

Uradni list

Evropske unije

C 274



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 55

11. september 2012

<u>Številka objave</u>	Vsebina	Stran
	IV <i>Informacije</i>	
	INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE	
	Evropska komisija	
2012/C 274/01	Menjalni tečaji eura	1
	V <i>Objave</i>	
	DRUGI AKTI	
	Evropska komisija	
2012/C 274/02	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	2

SL

 Cena:
3 EUR

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

10. septembra 2012

(2012/C 274/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2776	AUD	avstralski dolar	1,2349
JPY	japonski jen	99,98	CAD	kanadski dolar	1,2486
DKK	danska krona	7,4521	HKD	hongkonški dolar	9,9091
GBP	funt šterling	0,79970	NZD	novozelandski dolar	1,5770
SEK	švedska krona	8,4935	SGD	singapurski dolar	1,5794
CHF	švicarski frank	1,2090	KRW	južnokorejski won	1 442,33
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,4652
NOK	norveška krona	7,3900	CNY	kitajski juan	8,0970
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,4303
CZK	češka krona	24,530	IDR	indonezijska rupija	12 228,05
HUF	madžarski forint	285,41	MYR	malezijski ringit	3,9638
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	53,072
LVL	latvijski lats	0,6963	RUB	ruski rubelj	40,5510
PLN	poljski zlot	4,1129	THB	tajski bat	39,721
RON	romunski leu	4,4768	BRL	brazilski real	2,5847
TRY	turška lira	2,3025	MXN	mehiški peso	16,6018
			INR	indijska rupija	70,8370

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

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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 274/02)

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.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN“

ES št.: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

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 z geografskim območjem
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe:

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzete nista bila objavljena

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- 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:

Zahtevane spremembe:

(b) Opis:

V prvem stavku se besede „proizvedena po posebnih receptih in hladno prekajena z uporabo lesa iz Schwarzwalda z dodatkom začimb, zaradi česar je na zunaj temne barve“ nadomestijo z besedami „(tj. brez vbrizganja slanice v mišico), začinjena po posebnih receptih proizvajalcev in hladno prekajena z uporabo jelševega lesa iz Schwarzwalda. Zato je na zunaj temne barve.“

Beseda „in“ iz četrtega stavka se črta.

Na koncu odstavka se doda naslednje besedilo:

„Proizvod ‚Schwarzwälder Schinken‘ ima plast maščobe. Maščoba je bele barve. Le izjemoma, npr. pri kosih mesa s predela križa, maščoba ni vidna. Šunka, ki ima odstranjeno maščobo, ne sme biti označena kot proizvod ‚Schwarzwälder Schinken‘, čeprav je iz njega narejena in od njega odrezana.“

Razlog:

Z zahtevano spremembo bo bolj jasno, da pri izvajanju postopka prekajevanja ni obvezna le uporaba „lesa iz Schwarzwalda“, ampak da ima proizvod „Schwarzwälder Schinken“ poseben okus zlasti zaradi uporabe jelševega lesa (za razliko od uporabe lesa listavcev). V tem smislu je z zahtevano spremembo opredeljena tudi tradicionalna izključna uporaba jelševega lesa.

Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ ima od nekdaj plast maščobe. Zaradi visoke vsebnosti maščobe je plast maščobe nujna za prenos tipičnega okusa šunke. Ta dodatek k besedilu v obliki pojasnila je nujen, ker so bili nedavno zabeleženi primeri, v katerih je bila hladno prekajena šunka brez plasti maščobe predstavljena kot proizvod „Schwarzwälder Schinken“.

(c) Geografsko območje:

Za „Schwarzwald“ se vstavi naslednje besedilo: „Schwarzwald se razteza na zahodu od B3 med krajema Basel in Karlsruhe, na severu od kraja Pforzheim ob B3 mimo kraja Karlsruhe, na jugu od Rena do kraja Basel prek krajev Lörrach, Schöpfungheim do kraja Waldshut, na vzhodu pa prek krajev Wutachtal, Donaueschingen, Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold in Calw do kraja Pforzheim. Okrožja, skozi katera potekajo zgoraj navedene meje, so do reforme občinskih meja Baden-Württemberga v začetku sedemdesetih let 20. stoletja v celoti zajeta.“

Razlog:

Zgoraj navedeni opis ustreza opredelitvi območja Schwarzwald, ki se je vedno uporabljala kot podlaga za specifikacijo. Sklic na reformo okrožij v začetku sedemdesetih let 20. stoletja je pomemben, ker je bilo po reformi občinskih meja veliko število okrožij in celotna mesta, ki niso spadala med občine Schwarzwalda, dodanih na seznam občin. Na podlagi razprave z Inštitutom za kulturno geografijo Univerze Albert Ludwigs v Freiburgu izhaja, da za dovolj natančno opredelitev teritorialnih meja ni potreben dodaten opis območja.

(e) Metoda pridobivanja:

Za prvim stavkom se vstavi naslednji stavek: „Z nadzorom vnosa proizvodov se kupcem sveže šunke iz stegna zagotovi želena visoka kakovost končnega proizvoda.“

Drugi stavek tako postane tretji stavek, tretji stavek postane četrti, četrti stavek postane peti, peti stavek postane šesti, šesti stavek postane sedmi in sedmi stavek postane osmi.

Besedo „ročno“ iz tretjega stavka je treba črtati, besede „veliki sodi za zorenje“ pa nadomestiti z besedo „posode“.

V četrtem stavku se besede „odstraniti iz slanice, ki je nastala, pri čemer se sol postrga“, nadomestijo z besedami „odstraniti iz slanice“.

V petem stavku se beseda „zdaj“ vstavi pred „posledično“, „dva tedna“ se nadomesti z „več dni“, medtem ko se beseda „(prekajevanje)“ vstavi za „suho zorenje“, besedi „na stojalih“ pa se črtata.

Šesti stavek se nadomesti z besedilom „Pri prekajevanju šunke se uporabljajo opečnati dimniki. Šunka se prekajuje v dimnikih ali prekajevalnicah pri 20 °C do približno 30 °C. Temeljito se prekajuje najmanj en teden z dimom lesa in žagovine jelk iz Schwarzwalda.“

V sedmem stavku se besedilo „stopnja suhosti, ki znaša približno 20 % do 25 %“, nadomesti z besedilom „stopnja suhosti približno 25 %“, besedi „je enako“ pa se črtata.

Za sedmim stavkom se vstavi naslednji stavek: „Razmerje med vodo in beljakovinami velja za šunko kot celoto.“

Razlog:

Zlasti zaradi higiene proizvod „Schwarzwälder Schinken“ ne zori več v „sodih“, pri čemer zaradi ergonomije na delovnem mestu ne zori več v lesenih sodih ali drugih nepraktičnih posodah, temveč v nerjavnih jeklenih posodah. Zaradi te spremembe metode pridobivanja je treba ustrezno prilagoditi besedilo.

Soljenje je pomembna značilnost proizvodnega procesa proizvoda „Schwarzwälder Schinken“. Sol, ki se uporablja za zorenje, se uporablja za zunanji del šunke.

V preteklosti se je to običajno izvajalo z ročnim drgnjenjem v soli. Od takrat – in to je razlog za spremembo te točke specifikacije – so nekatera podjetja začela uporabljati naprave za soljenje, s katerimi so solila šunko z rešetom. To spremembo proizvodnega procesa, ki je posledica tehnološkega razvoja, je treba upoštevati in izbrisati besedo „ročno“.

Treba je opozoriti, da zorenje z „vbrizganjem slanice v mišico“ pod nobenim pogojem ni dovoljeno, prav tako pa ne bi bilo v skladu s specifikacijo.

