

Uradni list

Evropske unije

C 257



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 55

25. avgust 2012

<u>Številka objave</u>	<u>Vsebina</u>	<u>Stran</u>
II <i>Sporočila</i>		
SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE		
Evropska komisija		
2012/C 257/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informacije</i>		
INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE		
Evropska komisija		
2012/C 257/02	Menjalni tečaji eura	2
2012/C 257/03	Sporočilo Komisije o nezahtevani količini, ki se doda količini, določeni za podobdobje od 1. januarja 2013 do 31. marca 2013 v okviru nekaterih kvot, ki jih je odprla Skupnost za proizvode v sektorju perutninskega mesa	3

SL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2012/C 257/04	Objava vloge na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil	4
2012/C 257/05	Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	10



II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL)
(Besedilo velja za EGP)
(2012/C 257/01)

Komisija se je 27. julija 2012 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
 - v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sl/index.htm>) pod dokumentarno številko 32012M6640. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.
-

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

24. avgusta 2012

(2012/C 257/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2507	AUD	avstralski dolar	1,2031
JPY	japonski jen	98,16	CAD	kanadski dolar	1,2424
DKK	danska krona	7,4477	HKD	hongkonški dolar	9,7013
GBP	funt šterling	0,78960	NZD	novozelandski dolar	1,5435
SEK	švedska krona	8,2441	SGD	singapurski dolar	1,5636
CHF	švicarski frank	1,2009	KRW	južnokorejski won	1 419,45
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,5118
NOK	norveška krona	7,3020	CNY	kitajski juan	7,9492
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,4835
CZK	češka krona	24,906	IDR	indonezijska rupija	11 898,61
HUF	madžarski forint	277,98	MYR	malezijski ringit	3,8790
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	52,806
LVL	latvijski lats	0,6963	RUB	ruski rubelj	39,8755
PLN	poljski zlot	4,1022	THB	tajski bat	39,059
RON	romunski leu	4,4825	BRL	brazilski real	2,5397
TRY	turška lira	2,2508	MXN	mehiški peso	16,5368
			INR	indijska rupija	69,3950

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

Sporočilo Komisije o nezahtevani količini, ki se doda količini, določeni za podobdobje od 1. januarja 2013 do 31. marca 2013 v okviru nekaterih kvot, ki jih je odprla Skupnost za proizvode v sektorju perutninskega mesa

(2012/C 257/03)

Uredba Komisije (ES) št. 616/2007 ⁽¹⁾ odpira tarifne kvote za uvoz proizvodov v sektorju perutninskega mesa. Količine v zahtevkih za uvozna dovoljenja, vloženih v prvih sedmih dneh meseca julija 2012 za podobdobje od 1. oktobra do 31. decembra 2012, so za kvote iz zaporednih števil 09.4212, 09.4214, 09.4217 in 09.4218 nižje od razpoložljivih. V skladu z drugim stavkom člena 7(4) Uredbe Komisije (ES) št. 1301/2006 ⁽²⁾ se količine, za katere zahtevki niso bili predloženi, dodajo količini, določeni za naslednje kvotno podobdobje od 1. januarja do 31. marca 2013, in so navedene v Prilogi tega sporočila.

⁽¹⁾ UL L 142, 5.6.2007, str. 3.

⁽²⁾ UL L 238, 1.9.2006, str. 13.

PRILOGA

Zaporedna številka kvote	Nezahtevane količine, ki se dodajo količini za podobdobje od 1. januarja 2013 do 31. marca 2013 (v kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2012/C 257/04)

V skladu s členom 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽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.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**„TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA“****ES št.: ES-TSG-007-0058-03.09.2008****1. Ime in naslov skupine, ki je predložila vlogo:**

Ime skupine ali organizacije (če je ustrezno): Asociación de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Naslov: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 954576427

E-naslov: jproman@inesrosales.com

2. Država članica ali tretja država:

Španija

3. Specifikacija proizvoda:**3.1 Ime za registracijo (člen 2 Uredbe (ES) št. 1216/2007):**

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“

3.2 Navedite, ali gre za ime, ki: je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ je tradicionalno ime, navedeno v španskem popisu tradicionalnih proizvodov (Inventario Español de Productos Tradicionales), ki ga je leta 1996 izdal Generalni sekretariat za kmetijstvo in prehrano pri Ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo in prehrano. Pripravljen je bil v okviru projekta „Euroterroirs“, ki ga je financirala Evropska unija.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?:

- registracija s pridržanjem imena
- registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):

Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Ime „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ izraža posebne lastnosti proizvoda, saj gre za pecivo, izdelano s 27,7-odstotnim ekstra deviškim oljčnim oljem, pri čemer je dovoljeno odstopanje $\pm 2\%$. Ta lastnost skupaj z dejstvom, da je proizvod v celoti izdelan ročno, pecivu zagotavlja njegove najbolj cenjene lastnosti, in sicer lahko, fino in listnato strukturo ter edinstven okus in aromo oljčnega olja.

Organoleptične lastnosti

Barva	Neenotna rjavkasta barva s temnejšimi lisami na najtanjših mestih.
Vonj	Značilna blaga aroma janeža in oljčnega olja.
Okus	Sladek, značilen.
Textura	Čvrsta, brez mehkih delov, drobljiva.

Mikrobiološke lastnosti

Parameter	Meritev
Plesni in kvasovke	< 500 cfu/g
Mezofilni aerobni mikroorganizmi	< 500 000 cfu/g
Enterobakterije	< 500 cfu/g
E. coli	odsotne v 1 g
Salmonele, šigele	odsotne v 30 g
Sulfitreducirajoči klostridiji	< 1 000 cfu/g
Staphylococcus aureus	odsotne v 0,1 g

Fizikalno-kemične lastnosti

Vrednosti na 100 g proizvoda	Hrustljavi kruhki z oljčnim oljem	Dovoljeno odstopanje
Hranilna vrednost	495 Kcal/100 g	± 10
Beljakovine (N \times 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
Ogljikovi hidrati	70 g/100 g	± 5

Vrednosti na 100 g proizvoda	Hrustljavi kruhki z oljčnim oljem	Dovoljeno odstopanje
Maščobe	22 g/100 g	± 2
nasičene	14 %	± 2
nenasičene	85 %	± 5
mononenasičene	75 %	± 5
polinenasičene	9 %	± 2
holesterol	0	
Vsebnost vlage	< 6 %	
Pepel	< 1,5 %	

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1 (člen 3(2) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Sestavina	Delež	Dovoljeno odstopanje
Pšenična moka	66,8 %	± 5 %
Ekstra deviško oljčno olje	27,7 %	± 2 %
Invertni sladkor	2,7 %	± 0,5 %
Janež	1,0 %	± 0,25 %
Beli sladkor	0,8 %	± 0,25 %
Sezam	0,7 %	± 0,25 %
Sol	0,3 %	± 0,25 %
Naravni izvleček janeža	0,03 %	± 0,01 %

Mešanici sestavin sta dodana tudi voda v količini 34–40 % teže moke in kvas v količini 1–3 % teže moke.

Tekoče sestavine, tj. deviško oljčno olje, voda in invertni sladkor, se zmešajo z moko in iz mase se oblikuje testo. Dodajo se preostale sestavine, nato pa se testo gnete, dokler ne postane ustrezno čvrsto. Končna temperatura testa mora biti med 25 °C in 28 °C. Če je temperatura višja, testo fermentira v lijaku delilnega stroja, če pa je nižja, se fermentacija ne sproži. Proizvod v nobenem od teh primerov ne bo imel zelenega videza. Da se doseže ustrezna končna stalna temperatura, se temperatura vode, ki se primeša testu, uravnava z dodajanjem vode različne temperature, od ledenih koščkov do vroče vode. V takšnih primerih je čas gnetenja različen. Temperatura se lahko nadzira tudi s hladilnimi plini, ki se uporabljajo za prehrabene namene.

Ročno oblikovanje hrustljavih kruhkov

Po končanem gnetenju se testo razdeli z delilnim strojem, ki ga loči na porcije enake teže. Oblikovanje hrustljavih kruhkov se izvede ročno na naslednji način:

1. Kepica testa se najprej drži v eni roki, potem pa se položi v dlan druge roke.
2. Medtem ko je testo v dlani ene roke, pri čemer so prsti skupaj, se zunanji rob druge roke položi na sredino testa in rahlo pritisne nanj. Z robom roke se potegne v smeri zapestja, potem pa v smeri konic prstov. Tako se testo raztegne čez celotno dlan.
3. Vsak izvajalec tega postopka ima pri sebi posodico z belim sladkorjem. Testo, raztegnjeno čez dlan ene roke, se potem pritisne na površino sladkorja, tako da je površina hrustljavega kruhka prekrita s tanko plastjo sladkorja.

4. Preden se testo za hrustljavi kruhek položi na pekarski trak, se roka drži nekaj centimetrov nad trakom, z dlanjo, obrnjeno navzgor. S prsti druge roke se potem prime za del testa, ki se konča ob mezinu, in se ga položi na trak, pri tem pa se razširijo prsti roke, na kateri leži testo. Tako kruhek dobi okroglo obliko. Roka se počasi zavrti (dokler dlan ni obrnjena proti traku), hkrati pa se premakne tako, da se testo položi na trak s površino, posuto s sladkorjem, obrnjeno navzgor.

Na ta način se oblikuje testo, ki daje hrustljivim kruhkom z oljčnim oljem značilen videz, tj. bolj ali manj okroglo obliko in debelino, ki na posameznih mestih odstopa le za nekaj milimetrov. Lastnosti testa, in sicer njegova visoka vsebnost maščob (v tem primeru oljčnega olja), so bistvene za ročno pripravo, saj bi se pri vsakem drugačnem postopku olje iztisnilo, zaradi česar bi nastal proizvod z drugačnimi lastnostmi.

Pečenje

Končni proizvod je okrogla ploščica s približno 13-centimetrskim premerom, debela pa le nekaj milimetrov. Ker je njena oblika takšna, da je toploti izpostavljena velika in tanka površina, se peče le nekaj minut. Ko se hrustljavi kruhki z oljčnim oljem vzamejo iz pečice, mora biti njihova relativna vlažnost manj kot 6 %. Končni proizvod so okrogli hrustljavi kruhki neenakomerne debeline, ki lahko odstopa le za nekaj milimetrov, večja pa je pri robovih. Kruhki so rjavkaste barve s temnejšimi lisami na najtanjših mestih. Biti morajo hrustljavi in čvrsti, brez mehkih delov ter imeti prijeten in nežen vonj po janežu in oljčnem olju.

Hlajenje in pakiranje proizvoda

Po pečenju se proizvod najprej ohladi in nato zapakira. Ker je zelo tanek in ima veliko površino, ustrezno temperaturo za pakiranje doseže v le nekaj minutah. Pakiranje poteka v dveh fazah.

Posamezno pakiranje: vsak kruhek se posamično zavije v povoščen papir. To se izvede tako, da se kruhek položi na košček papirja za zavijanje, potem pa se zgornja in spodnja robova papirja prepogneta čez kruhek. Desni in levi rob se prepogneta tako, da tvorita jeziček, ki se potem zapogne pod kruhek.

Skupinsko pakiranje: vsaka skupina petih ali šestih kruhkov, ki so posamično zaviti v povoščen papir, se položi na podstavek, ki ščiti proizvod. Vse skupaj se potem zapakira v polipropilensko vrečko, ki se toplotno zapre in stoji pokonci na podstavku.

3.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(3) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Glavni razliki med proizvodom „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ in drugimi hrustljivimi kruhki z oljčnim oljem na trgu sta njihova ročna izdelava in uporaba ekstra deviškega oljčnega olja.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila (člen 3(4) Uredbe (ES) št. 1216/2007):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ se omenjajo v veliko pisnih virih, od kuharskih knjig in oglasov do navedb ljubiteljev, ki hvalijo njihov edinstven okus.

V španskem popisu tradicionalnih proizvodov (Inventario Español de Productos Tradicionales) je opisana zgodovina tradicionalne proizvodnje znamenitih „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ in so našteve sestavine, ki se niso spremenile in so zato ostale zabeležene:

Zgodovina: proizvod se tradicionalno izdeluje na tem območju province Sevilla, pri čemer se je postopno razširil v zahodni del Andaluzije. Razvil se je iz doma izdelanih slaščic, ki so se pekle in jedle v času velike noči. Inés Rosales iz Seville je leta 1914 shranila družinski recept za slaščico, značilno za območje Aljarafe, ter jo začela izdelovati in prodajati. Slaščica se še vedno izdeluje pod tem imenom, ki je hkrati njena najbolj znana blagovna znamka.

Sestavine: moka, pšenica, oljčno olje, sladkor, semena, kvas, sezam in janež, sol in izvlečki janeža ter včasih mleti mandlji.

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ so bile v raziskovalnem projektu „Katalogizacija in opis tipičnih andaluzijskih kmetijsko-živilskih proizvodov“, ki je prejel sedmo nagrado za raziskave v zvezi z gospodarskim razvojem in za študije o podeželju, ki so jih naročili gospodarski analitiki Andaluzije (*Analistas Económicos de Andalucía*), vključene kot tradicionalni proizvod.

- Ta proizvod se tradicionalno izdeluje na območju Aljarafe v provinci Sevilla, pri čemer se je postopno razširil v zahodni del Andaluzije.
- Razvil se je iz doma izdelanih slaščic, ki so se pekle in jedle v času velike noči. Vedno bolj priljubljen je začel postajati na začetku 20. stoletja.

3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti (člen 4 Uredbe (ES) št. 1216/2007):

Minimalne zahteve, ki so značilne za hrustljave kruhke z oljčnim oljem, opisane v tej specifikaciji proizvoda, so navedene spodaj.

Gre za okrogle hrustljave kruhke s premerom 13 ± 2 cm in neenakomerno debelino, ki je lahko le 1 mm na najtanjših in do 7 mm na najdebelejših mestih, pri čemer so kruhki običajno debelejši ob robovih.

Kruhki so rjavkaste barve s temnejšimi lisami na najtanjših mestih. Biti morajo hrustljavi in čvrsti, brez mehkih delov ter imeti prijeten in nežen vonj po janežu in oljčnem olju.

Njihove sestavine ne smejo vključevati nobenih aditivov.

Vedno morajo biti izdelani le z ekstra deviškim oljčnim oljem.

V nadaljevanju so navedeni vrsta posebnih pregledov, postopki, ki se izvajajo, in pogostost takšnih pregledov.

- Vsebnost vlage: izsuševanje. Določeno glede na posamezno serijo proizvoda.
- Vsebnost ekstra deviškega oljčnega olja: kromatografija. Letno.
- Odsotnost konzervansov (sorbatov, benzoatov): kromatografija. Letno.
- Odsotnost barvil: kromatografija. Letno.
- Organoleptične lastnosti: skupina ocenjevalcev. Četrtno.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:

4.1 Naziv in naslov:

Naziv: SGS ICS Ibérica SA
Naslov: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913138115 / 955602300
Faks —
E-naslov: ysolina.berbel@sgs.com

Javni Zasebni

4.2 *Posebne naloge organa ali telesa:*

Imenovani nadzorni organ, ki je edini pristojen za preverjanje skladnosti z vsemi določbami specifikacije.

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 257/05)

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
„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME“
ES št.: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007
ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Prés-salés de la baie de Somme“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

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

Meso z označbo „Prés-salés de la baie de Somme“ se pridobiva iz jagnjet, starih manj kot 12 mesecev, ki se vzrejajo na slanah močvirjih najmanj 75 dni ob upoštevanju naravnega ravnovesja navedenega okolja ali se hranijo pretežno na pašniku s halofitskim rastlinjem slanah močvirij.

Ovni za razplod spadajo med pasme „Suffolk“, „Hampshire“, „Roussin“, „Île de France“, „Rouge de l'Ouest“, „Boulonnais“ in „Vendéen“. Razen v posebnih primerih obnove čred, registriranih pri inšpekcijskih organih, se samice za razplod skotijo iz ovc, ki se vzrejajo na slanah močvirjih kmetijskih gospodarstev z dovoljenjem za izkoriščanje pašnikov na slanah močvirjih.

