bila dovoljena.

Poleg tega je treba v skladu s splošnimi pravnimi določbami, ki se uporabljajo za kmetijsko pridelavo v Avstriji („dobra kmetijska praksa“), pri pridelavi hrane zagotoviti najvišje ravni varnosti za potrošnike in okolje. Uporaba teh določb zadostuje za preprečevanje morebitne slabše kakovosti.

Stavek „(v) vsakem primeru se travnatih ruš ne odstranjuje od začetka julija, da so tla med obiranjem dovolj utrjena“, se črta, ker to ne vpliva na kakovost proizvoda.

Črta se naslednji odstavek: „Škodljivci in bolezni niso stalna težava, zato je treba sprejeti le občasne ukrepe. V večini nasadov se ne izvajajo nobeni ukrepi za varstvo rastlin. Za zatiranje malega zimskega pedica se lahko od konca oktobra uporabljajo lepljivi trakovi. Za lovljenje zalubnikov se uporabljajo pasti z alkoholom. Samega sadeža marelice ne napada noben škodljivec. Plevela se običajno ne zatira, kar tudi ni potrebno.“

Razlog:

Zaradi pojava novih škodljivcev in bolezni je treba redno izvajati nadzorne ukrepe. Nedavne izkušnje z zatiranjem plevela so pokazale, da kemično ali mehansko odstranjevanje plevela bolje vpliva na drevesa v smislu oskrbe s hranilnimi snovmi in vodo.

Stavek „70 % pridelka se prodaja industrijskim podjetjem, združenjem pridelovalcev in trgovcem na debelo, približno 30 % pa se prodaja neposredno na kmetijah ali tržnicah“ se nadomesti z naslednjim:

„Večina pridelka se prodaja neposredno na kmetijah in tržnicah. Proizvod se trži tudi po obdelavi in predelavi.“

Razlog:

Tržne poti so se spremenile, zato se zdaj večina pridelka prodaja neposredno na kmetijah in tržnicah, medtem ko se je včasih 70 % pridelka prodalo industrijskim podjetjem, združenjem pridelovalcev in trgovcem na debelo.

3.5 Označevanje:

Stavek „(v)se košarice marelic, ki so na prodaj, imajo enako oznako“ se črta.

Razlog:

Vizualna podoba proizvoda na trgu (embalaža, reklamno gradivo itd.) se stalno spreminja, zato da proizvod ostane zanimiv in se zagotavlja njegova ustrezna podoba. Da bi se omogočil prožnejši odziv na zahteve trga, uporaba standardne oznake ni več obvezna.

3.6 Inšpekcijski organ:

Inšpekcijski organ izvaja nadzor na podlagi programa standardnega nadzora za proizvode z označbo zaščitene porekla in posebnega načrta nadzora, ki ga pripravi za izvajanje programa v zvezi z zaščiteno označbo porekla „Wachauer Marille“:

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 151225670
Faks +43 151225679
E-naslov: sgs.austria@sgs.com

Razlog:

V skladu z zakonodajnimi spremembami, ki med drugim zadevajo nadzor zaščitene oznake porekla, je namesto uradnega nadzora, ki ga izvaja deželni guverner, predviden nadzor, ki ga izvajajo pooblašeni zasebni inšpekcijski organi.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„WACHAUER MARILLE“

ES št.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Wachauer Marille“

2. Država članica ali tretja država:

Avstrija

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:

Gre za sadeže skupin vrst „Kegelmarrillen“ (stožčaste marelice), „Ovalmarrillen“ (ovalne marelice) (ali „Rosenmarrillen“ (rožnate marelice)) in „Ananasmarrillen“ (ananasove marelice), ki so jih od leta 1900 do leta 1960 tradicionalno izbrali in zasadili pridelovalci in lastniki nasadov marelic v regiji Wachau.

Goji se zlasti lokalna sorta marelic „Klosterneuburger“ (ki spada v skupino vrste „Kegelmarrillen“).

„Kegelmarrillen“: sadež je srednje velik, pri povprečni letini običajno tehta od 45 do 60 g, njegova specifična teža pa je običajno višja od 1,0. Marelice so stožčaste ali koničaste oblike. Osnovna barva lupine je medeno rumena, polovica ali večji del sadeža je rdečkaste barve, pogosto pa imajo sadeži tudi rjave ali rdeče lise.

Značilne lastnosti: sadež je stožčaste oblike in na eni strani krajši, lupina pa je močno rdečkasto obarvana. Meso je enakomerno oranžne do rdečkasto oranžne barve, čvrsto in sočno ter ne postane mokasto.

„Ovalmarrillen“ (ali „Rosenmarrillen“): sadež je srednje velik do velik, pri povprečni letini običajno tehta od 40 do 65 g, njegova specifična teža pa je običajno nižja od 1,0. Marelice so ovalne ali zelo okrogle in imajo srednje zaobljeni polovici. Lupina je oranžnorumene barve in nekoliko dlakasta, sadež pa je na strani, ki je izpostavljena soncu, do polovice vedno rdečkasto obarvan in ima pogosto rdeče lise. Značilne lastnosti: ovalna oblika in oranžnorumena osnovna barva s privlačno rdečkasto obarvanostjo.

„Ananasmarrillen“: velikost sadeža je približno med velikostjo sadežev vrste „Knödelmarrillen“ (marelica za cmoke) in velikostjo sadežev velike navadne marelice, pri čemer sadež pri povprečni letini običajno tehta od 30 do 70 g, njegova specifična teža pa je okrog 1,0. Marelice so zelo okrogle. Lupina je dlakasta, srednje rumene barve, pogosto rdečkasto obarvana ali pa so na njej rdeče lise.

Značilne lastnosti: okrogel sadež marelično rumene barve z rahlo rdečkasto obarvanostjo ali brez nje.

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:

—

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Regija Dachau-Mautern-Krems. Regija leži na južnem robu regije Waldviertel in se razteza vzdolž Donave do severnega dela občine Dunkelsteinerwald. Območje pridelave „Wachauer Marille“ zajema naslednje občine: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Dros, Dürnstein,

Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbüchel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald in Weißenkirchen.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Za geografsko območje so značilni medsebojni vpliv (panonskega podnebja in podnebja v regiji Waldviertel tik ob Donavi) ter velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, zlasti v času zorenja marelic. V pisnih virih je dokumentirano, da se je ime „Marille“ v regiji uporabljalo že leta 1509. Obsežna komercialna pridelava marelic „Wachauer Marille“ se je v regiji Wachau (skupaj z vinom in lanom) začela okoli leta 1890 z izborom posebnih sort in najprimernejših matičnih rastlin. To je že od nekdaj pomembna veja gospodarstva v regiji. Poleti je pokrajina zaradi cvetenja marelic popolnoma spremenjena, zato je ta proizvod za regijo Wachau izredno pomemben tudi v smislu turizma.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Okus in vonj sadeža; velika vsebnost sladkorja, kisline in pektina.

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

Za edinstveno kakovost „Wachauer Marille“ so ključni podnebje in tla v regiji ter več kot stoletna tradicija pridelovanja marelic. Posebno podnebje neposredno vpliva na okus, vonj in vsebnost sestavin sadeža.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>

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>



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL