

# Uradni list

## Evropske unije

C 183



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Zvezek 55

23. junij 2012

<u>Številka objave</u>	<u>Vsebina</u>	<u>Stran</u>
	I <i>Resolucije, priporočila in mnenja</i>	
	MNENJA	
	<b>Evropska komisija</b>	
2012/C 183/01	Mnenje Komisije z dne 20. junija 2012 o spremenjenem načrtu za odlaganje radioaktivnih odpadkov zaradi razgradnje elektrarne Bradwell v Essexu v Združenem kraljestvu v skladu s členom 37 Pogodbe Euratom .....	1
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	<b>Evropska komisija</b>	
2012/C 183/02	Menjalni tečaji eura .....	2
2012/C 183/03	Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 27 držav članic, ki veljajo od 1. julija 2012 ( <i>Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1)</i> ) .....	3
2012/C 183/04	Pritožbe glede črpanja nafte v španskih vodah v bližini kanarskih otokov .....	4

SL

Cena:  
3 EUR

(Nadaljevanje na naslednji strani)

## INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2012/C 183/05	Seznam registriranih in certificiranih bonitetnih agencij .....	5
2012/C 183/06	Posodobitev seznama mejnih prehodov iz člena 2(8) Uredbe (ES) št. 562/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) (UL C 316, 28.12.2007, str. 1; UL C 134, 31.5.2008, str. 16; UL C 177, 12.7.2008, str. 9; UL C 200, 6.8.2008, str. 10; UL C 331, 31.12.2008, str. 13; UL C 3, 8.1.2009, str. 10; UL C 37, 14.2.2009, str. 10; UL C 64, 19.3.2009, str. 20; UL C 99, 30.4.2009, str. 7; UL C 229, 23.9.2009, str. 28; UL C 263, 5.11.2009, str. 22; UL C 298, 8.12.2009, str. 17; UL C 74, 24.3.2010, str. 13; UL C 326, 3.12.2010, str. 17; UL C 355, 29.12.2010, str. 34; UL C 22, 22.1.2011, str. 22; UL C 37, 5.2.2011, str. 12; UL C 149, 20.5.2011, str. 8; UL C 190, 30.6.2011, str. 17; UL C 203, 9.7.2011, str. 14; UL C 210, 16.7.2011, str. 30; UL C 271, 14.9.2011, str. 18; UL C 356, 6.12.2011, str. 12; UL C 111, 18.4.2012, str. 3) .....	7

## V Objave

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

**Evropska komisija**

2012/C 183/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	14
2012/C 183/08	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> .....	15

## DRUGI AKTI

**Evropska komisija**

2012/C 183/09	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 .....	16
2012/C 183/10	Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila .....	21



<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP

## I

(Resolucije, priporočila in mnenja)

## MNENJA

## EVROPSKA KOMISIJA

## MNENJE KOMISIJE

z dne 20. junija 2012

**o spremenjenem načrtu za odlaganje radioaktivnih odpadkov zaradi razgradnje elektrarne Bradwell v Essexu v Združenem kraljestvu v skladu s členom 37 Pogodbe Euratom**

(Besedilo v angleškem jeziku je edino verodostojno)

(2012/C 183/01)

Spodnja ocena je izvedena v skladu z določbami Pogodbe Euratom brez poseganja v kakršne koli dodatne ocene, ki se izvajajo v skladu s Pogodbo o delovanju Evropske unije ter obveznostmi, ki izhajajo iz nje in sekundarne zakonodaje.

Vlada Združenega kraljestva je Evropski komisiji 12. marca 2012 v skladu s členom 37 Pogodbe Euratom predložila splošne podatke v zvezi s spremenjenim načrtom za odlaganje radioaktivnih odpadkov zaradi razgradnje elektrarne Bradwell v Essexu v Združenem kraljestvu.

Na podlagi teh podatkov in po posvetovanju s skupino izvedencev je Komisija oblikovala naslednje mnenje:

1. Razdalja elektrarne od najbližje meje z drugo državo članico, v tem primeru Francijo, je približno 110 km.

2. Načrtovana sprememba bo vključevala povečanje dovoljenih mej za izpust plinastega ogljika-14 in tricija.

3. Med običajnim postopkom razgradnje načrtovane spremembe ne bodo povzročile izpostavljenosti prebivalstva v drugi državi članici, ki bi bila z zdravstvenega vidika pomembna.

4. V primeru nenačrtovanih izpustov radioaktivnih odpadkov, ki bi lahko sledili nesreči vrste in razsežnosti, predvidenih v prvotnih splošnih podatkih, načrtovane spremembe ne bodo povzročile izpustov v odmerkih, ki bi z zdravstvenega vidika lahko škodovali prebivalstvu v drugi državi članici.

Komisija zato meni, da izvajanje spremenjenega načrta za odlaganje radioaktivnih odpadkov v kateri koli obliki iz obrata Bradwell v Essexu v Združenem kraljestvu med običajnim obratovanjem in v primeru nesreče vrste in razsežnosti, predvidenih v splošnih podatkih, ne more povzročiti radioaktivnega onesnaženja vode, tal ali ozračja druge države članice, ki bi bilo z zdravstvenega vidika pomembno.

V Bruslju, 20. junija 2012

Za Komisijo  
Günther OETTINGER  
Član Komisije

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

22. junija 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2539	AUD	avstralski dolar	1,2490
JPY	japonski jen	100,68	CAD	kanadski dolar	1,2893
DKK	danska krona	7,4343	HKD	hongkonški dolar	9,7310
GBP	funt šterling	0,80420	NZD	novozelandski dolar	1,5899
SEK	švedska krona	8,8008	SGD	singapurski dolar	1,6009
CHF	švicarski frank	1,2009	KRW	južnokorejski won	1 451,18
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,4821
NOK	norveška krona	7,4865	CNY	kitajski juan	7,9809
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,5300
CZK	češka krona	25,775	IDR	indonezijska rupija	11 852,41
HUF	madžarski forint	287,66	MYR	malezijski ringit	4,0006
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	53,295
LVL	latvijski lats	0,6969	RUB	ruski rubelj	41,7050
PLN	poljski zlot	4,2563	THB	tajski bat	39,838
RON	romunski leu	4,4733	BRL	brazilski real	2,5805
TRY	turška lira	2,2661	MXN	mehiški peso	17,3916
			INR	indijska rupija	71,6630

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 27 držav članic, ki veljajo od 1. julija 2012**

(Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))

(2012/C 183/03)

Izhodiščne obrestne mere so izračunane v skladu s Sporočilom Komisije o spremembi metode določanja referenčnih obrestnih mer in diskontnih stopenj (UL C 14, 19.1.2008, str. 6). Glede na uporabo referenčne obrestne mere je izhodiščni obrestni meri še vedno treba prišteti ustrezno razliko, določeno v tem obvestilu. Diskontni stopnji je tako treba prišteti razliko 100 bazičnih točk. V skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 271/2008 z dne 30. januarja 2008 o spremembi izvedbene uredbe (ES) št. 794/2004 se tudi obrestna mera za vračilo državne pomoči izračuna tako, da se izhodiščni obrestni meri doda 100 bazičnih točk, razen če ni s posebno odločbo določeno drugače.

Spremenjene obrestne mere so prikazane v odebeljenem tisku.

Prejšnja razpredelnica je objavljena v UL C 155, 1.6.2012, str. 3.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	...	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	3,66	<b>1,38</b>	1,72	<b>1,38</b>	1,85	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	7,48	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	<b>2,09</b>	<b>1,38</b>	2,78	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	4,91	<b>1,38</b>	6,85	2,76	<b>1,38</b>	<b>1,38</b>	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	<b>2,94</b>	1,67	1,72	1,67	<b>1,57</b>	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	<b>2,34</b>	1,67	1,67	4,91	1,67	<b>5,58</b>	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	3,66	<b>1,67</b>	1,72	<b>1,67</b>	1,85	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	7,48	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	2,57	<b>1,67</b>	2,78	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	4,91	<b>1,67</b>	6,85	2,76	<b>1,67</b>	<b>1,67</b>	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	<b>7,48</b>	2,07	2,07	2,57	2,07	<b>2,78</b>	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>3,66</b>	<b>2,07</b>	1,72	<b>2,07</b>	<b>1,85</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>6,39</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>2,57</b>	<b>2,07</b>	<b>2,38</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>4,91</b>	<b>2,07</b>	<b>6,85</b>	<b>2,76</b>	<b>2,07</b>	<b>2,07</b>	<b>1,74</b>
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	<b>2,07</b>	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	3,97	<b>2,05</b>	1,79	<b>2,05</b>	1,76	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	5,61	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	2,56	<b>2,05</b>	2,20	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	4,26	<b>2,05</b>	7,18	2,65	<b>2,05</b>	<b>2,05</b>	1,48
1.5.2011	30.6.2011	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	3,97	<b>1,73</b>	1,79	<b>1,73</b>	1,76	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	5,61	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	2,56	<b>1,73</b>	2,20	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	4,26	<b>1,73</b>	7,18	<b>2,65</b>	<b>1,73</b>	<b>1,73</b>	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	<b>2,20</b>	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	<b>2,23</b>	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>3,97</b>	<b>1,49</b>	<b>1,79</b>	<b>1,49</b>	<b>1,76</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>5,61</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>2,56</b>	<b>1,49</b>	<b>2,64</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>4,26</b>	<b>1,49</b>	<b>7,18</b>	<b>1,76</b>	<b>1,49</b>	<b>1,49</b>	<b>1,48</b>

**Pritožbe glede črpanja nafte v španskih vodah v bližini kanarskih otokov**

(2012/C 183/04)

Komisija je prejela veliko standardnih pritožb glede načrtovanih preskusov in prihodnjega črpanja nafte v španskih vodah v bližini Kanarskih otokov. Zaenkrat Komisija nima razloga, da bi menila, da bi takšna predvidena dela kršila veljavno pravo EU, a je od španskih organov zahtevala, da obrazložijo, kako nameravajo zagotoviti skladnost s pravom EU, zlasti z Direktivo Sveta 92/43/EGS z dne 21. maja 1992 o ohranjanju naravnih habitatov ter prosto živečih živalskih in rastlinskih vrst <sup>(1)</sup> ter Direktivo 2011/92/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 13. decembra 2011 o presoji vplivov nekaterih javnih in zasebnih projektov na okolje <sup>(2)</sup>. Ta objava nadomešča posamezna potrdila o prejemu (točka 4 Sporočila Komisije Svetu in Evropskemu parlamentu – Posodobitev načina urejanja odnosov s pritožnikom glede uporabe prava Unije, COM(2012) 154 z dne 2. aprila 2012).

---

<sup>(1)</sup> UL L 206, 22.7.1992, str. 7.

<sup>(2)</sup> UL L 26, 28.1.2012, str. 1.

## INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

### Seznam registriranih in certificiranih bonitetnih agencij

(2012/C 183/05)

Spodaj navedene bonitetne agencije so bile registrirane ali certificirane v skladu z Uredbo (ES) št. 1060/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. septembra 2009 o bonitetnih agencijah (Uredba o bonitetnih agencijah).

Seznam objavlja ESMA v skladu s členom 18(3) Uredbe o bonitetnih agencijah in se posodobi v petih delovnih dneh po sprejetju sklepa o registraciji ali certifikaciji. Evropska komisija v 30 dneh po vsaki posodobitvi ponovno objavi seznam v *Uradnem listu Evropske unije*. V tem obdobju so možne razlike med seznamom, ki ga objavi ESMA, in seznamom, ki je na voljo v Uradnem listu.

#### Registrirane ali certificirane bonitetne agencije

Zadnja posodobitev: 14. maj 2012

Ime bonitetne agencije	Država sedeža	Pristojni organ države članice sedeža, ki izda registracijo	Status	Datum začetka veljavnosti
Euler Hermes Rating GmbH	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	16. november 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japonska	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	certificirana	6. januar 2011
Feri EuroRating Services AG	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	14. april 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bolgarija	Financial Supervision Commission (FSC)	registrirana	6. april 2011
Creditreform Rating AG	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	18. maj 2011
Scope Credit Rating GmbH (prej PSR Rating GmbH)	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	24. maj 2011
ICAP Group SA	Grčija	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	registrirana	7. julij 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	28. julij 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	16. avgust 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugalska	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	registrirana	26. avgust 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	8. september 2011
DBRS Ratings Limited	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	31. oktober 2011

Ime bonitetne agencije	Država sedeža	Pristojni organ države članice sedeža, ki izda registracijo	Status	Datum začetka veljavnosti
Fitch France S.A.S.	Francija	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Deutschland GmbH	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Italia SpA	Italija	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Polska SA	Poljska	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Španija	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Ratings Limited	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	31. oktober 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Ciper	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's France S.A.S.	Francija	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's Deutschland GmbH	Nemčija	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italija	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's Investors Service España SA	Španija	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	registrirana	31. oktober 2011
Moody's Investors Service Ltd	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Francija	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	registrirana	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italija	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrirana	31. oktober 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Združeno kraljestvo	Financial Services Authority (FSA)	registrirana	31. oktober 2011
CRIF SpA	Italija	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	registrirana	22. december 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Ciper	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	registrirana	8. maj 2012



Posodobitev seznama mejnih prehodov iz člena 2(8) Uredbe (ES) št. 562/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) (UL C 316, 28.12.2007, str. 1; UL C 134, 31.5.2008, str. 16; UL C 177, 12.7.2008, str. 9; UL C 200, 6.8.2008, str. 10; UL C 331, 31.12.2008, str. 13; UL C 3, 8.1.2009, str. 10; UL C 37, 14.2.2009, str. 10; UL C 64, 19.3.2009, str. 20; UL C 99, 30.4.2009, str. 7; UL C 229, 23.9.2009, str. 28; UL C 263, 5.11.2009, str. 22; UL C 298, 8.12.2009, str. 17; UL C 74, 24.3.2010, str. 13; UL C 326, 3.12.2010, str. 17; UL C 355, 29.12.2010, str. 34; UL C 22, 22.1.2011, str. 22; UL C 37, 5.2.2011, str. 12; UL C 149, 20.5.2011, str. 8; UL C 190, 30.6.2011, str. 17; UL C 203, 9.7.2011, str. 14; UL C 210, 16.7.2011, str. 30; UL C 271, 14.9.2011, str. 18; UL C 356, 6.12.2011, str. 12; UL C 111, 18.4.2012, str. 3)

(2012/C 183/06)

Objava seznama mejnih prehodov iz člena 2(8) Uredbe (ES) št. 562/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2006 o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah), temelji na informacijah, o katerih države članice uradno obvestijo Komisijo v skladu s členom 34 Zakonika o schengenskih mejah.

Poleg objave v Uradnem listu Evropske unije je na voljo tudi redna posodobitev na spletni strani Generalnega direktorata za notranje zadeve.

FRANCIJA

*Sprememba informacij, objavljenih v UL C 316, 28.12.2007*

#### **SEZNAM MEJNIH PREHODOV**

*Zračne meje*

1. Abbeville
2. Agen-la Garenne
3. Ajaccio-Campo dell'Oro
4. Albert-Bray
5. Amiens-Glisy
6. Angers-Marcé
7. Angoulême-Brie-Champniers
8. Annecy-Methet
9. Annemasse
10. Auxerre-Branches
11. Avignon-Caumont
12. Bâle-Mulhouse
13. Bastia-Poretta
14. Beauvais-Tillé
15. Bergerac-Roumanière
16. Besançon-la Vèze
17. Béziers-Vias
18. Biarritz-Bayonne-Anglet
19. Bordeaux-Mérignac

20. Brest-Guipavas
21. Brive-Souillac
22. Caen-Carpiquet
23. Calais-Dunkerque
24. Calvi-Sainte-Catherine
25. Cannes-Mandelieu
26. Carcassonne-Salvaza
27. Châlons-Vatry
28. Chambéry-Aix-les-Bains
29. Châteauroux-Déols
30. Cherbourg-Mauperthus
31. Clermont-Ferrand-Aulnat
32. Colmar-Houssen
33. Deauville-Saint-Gatien
34. Dijon-Longvic
35. Dinard-Pleurtuit
36. Dôle-Tavaux
37. Épinal-Mirecourt
38. Figari-Sud Corse
39. Grenoble-Saint-Geoirs
40. Hyères-le Palivestre
41. Issy-les-Moulineaux
42. La Môle
43. Lannion
44. La Rochelle-Laleu
45. Laval-Entrammes
46. Le Castelet
47. Le Havre-Octeville
48. Le Mans-Arnage
49. Le Touquet-Paris-Plage
50. Lille-Lesquin
51. Limoges-Bellegarde
52. Lognes-Émerainville
53. Lorient-Lann-Bihoué
54. Lyon-Bron
55. Lyon-Saint-Exupéry
56. Marseille-Provence

57. Metz-Nancy-Lorraine
58. Monaco-Héliport
59. Montbéliard-Courcelles
60. Montpellier-Méditerranée
61. Nantes-Atlantique
62. Nevers-Fourchambault
63. Nice-Côte d'Azur
64. Nîmes-Garons
65. Orléans-Bricy
66. Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
67. Paris-Charles de Gaulle
68. Paris-le Bourget
69. Paris-Orly
70. Pau-Pyrénées
71. Perpignan-Rivesaltes
72. Poitiers-Biard
73. Quimper-Pluguffan, začasno za obdobje od 30. maja do 10. septembra 2012
74. Rennes Saint-Jacques
75. Rodez-Marcillac
76. Rouen-Vallée de Seine
77. Saint-Brieuc-Armor
78. Saint-Etienne-Bouthéon
79. Saint-Nazaire-Montoir
80. Strasbourg-Entzheim
81. Tarbes-Ossun-Lourdes
82. Toulouse-Blagnac
83. Tours-Saint-Symphorien
84. Troyes-Barberey
85. Vichy-Charmeil

*Meje na morju*

1. Ajaccio
2. Bastia
3. Bayonne
4. Bonifacio
5. Bordeaux
6. Boulogne
7. Brest

8. Caen-Ouistreham
9. Calais
10. Calvi
11. Cannes-Vieux Port
12. Carteret
13. Cherbourg
14. Dieppe
15. Douvres
16. Dunkerque
17. Granville
18. Honfleur
19. La Rochelle-La Pallice
20. Le Havre
21. Les Sables-d'Olonne-Port
22. L'Île-Rousse
23. Lorient
24. Marseille
25. Monaco-Port de la Condamine
26. Nantes-Saint-Nazaire
27. Nice
28. Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis
29. Port-la-Nouvelle
30. Porto-Vecchio
31. Port-Vendres
32. Roscoff
33. Rouen
34. Saint-Brieuc (maritime)
35. Saint-Malo
36. Sète
37. Toulon

*Meje na kopnem*

— **Z Združenim Kraljestvom:**

(stalna linija preko Rokavskega preliva)

1. Gare d'Ashford International
2. Gare d'Avignon-Centre
3. Cheriton/Coquelles

4. Gare de Chessy-Marne-la-Vallée
5. Gare de Fréthun
6. Gare de Lille-Europe
7. Gare de Paris-Nord
8. Gare de St-Pancras International
9. Gare d'Ebbsfleet International

— **Z Andoro**

1. Pas de la Case-Porta

ROMUNIJA

*Sprememba informacij, objavljenih v UL C 316, 28.12.2007*

**SEZNAM MEJNIH PREHODOV**

*Zračne meje*

1. Henri Coandă București (\*)
2. Cluj-Napoca (\*)
3. Sibiu (\*)
4. Traian Vuia Timișoara (\*)
5. Transilvania Târgu Mureș (\*)
6. George Enescu Bacău (\*)
7. Mihail Kogălniceanu Constanța (\*)
8. Satu Mare (\*\*)
9. Suceava (\*\*)
10. Iași (\*\*)
11. Arad (\*\*)
12. Baia Mare (\*\*)
13. Craiova (\*\*)
14. Tulcea (\*\*)
15. Aurel Vlaicu București Băneasa (\*\*\*)
16. Oradea (\*\*\*)

(\*) Potrjeno kot mednarodno letališče.

(\*\*) Potrjeno kot letališče, odprto za mednarodni promet.

(\*\*\*) Še ni potrjeno (1).

*Meje na morju*

1. Constanța
2. Constanța Sud-Agigea
3. Mangalia
4. Midia

(1) Nacionalni pravni okvir na področju civilnega letalstva določa, da bodo od datuma za odpravo kontrol na zračnih mejah mednarodni leti dovoljeni le na/z mednarodnih letališč in le občasno na/z letališč, odprtih za mednarodni promet. Letališčem, ki niso potrjena, se ne dodeli dovoljenje za opravljanje letov v/iz tretjih držav.

*Pristanišča na Donavi*

1. Sulina (\*)
2. Tulcea (\*)
3. Galați (\*)
4. Brăila (\*\*)
5. Cernavodă (\*\*)
6. Călărași
7. Oltenița
8. Giurgiu
9. Zimnicea
10. Turnu Măgurele
11. Corabia
12. Bechet
13. Calafat
14. Orșova
15. Drobeta Turnu Severin
16. Moldova Veche

---

(\*) Pomorsko donavsko pristanišče.

(\*\*) Notranje donavsko pristanišče.

*Kopenske meje*

## MADŽARSKA

1. Petea, cestni prehod
2. Urziceni, cestni prehod
3. Carei, cestni prehod
4. Valea lui Mihai, železniški in cestni prehod
5. Săcuieni, cestni prehod
6. Borș, cestni prehod
7. Episcopia Bihor, cestni prehod
8. Salonta, železniški in cestni prehod
9. Vărșand, cestni prehod
10. Curtici, železniški prehod
11. Turnu, cestni prehod
12. Nădlac, cestni prehod
13. Cenad, cestni prehod
14. Tudor Vladimirescu, cestni prehod (RO-LA)

## BOLGARIJA

1. Giurgiu, železniški in cestni prehod
2. Ostrov, cestni prehod
3. Negru Vodă, železniški in cestni prehod
4. Vama Veche, cestni prehod

## SRBIJA

1. Jimbolia, železniški in cestni prehod
2. Stamora Moravița, železniški in cestni prehod
3. Naidaș, cestni prehod
4. Porțile de Fier I, cestni prehod
5. Porțile de Fier II, cestni prehod

## MOLDAVIJA

1. Galați, železniški in cestni prehod
2. Oancea, cestni prehod
3. Fălciu, železniški prehod
4. Albița, cestni prehod
5. Iași (Ungheni), železniški prehod
6. Sculeni, cestni prehod
7. Stâncă, cestni prehod
8. Rădăuți Prut, cestni prehod

## UKRAJINA

1. Siret, cestni prehod
  2. Vicșani, železniški prehod
  3. Valea Vișeuului, železniški prehod
  4. Câmpulung la Tisa, železniški prehod
  5. Halmeu, železniški in cestni prehod
  6. Sighetul Marmației, cestni prehod
-

## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva COMP/M.6639 – Silver Lake/Global Blue)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2012/C 183/07)

1. Komisija je 15. junija 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>, s katero podjetje Silver Lake Group, L.L.C („Silver Lake“, ZDA) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl („Global Blue“, Luksemburg).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Silver Lake: globalno investicijsko podjetje, osredotočeno na tehnologijo, industrijo, ki temelji na tehnologiji, in povezano rastočo industrijo,
- za Global Blue: mednarodni ponudnik storitev povračila prometnega davka in povezanih storitev.

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 <sup>(2)</sup> 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.6639 – Silver Lake/Global Blue na naslov:

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

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 56, 5.3.2005, str. 32 (Obvestilo o poenostavljenem postopku).



**Predhodna priglasitev koncentracije****(Zadeva COMP/M.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2012/C 183/08)

1. Komisija je 15. junija 2012 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>, s katero podjetje L Capital Management S.A.S. („L Capital“, Francija), ki je hčerinsko podjetje LVMH – Moët Hennessy Louis Vuitton („LVMH“, Francija), in podjetje Paladin Capital Partners SpA („Paladin“, Italija), ki je hčerinsko podjetje skupine Carisma Group („Carisma“, Italija), z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA („CGR“, Italija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za L Capital: družba zasebnega kapitala, ki vloga v podjetja, dejavna v različnih sektorjih,
- za LVMH: dejavno na področju vin in žganih pijač, mode in usnjenih izdelkov, parfumov in kozmetike, ur in nakita ter selektivna prodaja na drobno,
- za Paladin: holdinška družba z nadzornimi deleži v podjetjih, dejavnih v različnih sektorjih,
- za Carisma Group: holdinška in investicijska družba z deleži v zlasti malih in srednje velikih podjetij v različnih sektorjih,
- za CGR: razvoj in upravljanje večnarodnostnih restavracij, v glavnem v nakupovalnih središčih.

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 <sup>(2)</sup> 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.6630 – L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione na naslov:

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

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba ES o združitvah).

<sup>(2)</sup> 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 183/09)

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

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„RILLETES DE TOURS“****ES št.: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Rillettes de Tours“

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

Francija

**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:**

Gre za mazavo kuhano mesno delikateso, ki se pakira v lončke, lončeno posodo, kozarce za vlaganje ali v kruh. Da bi se proizvod dlje ohranil, je lahko v lončku ali kozarcu prekrit s plastjo prašičje maščobe.

Proizvod „Rillettes de Tours“ se pripravi z dolgim kuhanjem prašičjega ali svinjskega mesa, ki je bilo pred tem razrezano na kose (najmanj 6 × 6 cm), v prašičji maščobi v loncu. Mesu je mogoče dati aromo z belim vinom ali vinskim žganjem. Med pripravo se doda sol (ne nitritna), lahko pa tudi poper, barvilo E 150a ali aroma Patrelle.

Proizvod „Rillettes de Tours“ je enakomerne zlatorumene (pantone 142 U) do zlatorjave (pantone 161 U) barve.

„Rillettes“ imajo razcefrano teksturo, pri čemer se ohranijo jasno vidna mesna vlakna (daljša od 2 cm) in koščki.

Vlažnost proizvoda, ki mu je bila odstranjena maščoba, mora biti največ 68-odstotna, kar proizvodu daje suho teksturo.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Proizvod „Rillettes de Tours“ ima tudi okus praženega mesa.

Končni proizvod poleg tega izpolnjuje fizikalno-kemijske zahteve glede vsebnosti lipidov  $\leq 42\%$  (za HPD 68 %), celotne vsebnosti topnih sladkorjev  $< 0,5\%$  (za HPD 68 %) ter razmerja med kolageni in protidi  $\leq 19\%$ .

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Proizvod „Rillettes de Tours“ se pridobiva iz prašičjega ali svinjskega mesa pasem, vpisanih v rodovniške knjige ali zootehnične registre, ki jih vodijo organi za vzrejo plemenskih prašičev, ki jih pooblasti francosko ministrstvo za kmetijstvo.

Tako vpisane pasme so osnova kakovosti mesa, ki se uporablja pri pripravi proizvoda „Rillettes de Tours“.

Glede izvora prašičev in svinj ni geografske omejitve.

Svinje morajo med odstavitvijo in zakolom počivati najmanj 15 dni. Najnižja starost ob zakolu je 172 dni, pred odpremo v klavnico je obvezna 12-urna teščost. Topla teža prašičjega trupa mora biti najmanj 85 kg. Namen navedenega je izboljšanje okušalnih lastnosti mesa.

Kosi stegna in fileji (izključno kare in srednji del) morajo zaradi boljše kakovosti končnega proizvoda vsebovati najmanj 25 % pustega mesa. Preostalo meso izvira iz pleč, vratnika (med prvim in petim rebrom ledij) in potrebušnine (brez seskov).

Zaradi boljše sanitarne kakovosti in boljših okušalnih lastnosti se mora nabavljati le sveže meso. Sveže meso mora zajemati najmanj 75 % celotnega mesa, uporabljenega za pripravo. Proizvajalec „rillettes“ lahko meso zamrzne za največ en mesec, na temperaturi  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Kupovanje zamrznjenega mesa je prepovedano.

Vina, ki se lahko poljubno uporabljajo, so le bela vina sorte chenin. Posebnost navedene sorte sta suhost in nežnost.

Vino ohrani nekaj gramov ostanka sladkorja, ki mu daje mehko v odhodu, in je v nasprotju s slanostjo proizvoda „Rillettes de Tours“. Vino sorte chenin ima mineralne in apnenčaste aromatske značilnosti, ki uravnovešajo dimljenost in slanost proizvoda „Rillettes de Tours“. Svežina, kislost in sadna aroma poleg tega uravnovešajo mastnost „rillettes“ in poudarjajo njihov okus.

Vinsko žganje ni obvezno.

Glede izvora vina in vinskega žganja ni geografske omejitve.

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

Ni relevantno.

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

Faze priprave proizvoda „Rillettes de Tours“, ki potekajo na geografskem območju iz točke 4: priprava mesa, praženje, kuhanje, faza mirovanja in končno kuhanje.

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

Ni relevantno.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje:

Ime ZGO „Rillettes de Tours“ mora biti na oznaki.

Oznaka poleg obveznih navedb, ki jih določajo predpisi, vsebuje te elemente:

1. blagovno znamko;

2. logotip Evropske unije za označbe ZGO;
3. ime in kontaktne podatke naslovnika pritožb.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Geografsko območje za pripravo in začetno pakiranje proizvoda „Rillettes de Tours“ je opredeljeno glede na ta elementa:

- to območje, s središčem v Toursu, zajema območje razširjenosti recepta za proizvod „Rillettes de Tours“. Recept za „rillettes“ zunaj meja geografskega območja ni več isti. Temu se pridružuje še naravna meja, to je gozd Bercé med departmajema Sarthe in Indre-et-Loire,
- tako opredeljeno geografsko območje približno zajema nekdanjo pokrajino Touraine.

Navedeno območje sestavljajo departma Indre-et-Loire (37) in sosednji kantoni v departmajih, ki mejijo na Indre-et-Loire, razen kantonov departmaja Sarthe (72).

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

Povezanost z geografskim območjem temelji na posebnih odlikah proizvoda „Rillettes de Tours“, ki izhajajo iz uporabe tradicionalnega znanja in veščin – pri čemer to ostaja omejeno na pokrajino Touraine – v fazah njegove priprave. Proizvod ima zaradi navedenega znanja in veščin ter posebnih odlik sloves, ki ga potrošnik močno povezuje z geografskim območjem.

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Podnebni dejavniki

Za pokrajino Touraine je značilno blago, vendar razmeroma vlažno podnebje, ki je preprečevalo razvoj naravno sušenih mesnih delikates, kot je to v navadi na jugu Francije. Proizvod „rillettes“ se prav zaradi podnebja konzervira s kuhanjem. Je pa podnebje ugodno za vinsko trto, zato je proizvodnja vin velika in je tudi vplivala na aromatizacijo proizvoda „Rillettes de Tours“.

Človeški dejavniki

Tourainški kmetje so „rillettes“ pripravljali že v srednjem veku. Priprava je bila do konca 18. stoletja omejena zlasti na tourainsko podeželje in nekatere kmetije z območja Maine.

Krajevni proizvajalci mesnih delikates so na začetku 19. stoletja prevzeli navedeni kmečki recept, ga prilagodili svojemu znanju in veščinam ter ga prenašali iz roda v rod. Tedaj je iz „rillettes“ v pokrajini Touraine nastal proizvod „Rillettes de Tours“.

Ena od glavnih sprememb v pripravi „rillettes“ je, da so se prenehali uporabljati ostanki in začeli uporabljati pravi kosi mesa. Razvoj novih sredstev za konzerviranje in uporaba odkritega kuhanja, ki daje proizvodu precej suho teksturo, sta omogočila zmanjšanje deleža maščobe in povečala delež mesa v „rillettes“ ter jih tako oplemenitila. Prav to znanje in veščine, ki so jih razvili proizvajalci, so značilni za mesto Tours in pokrajino Touraine. Navedena priprava se je v nekaterih strokovnih delih pojavila šele leta 1865.

Gospodarski dejavniki

Pokrajina Touraine ima slabo razvito industrijsko infrastrukturo. Zato se sektor mesnih delikates, ki je v pokrajini Touraine v glavnem ostal na obrtniški ravni, razvija počasi, počasi pa se razvija tudi trženje proizvoda „Rillettes de Tours“, s čimer se ohranja njegov izrazito obrtniški značaj.

Proizvod „Rillettes de Tours“ danes ostaja zastopan pri proizvajalcih mesnih delikates, ki njegov recept prenašajo na vajence.

#### 5.2 Posebnosti proizvoda:

Proizvod „Rillettes de Tours“ se kuha v popolnoma odkritem loncu. Kuhanje je dolgotrajno in tradicionalno poteka v treh fazah: praženje mesa na začetku kuhanja (od 15 minut do 1 ure na temperaturi med 95 in 115 °C), nato sledi faza počasnega kuhanja (od 5 ur in pol do 12 ur na temperaturi med 65 in 95 °C) ter nazadnje faza kratkega in energičnega kuhanja ali končno intenzivno kuhanje (od 10 do 20 minut na temperaturi med 95 in 115 °C).

Proizvod zaradi praženja koščkov pustega mesa na začetku kuhanja in dolgega odkritega kuhanja, ki sta značilna za proizvod „Rillettes de Tours“, izgublja vodo, nastanejo pa tudi okušalne in aromatične lastnosti, povezane zlasti z Maillardovimi kemičnimi reakcijami in značilnostmi okusa praženega mesa.

Z dolgim kuhanjem koščkov mesa v lastni maščobi je mogoče pridobiti proizvod, vložen v masti. Koščki se ločujejo le s kuhanjem, brez trganja in tolčenja. Proizvod tako ohrani dolga vlakna.

Nazadnje, suha tekstura proizvoda „Rillettes de Tours“, ki je bila prvotno posledica njegovega konzerviranja, se pridobi s tradicionalnim postopkom odprtega kuhanja v loncu z veliko izparilno površino. Tudi pri končnem intenzivnem kuhanju je bil vedno cilj pospešiti izparevanje na koncu priprave.

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

Povezanost z geografskim območjem temelji na tradicionalnem znanju in veščinah, ki so krajevno omejene na pokrajino Touraine in so omogočile nastanek posebnih odlik proizvoda „Rillettes de Tours“, pa tudi na slovesu, ki ga potrošnik močno povezuje z geografskim območjem.

##### 5.3.1 Znanje in veščine

Nizka vsebnost vlage, ki je na območju z vlažnim podnebjem prvotno spodbujala h konzerviranju proizvoda „Rillettes de Tours“, je pozneje omogočila razvoj njegovega trženja čez meje pokrajine in pojasnjuje zlasti njegov sloves, ki temelji na bolj suhi teksturi, kot jo imajo proizvodi „rillettes“, ki jih pripravljajo v sosednjih pokrajinah.

Ohranjanje suhe teksture skozi čas je mogoče pojasniti tudi s tem, da si pretežno obrtniški proizvajalci manj prizadevajo za donosnost proizvodnje. Donosnost je manj kot 80-odstotna, kar je občutno manj kot pri drugih „rillettes“.

Nizka vsebnost vlage v proizvodu „Rillettes de Tours“ omogoča njegovo predelavo brez uporabe konzervansov, čeprav so v skladu z zakonodajo dovoljeni.

Znanje in veščine proizvajalcev „rillettes“ v Tourainu zaradi pretežne obrtniške naravnosti, navedene zgoraj, in prenosa, ki poteka načeloma prek vajeništva, ostajajo močno krajevno omejeni. Vajeništvo v obrtniški dejavnosti namreč poteka načeloma v istem departmaju ali v bližini.

Ohranjanje tesne povezanosti z geografskim območjem potrjuje, da 90 % zmagovalcev na tekmovanju „Rillettes de Tours“ izvira s tega območja.

##### 5.3.2 Sloves

Proizvod „Rillettes de Tours“ si je zaradi svojih posebnosti zelo utrdil sloves. Balzac, ki je bil iz pokrajine Touraine, je v romanu iz leta 1835 z naslovom Liliya v dolini opeval prav ta prvi obrtniško pripravljeni proizvod „rillettes“.

Proizvod „Rillettes de Tours“ je bil že na začetku 20. stoletja nedvomno priljubljen na nacionalni ravni. Curnonsky je leta 1933 v delu z naslovom Les trésors gastronomiques de la France (Gastronomski zakladi Francije) navedel: „... mesna delikatesa iz pokrajine Touraine si je pridobila splošen in upravičen sloves: proizvod ‚Rillettes de Tours‘ je obšel ves svet.“

V pokrajini Touraine vsako leto poteka tekmovanje za najboljši proizvod „Rillettes de Tours“. To odlikovanje je zelo zaželeno, saj se tekmovanja vsako leto udeleži približno trideset obrtnikov. Sloves proizvoda je bil potrjen na splošnem kmetijskem tekmovanju v Parizu leta 2011 z ustanovitvijo posebne skupine „Rillettes de Tours“.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf>

---

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

(2012/C 183/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> 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**

**„ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)**

**ES št.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011**

**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 (navedite)

**2. Vrsta spremembe:**

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

**3. Spremembe:**

**3.1 Geografsko območje:**

Razširitev območja ZOP se zahteva v vseh upravnih okrožjih občin Arkadija, Geropotamos in Kouloukonas, ki ležijo znotraj upravnih meja pokrajine Milopotamos, zlasti v naslednjih upravnih okrožjih:

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri in Honos.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Ob upoštevanju naslednjega:

- v zadnjem desetletju je na zadevnem območju zaradi stalnega nadomeščanja oljk sorte „Hondrolia“ s sorto „Koroneiki“ razmerje med obema sortama oljk enako kot na območju ZOP (90 % sorte „Koroneiki“ in 10 % sorte „Hondrolia“). Zato ni več razloga za izključitev upravnih okrožij pokrajine Milopotamos, ki niso bila vključena v prvotno vlogo za ZOP,
- upravna okrožja, ki so predložila vlogo, imajo enaka tla in vremenske pogoje kot območje ZOP,
- prebivalci teh upravnih okrožij so podedovali enake navade ter enako prvotno in starodavno znanje kot ljudje na ostalem območju,
- oljčno olje, proizvedeno na tem območju, ima enake fizične, kemične in organoleptične lastnosti kot oljčno olje, proizvedeno na območju ZOP, kar dokazujeta strokovno mnenje oddelka za kemijo generalnega direktorata splošnega kemičnega laboratorija v Retimnonu v Grčiji in strokovno mnenje certificiranega laboratorija.

### 3.2 Dokazilo o poreklu:

Proizvajalci so zaradi zahtev trga v zvezi s sledljivostjo živil in potrebe po zaščiti proizvodov pred ponarejanjem na obstoječem območju ZOP v zadnjih dveh letih uvedli strožji sistem dokazovanja porekla oljk. Ta novi strožji sistem bo omogočil zaščito identitete proizvoda in dosledno kakovost v prihodnosti.

#### ENOTNI DOKUMENT

#### UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

#### „ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ“ (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

ES št.: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ZGO ( ) ZOP ( X )

#### 1. Ime:

„Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

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

Grčija

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

##### 3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.5 – Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

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

Ime „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ se uporablja za olje, ki se z mehanskim postopkom iztisne iz oljk sort Koroneiki (vsaj 90 %) in Hondrolia (preostali del), ki jih gojijo na geografskem območju vlagatelja.

Oljčno olje ima posebej privlačno barvo (rumenkasto zlato) in sadni okus.

Skupna največja vsebnost kislin v obliki oleinske kisline ne presega 0,8 g na 100 g olja.

Konstantne vrednosti kazalnikov različnih vrst kislih snovi v oljčnem olju pri standardizaciji oljčnega olja ne smejo presegati naslednjih vrednosti:

K 232 ≤ 2,00;

K 270 ≤ 0,18;

peroksidi: ≤ 15 meq O<sub>2</sub>/kg;

oleinska kislina: > 75 %.



Ravni trilinoleina in stigmatosterola ter alifatskih alkoholov so zelo nizke.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Oljke, iz katerih se pridobiva oljčno olje z imenom „Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης“ (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis), izvirajo izključno iz oljk sort Koroneiki (vsaj 90 %) in Hondrolia (preostali del). Obe sorti se gojita na opredeljenem geografskem območju.

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

—

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

Gojenje in predelavo oljk 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:**

Več skupnosti v nekdanji pokrajini Milopotamos in zlasti v sedanjih lokalnih skupnostih, ki ležijo znotraj upravnih meja občin: Anogeia, Milopotamos in Retimnon.

Angeliana, Agia, Agios Ioannis, Agios Mamas, Aimonas, Aloidis, Alfa, Anogeia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri in Honos v nekdanji pokrajini Milopotamos.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Območje, za katerega se predlaga vloga za razširitev območja, je del nekdanje pokrajine Milopotamos. Kot del ene pokrajine z majhno površino (skupaj 414 400 hektarov) ima podobna tla ter vremenske in meteorološke pogoje kot regija severnega Milopotamosa, za katero je bilo ime že registrirano.

Na nizki nadmorski višini so položna do srednje strma pobočja (teren omogoča gojenje oljk), medtem ko na bolj strmih pobočjih drevesa gojijo na različnih ravneh. Na najjužnejšem delu pokrajine, katerega večji del pokriva gorovje Psiloritis, gojenje oljk postopno nadomešča živinoreja.

I. Meteorološki podatki

Na splošno je mogoče podnebje opisati kot blago sredozemsko podnebje s suhimi poletji in milimi zimami. Veter je običajno šibek, pri čemer le nekaj dni na leto pihajo južni vetrovi, ki povzročajo težave drugim pridelkom (citrusom).

V preglednici III prvotne vloge, ki vsebuje povprečne podatke za osemletno obdobje od leta 1966 do leta 1973, je navedeno, da na leto pade povprečno skoraj 700 mm padavin. Skupaj je na leto 2,1 dneva zmrzali, povprečne ekstremne temperature, zlasti pozimi, pa zagotavljajo diferenciacijo rodnih brstov in zadovoljivo obdobje cvetenja.

Na geografskem območju, za katerega je bila predlagana razširitev, v oljčnih nasadih pade povprečno od 700 mm (dežemer v kraju Melidoni) do nekoliko več kot 1 000 mm padavin na višjih predelih (dežemera v krajih Agios Ioannis in Anogion). Zato je mogoče ugotoviti, da so se zaradi predlaganega razširjenega območja izboljšali podatki o padavinah, s čimer se zagotavljata večja adsorpcija in presnova hranilnih snovi v oljkah.

Največ padavin pade v obdobju od oktobra do marca, v obdobju od junija do septembra pa so padavine zelo redke. Natančneje, podatki meteorološke postaje v kraju Anogeia o padavinah v zadnjih osmih letih kažejo, da od oktobra do marca povprečno pade 87 % vseh letnih padavin.

Na zadevnem območju ni posebnih težav z zmrzaljo (2,1 dneva na leto). Razpon povprečnih in ekstremnih temperatur, zlasti pozimi, zagotavlja diferenciacijo rodnih brstov in njihovo zadovoljivo cvetenje. Najnižja izmerjena temperatura je bila februarja ( $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), najvišja pa julija ( $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Temperaturni razpon (od malo pod lediščem do skoraj  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) na zadevnem območju in povprečna temperatura, ki je  $15\text{--}25\text{ }^{\circ}\text{C}$ , sta v literaturi opisana kot idealna pogoja za gojenje oljk. Strokovnjaki se strinjajo, da za gojenje oljk niso primerne temperature, nižje od  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  in višje od  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , medtem ko so nekoliko nižje temperature pozimi nujne za zagotavljanje diferenciacije rodnih brstov in njihovega zadovoljivega cvetenja.

Skratka, geografsko območje, za katerega se predlaga razširitev, ima vremenske pogoje, ki so primerni za gojenje oljk in proizvodnjo izjemnega deviškega oljčnega olja ter so podobni vremenskim pogojem na območju „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“.

## II. Sestava tal

Z vidika teksture tal ima večina zemljišč povprečno sestavo, ki vključuje „rdečo prst“, razpadajoči apnenec in skrilavec. Tla so nekoliko kislá.

Širše območje Milopotamosa je geološko sestavljeno iz alpidskih in poalpidskih kamnin. Struktura tal od spodaj navzgor zajema: karbonatne kamnine jonske plasti, kamnine iz zaporedja Fillitiki–Halazitiki, karbonatne kamnine tektonske plošče formacije Tripoli, kamnine pokrova notranjih plasti, neoformacija in kvartarne sedimente. Zaradi razporeditve navedenih formacij je območje Milopotamosa edinstvena geološka regija. Poleg tega je zaradi litoloških značilnosti formacij in njihovega relativnega položaja v geološki strukturi zadevno območje del edinstvenega vodonosnega sistema gorske regije Psiloritis–Tallaion.

Zaradi teh geografskih vidikov zemljišč v celotni nekdanji pokrajini Milopotamos (območje ZOP in območje za vključitev) in intenzivne kmetijske dejavnosti (ovčjereja in kozjereja) je analiza tal, izvedena v osmih različnih upravnih okrožjih pridelovalcev oljk, pokazala, da je vsebnost makro- in mikroelementov v tleh naslednja:

- kalij in fosfor: prisotna sta v večini primerov, vendar je treba pri nasadih z velikim donosom kalij dodajati
- dušik: dodajati ga je treba vsako leto, ker je to tekoči element, ki se zelo hitro izpira
- med pomembnimi elementi v sledih pri gojenju oljk je na gorskih območjih pogosto prisoten bor, ki ga je treba s filtriranjem v tla dodajati vsake štiri leta.

Tla z vidika teksture prsti vsebujejo približno enake deleže peska, gline in mulja, kar pomeni, da so tla lahka do srednje težka. Vsebujejo precej organskih snovi.

## III. Človeški dejavniki

Metode gojenja v celotnem ciklu pridelave oljk temeljijo na tradicionalnem znanju, ki se prenaša iz generacije v generacijo.

Ker gospodinjstva pri obiranju oljk med seboj sodelujejo, lahko vsak dan oberejo velike količine oljk in jih še isti dan stisnejo. Zato se kakovostne značilnosti pridelka ne spremenijo zaradi predolgega hranjenja oljk v vrečah.

Vreče za prevoz oljk so rastlinskega izvora, pri čemer zagotavljajo stalen dotok zraka med hranjenjem oljk v vrečah.

Obiranje oljk v obdobju od decembra do januarja se ujema z obdobjem, ko oljke naravno dozorió.

Z gnojenjem tal z ovčjim gnojem na vsaki dve do tri leta se poskrbi, da zemlja v oljčnih nasadih vsebuje dovolj organskih snovi, s čimer se zagotavljajo dobra sposobnost vsrkanja hranilnih snovi, dobro prezračena tla, dobro kroženje zraka in vode ter s tem dober razvoj koreninskega sistema.

Pri vseh posegih se zagotovi spoštovanje okolja: škropljenje proti oljčni muhi je skoraj v celoti prepovedano ter se nadomešča z uporabo vab in veliko blažjih oblik zatiranja kot v preteklosti.

## 5.2 Posebnosti proizvoda:

Oljčno olje se pridobiva na celotnem območju nekdanje pokrajine Milopotamos in je, tako kot vse druge vrste oljčnega olja s Krete, zelo kakovostno. Zaradi odličnih vremenskih pogojev, značilnosti prsti in velikega števila sončnih ur je proizvod še okusnejši. Oljke imajo sladek okus in posebej privlačno barvo (rumenkasto zlato) ter saden okus.

— Raven meril kakovosti za ekstra deviško oljčno olje „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kislost, K 270, K 232, delta K, vrednost peroksida) je zelo visoka v primerjavi s standardi za tržni prototip Mednarodnega sveta za oljčno olje. Ravnini trilinoleina in stigmatosterola so zelo nizke (nekajkrat nižje od najvišjih dovoljenih ravni).

— Olje vsebuje zelo majhne količine alifatskih alkoholov.

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

Oljčno olje se pridobiva na severnem delu pokrajine Milopotamos in je, tako kot druge vrste oljčnega olja s Krete, zelo kakovostno.

Na Kreti oljke gojijo že od nekdaj. Med izkopavanji pri Faistosu je B. Krimbas med semeni, ki jih je dobil na italijanski arheološki šoli, odkril koščice oljk iz srednje minojske dobe (1800–2000 pr. n. št.). P. Anagnostopoulos je na atenski akademiji leta 1951 na podlagi ugotovitev pri izkopavanjih izjavil, da oljke izvirajo s Krete.

Raven meril kakovosti za ekstra deviško oljčno olje „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ (kislost, K 270, K 232, delta K, vrednost peroksida) je zelo visoka v primerjavi s standardi za tržni prototip Mednarodnega sveta za oljčno olje. Razlog za to je metoda obiranja in gojenja oljk. Z obiranjem oljk z udarjanjem po vejah dreves s palico, pobiranjem oljk v vreče s težo do 50 kg oljk, takojšnjim prevozom (običajno še isti dan) v stiskalnico in hitrim stiskanjem se zagotovijo odlične značilnosti, opisane zgoraj. Poleg tega so ravnini trilinoleina in stigmatosterola zelo nizke (nekajkrat nižje od najvišjih dovoljenih ravni). Razlog za to je, da je sadež oljke sorte Koroneiki zelo majhen. Poleg tega proizvedeno oljčno olje vsebuje zelo majhne količine alifatskih alkoholov. Razlog za to je zavedanje proizvajalcev, da se pri visokih temperaturah pri stiskanju oljk poveča odstotek alifatskih alkoholov v olju, zato poskrbijo, da temperatura olja v stiskalnicah ne preseže 32 °C (običajna temperatura pri proizvodnji oljčnega olja je 27 °C–32 °C).

Ključne značilnosti, po katerih se odlikuje kakovost tega oljčnega olja, so podnebje, tekstura tal, sorta oljk in metode pridelovanja (metode gojenja, obiranja, shranjevanja in predelave oljk).

Dejavniki, zaradi katerih so oljke izjemno kakovostne in ima proizvedeno olje posebne značilnosti, so:

- idealno podnebje za pridelavo oljk na območju z milimi zimami in toplimi poletji,
- temperaturni razpon (najnižje, najvišje in povprečne temperature), ki naj bi bil najprimernejši za pridelavo oljk,
- šibek veter, ki preprečuje težave v zvezi z brstenjem dreves,
- teren, ki omogoča dobro zračenje in dovolj svetlobe za drevesa, zaradi česar so drevesa zdrava, sadeži pa kakovostni,
- padavine, ki jih je največ pozimi, in zelo majhna količina padavin, ko se temperature dvignejo, s čimer se zagotovi, da se hranilne snovi vpijejo, ko je to najbolj nujno, in prepreči razvoj glivičnih bolezni, ki slabšajo kakovost oljk,

- ocenjuje se, da je padavin dovolj, da se hranilne snovi vsrkajo iz tal in da oljčnih nasadov ni treba namakati,
- z ustreznimi ravnmi organskih snovi se običajno zagotovijo dobro vsrkanje hranilnih snovi, dobra porozna tla z dobrim kroženjem zraka in vode ter s tem tudi dober razvoj koreninskega sistema oljk,
- zadovoljive koncentracije kalijevega fosfata v tleh in izkušnje proizvajalcev v zvezi s tem, kdaj je treba dodati dušik in bor, vplivajo na kemično in organoleptično kakovost oljčnega olja,
- metode pridelave v celotnem proizvodnem ciklu oljk izvirajo iz tradicionalnega znanja, ki se prenaša iz generacije v generacijo.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

[http://www.minagric.gr/greek/data/epikair\\_prodiagrafes\\_b.Mylopotamos\\_10112011.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.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](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>**