Trupi imajo naslednje značilnosti:

— teža najmanj 16 kg,

— „ravna do rahlo konkavna“ oblika in „srednje do močno razvite mišice“ (razvrstitev U, R, O, lestvica EUROP),

— po stopnji izpitanosti „zamaščeni oziroma prekriti z maščobo“ (razvrstitev 2 ali 3 na lestvici EUROP),

— čvrsta zunanja in notranja maščoba bele do smetanasto bele barve.

Za meso je značilna rožnata barva. Med kuhanjem in celotnim žvečenjem ostane zelo sočno, arome pa so močne in obstojne v ustih. Meso se prodaja ohlajeno ali odmrznjeno in ohlajeno.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Prehrana jagnjet in ovac zajema zlasti pašo na slanih morskih močvirjih.

Vzreja jagnjet ima tri zaporedne faze:

- faza po kotenju, med katero se jagnjeta prehranjujejo zlasti z materinim mlekom. To obdobje traja od 60 do 90 dni. Mlečna prehrana se lahko na začetku vzreje živali dopolnjuje z mlekom v prahu, živinsko ali koncentrirano krmo,
- najmanj 75-dnevno obdobje vsaj štiriurne paše na morskih močvirjih, pri čemer mora paša trajati najmanj 60 dni vsaj po 7 ur dnevno. Jagnjeta v navedenem obdobju paše prebivajo na opredeljenih avtonomnih območjih. Obdobje paše na morskih močvirjih se lahko prekine na koncu dneva z vrnitvijo živali na nadomestna zemljišča, ki so oddaljena najmanj kilometer od zadevnega avtonomnega pašnega območja, med preplavljanjem slanega močvirja zaradi bibavice pa z vrnitvijo živali na nadomestna zemljišča. Med obdobjem paše na morskih močvirjih je koncentrirana krma prepovedana; prehrana jagnjet in ovac se lahko namreč dopolnjuje le z živinsko krmo.

Dnevi, ko so živali zbrane na nadomestnih zemljiščih, niso všteti v dneve paše na morskih močvirjih.

- neobvezna končna faza, ki traja največ šest tednov, in sicer največ en dan na štiri dni paše na morskih močvirjih.

Jagnjeta se v morebitni končni fazi prehranjujejo pretežno z živinsko in koncentrirano krmo. Obdobje paše na morskih močvirjih, vključno z dnevi, ko so slana močvirja preplavljena zaradi bibavice, v morebitni končni fazi traja najmanj polovico časa vzreje živali.

Vsa živinska krma in najmanj 65 % količin suhe snovi, ki se vsakodnevno razdeljujejo, izvirajo iz navedenega geografskega območja, in sicer zemljišč, na katerih so tla sestavljena iz nizkih mladih morskih usedlin in izpostavljena morskemu pršcu.

Živinsko krmo sestavljajo sveža trava, ki se popase ali shrani kot seno ali delno posušena balirana krma z več kot 50-odstotno vsebnostjo suhe snovi, korenine, gomolji in zelenjava.

Koncentrirano krmo sestavljajo žita, pšenični otrobi, pogače iz soje, oljne ogrščice, sončnice in lana, rastlinske pulpe, melasa, dehidrirana lucerna ter mineralna in vitaminska dopolnila.

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

Kotenje, vzreja in zakol.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Meso z označbo porekla „Prés-salés de la baie de Somme“ se identificira in označi na trupu, uvrščenem v označbo, po fazi odstranjevanja odvečne vode s pritrditvijo identifikacijske nalepke na obe strani trupa, na njej pa je z neizbrisnim barvnim črnilom navedeno „Prés-salés BS“.

Trup in njegovi odrezki imajo vse do končnega distributerja oznako, na kateri so navedeni vsaj:

- ime označbe,
- logotip Evropske unije za označbe ZGO in navedba „zaščitena označba porekla“,

- ime rejca,
- številka vzrejališča,
- nacionalna identifikacijska številka jagnjeta,
- datum zakola.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Geografsko območje s središčem na slanih močvirjih rečnih zalivov Somme in Authie, na katerem potekajo kotenje, vzreja in zakol jagnjet, sestavljajo ti kantoni in občine departmajev Pas-de-Calais in Somme:

- Departma Pas-de-Calais:

Vsi kantoni občin Campagne-lès-Hesdin, Hesdin in Berk.

Kanton občine Fruges, razen občin Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Luchy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin in Vincly. Kanton občine Montreuil, razen občin Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse in Touquet-Paris-Plage.

Občine Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennevilliers, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacquerie-Erquières in Wamin.

- Departma Somme:

Vsi kantoni občin Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue in Saint-Valéry-sur-Somme.

Kanton občine Ailly-le-Haut-Clocher, razen občin Long in Mouflers. Kanton občine Ault, razen občin Mers-les-Bains in Oust-Marest. Kanton občine Moyenneville, razen občin Grebault-Mesnil, Saint-Maxent in Tours-en-Vimeu.

Občine Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Érondelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamp in Vauchelles-lès-Domart.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Živali za proizvodnjo z označbo porekla „Prés-salés de la baie de Somme“ se vzrejajo na območju, kjer se enakomerno izmenjujeta morje in kopno: na slanih močvirjih, lokalno poimenovanih „mollières“, in na sosednjih območjih, ki oblikujejo pikardijsko morsko planjavo. Slana močvirja, katerih prst je nastala iz morskega blata, imenovanega morski glen, najmanj 50 dni na leto preplavlja morje, kar omogoča razvoj halofitskega rastlinja (*Puccinellia maritima*, *Halimione portulacoides*, *Triglochin maritima* ...), s katerim se ovce rade prehranjujejo. Slana močvirja se odvodnjavajo prek mreže naravnih in naključno razporejenih kanalov, ki omejujejo gibanje ovac. Ovce v času preplavljenosti slanih močvirij in pozimi prebivajo na pikardijski morski planjavi, ki jo oblikujejo sipinski polderji in tvorbe.

Ker zaradi javnega značaja slanih močvirij in njihovega rednega preplavljanja ni mogoče postaviti trajnih ograd, se je zaradi poletnega pašnega sistema – ovce so namreč oddaljene od svojih staj – in nevarnosti pogreznjenja v kanale ohranilo kolektivno pašno upravljanje čred, ki jih na pašo še vedno vodijo pastirji. Prav tako so rejci zaradi težav, ki jih imajo živali pri gibanju na mehkih površinah, prepredenih s kanali, po eni strani izbrali pasme ovac, ki so prilagojene hoji in imajo odlične materske lastnosti, po drugi strani pa so na slana močvirja nastanili jagnjeta, ki so dovolj stara, da se lahko spopadajo z omejitvami okolja.

Rejci so gospodarjenje s travniki, ki so med preplavljenostjo močvirij zaradi bibavice nujni za prebivanje in prehranjevanje živali, in njihovo izkoriščanje razvili in organizirali na celotnem območju okoli zaliva.

Rejci so poleg tega zaradi naravno različne rasti posameznih živali v čredi ter posledičnega soobstoja jagnjet na različnih stopnjah razvoja razvili ustrezno znanje in večšine v zvezi s končno fazo vzreje teh jagnjet, ki poteka v ovčjih stajah.

Navedena posebna vzreja, ki je posledica lokalnih stikov med rejci, mesarji na debelo in klavci, je omogočila stalen izbor klavnic, v katerih so se ohranili znanje in veščine v zvezi z zakolom ovac. Posebno znanje in veščine v zvezi z zakolom so razvidne zlasti iz kratkega obdobja, ki preteče v ugodnih razmerah med prihodom v klavnico ter posebno skrbnim zakolom, razkosavanjem in odstranjevanjem drobovja, pri čemer se ohrani podkožna maščoba, hkrati pa je trup zaščiteno pred vsakršno umazanijo. S predpisi so urejene tudi zahteve v zvezi z odstranjevanjem odvečne vode in zorenjem. Rejci po navedenih postopkih presodijo skladnost trupov z značilnostmi označbe „Prés-salés de la baie de Somme“, zlasti na podlagi kakovosti maščobe in videza trupov.

Lokalna pomembnost navedene vzreje je razvidna tudi iz dejstva, da je jagnje „Prés-salés de la baie de Somme“ v središču številnih turističnih in kuliničnih dogodkov. Tako se dogodka „fête du mouton“ (ovčja veselica) prvi vikend v oktobru udeleži več tisoč obiskovalcev, ki prisostvujejo dogajanju v zvezi z vzrejo: degustacije, razstave ovčarjev, mimohod čred ...

5.2 Posebnosti proizvoda:

Izraz „pré-salé“ (predhodno soljen) se nanaša na ovce, vzrejene na obalnih pašnikih, ki jih redno preplavlja morje. Jagnjeta za označbo porekla „Prés-salés de la baie de Somme“ so razmeroma stara (od 135 dni do enega leta). Večina živali se potrošnikom ponudi med julijem in novembrom. Jagnjeta se skotijo na kmetijskih gospodarstvih navedenega geografskega območja iz križanih pasem, ki so prilagojene okolju, njihove matere pa imajo potrjene materinske in mlečne lastnosti. Za trupe so značilni „ravna do rahlo konkavna“ oblika in „srednje do močno razvite mišice“. Po stopnji izpitanosti so „zamaščeni oziroma prekriti z maščobo“ ter imajo čvrsto zunanjo in notranjo maščobo bele do smetanasto bele barve. Za meso so značilni rožnata barva, dolga vlakna in marmoriranost (preprečnost z mišično maščobo). Med kuhanjem in celotnim žvečenjem ostane meso zelo sočno, arome pa so močne in obstojne v ustih.

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

Značilnosti mesa „Prés-salés de la baie de Somme“, predstavljene zgoraj, in njegovo območje so povezani, zlasti ker se ovce prehranjujejo s posebnim rastlinjem slanih močvirij, pretežno s slanovko, in zaradi gibanja, h kateremu so ovce prisiljene ob prehranjevanju v tem pogosto neprijaznem okolju (nevarnosti pogreznjenja v globoke kanale, nezavarovanost pred morskimi pršcem ter soncem in poletno vročino).

H krepitvi povezanosti in njenemu ohranjanju močno prispevajo lokalne pašne prakse in izpolnjevanje posebnih zahtev v zvezi z zakolom. Pri lokalnem znanju in veščinah, uporabljenih za pridobitev označbe porekla „Prés-salés de la baie de Somme“, sta odločilni izbira in uporaba živali, ki so zaradi počasne rasti mišic in materinskih lastnosti prilagojene na zahtevne pašne razmere.

Jagnjeta po koncu zime ženejo na pašo na slano močvirje, kjer prebivajo dan in noč vse do zakola ali morebitne končne faze, pri čemer je prekinitev mogoča le med umiki ob preplavljanju močvirij. Tako se je izoblikovala pašna tradicija, pri kateri pastirji, vajeni slanega močvirja, kljub nevarnostim pasejo živali in se nenehno selijo, da bi ohranili naravno ravnovesje, ki zagotavlja vire. Zaradi dolgega obdobja paše (najmanj 75 dni), ki izhaja iz navedenih praks, nadomestnih zemljišč, ki se uporabljajo med preplavljanjem močvirij, prilagoditve obdobja vzreje jagnjet ravnemu obdobju rastlinja na slanah močvirjih, zmožnosti rejcev, da prepoznajo živali, pri katerih bo potrebna končna faza vzreje, da bi ustrezale značilnostim označbe „Prés-salés de la baie de Somme“, so jagnjeta težka, vendar niso debela, barva njihovih mišic je enakomerno rožnata, maščoba pa čvrsta in bele barve.

Zaradi takšnega načina ovčereje se je v klavnicah na navedenem geografskem območju razvilo in ohranilo posebno znanje in veščine, ki spoštujejo kakovost navedene surovine, na primer ohranitev podkožne maščobe in prepoved tuširanja, hkrati pa lokalnim mesarjem in rejcem olajšujejo preverjanje

skladnosti trupov. Ker je klavnice mogoče doseči v manj kot eni uri, se lahko ohranijo tudi organoleptične lastnosti, pridobljene na vzrejališčih, saj je stres med prevozom manjši. Meso „Prés-salés de la baie de Somme“ je zaradi navedene odlike zaslovelo, znano pa je po veliko višji prodajni ceni od cene običajnega jagnjeta (med 50 in 100 %, odvisno od obdobja).

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.pdf

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

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni DVD	22 uradnih jezikov EU	1 310 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	840 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni DVD	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), DVD, ena izdaja na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	200 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

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

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

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

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

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

Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

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

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

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