V prejšnji specifikaciji je določeno obdobje suhega zorenja dveh tednov, vendar je bilo zaradi boljših proizvodnih pogojev med proizvodnim procesom ugotovljeno, da obdobje suhega zorenja dveh tednov ni več potrebno, da se doseže ustrezen okus, zato bi sprememba omogočila večjo prilagodljivost podjetij, ki proizvajajo šunko.

Pravilo, da se mora med prekajevanjem uporabljati les ali žagovina jelk iz Schwarzwalda, ustreza tradicionalni metodi pridobivanja in je namenjeno izključno pojasnilu, da uporaba lesa ali žagovine listnatih dreves ni dovoljena (glej zgoraj, točka (b)). Stopnja suhosti približno 25 % ustreza dosedanji praksi. V tem smislu je razpon 20–25 % natančnejši. Razmerje med vodo in beljakovinami velja za šunko kot celoto. To je potrebno, saj v skladu s prejšnjo specifikacijo na primer majhen 5-kilogramski kos šunke morda ne bi dosegal predpisanega razmerja med vodo in beljakovinami. Zato je treba navesti, da razmerje med vodo in beljakovinami velja za šunko kot celoto. Vrednosti pH posameznih delov cele šunke so lahko različne, zato je treba to izpostaviti. Vrednost pH „križa“ je na primer višja od vrednosti pH „bokov“, zato je razmerje med vodo in beljakovinami večje v predelu „križa“ kot v predelu „bokov“.

(f) Povezanost z geografskim območjem:

Beseda „suh“ iz prvega stavka se črta, besede „v višinah Schwarzwalda“ se nadomestijo z besedama „v Schwarzwaldu“, beseda „tritedensko (obdobje zorenja šunke)“ pa z besedama „(obdobje zorenja šunke, ki traja) več tednov“.

V drugem stavku se beseda „omogočajo“ nadomesti z „omogoča“.

Razlog:

Ker podnebni pogoji v Schwarzwaldu niso povsod enaki, opis „suh“ nima posebej velikega pomena in se zato črta.

(i) Zakonodaja Skupnosti/nacionalna zakonodaja:

Pod točko i) se na koncu besedila dodajo vejica in besede „uredba o odobritvi aditivov za živila“.

Razlog:

Vstavljeno je bilo sklicevanje na uredbo o odobritvi aditivov za živila, ker ta uredba (BGB1. I str. 230, 231) z dne 29. januarja 1998, ki velja za proizvodnjo proizvoda „Schwarzwälder Schinken“, ob prvi zahtevi za registracijo proizvoda „Schwarzwälder Schinken“ kot zaščitene geografske označbe še ni bila sprejeta oziroma še ni začela veljati.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN“

ES št.: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime:**

„Schwarzwälder Schinken“

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

Nemčija

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:*

Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ je obrezana, surova in prekajena šunka brez kosti iz svinjskega stegna (z notranjim delom stegna ali brez njega), ki se proizvaja s posebnim postopkom suhega zorenja (tj. brez vbrizganja slanice v mišico) in je začinjena po posebnih receptih proizvajalcev in hladno prekajena z uporabo jelševega lesa iz Schwarzwalda. Zato je na zunaj temne barve. Če zarežemo vanj, se pokaže živo rdeče meso, za katerega je značilna aroma po dimu. Pusti del ima značilen okus po šunki; užitek je še večji in popolnejši zaradi plasti maščobe. Maščobni del mora imeti dober oreškast in pikanten okus. Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ ima plast maščobe. Maščoba je bele barve. Le izjemoma, npr. pri kosih mesa s predela križa, maščoba ni vidna. Šunka, ki ima odstranjeno maščobo, ne sme biti označena kot proizvod „Schwarzwälder Schinken“, čeprav je iz njega narejena in od njega odrezana.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Šunka iz zadnje četrti. Šunka iz zadnje četrti, iz katere se proizvaja „Schwarzwälder Schinken“, izvira iz prašičev, s katerimi se zagotovi zelena vrhunška kakovost končnega proizvoda zaradi načina vzreje, krmljenja in uporabljene vrste (mesnati prašič).

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

—

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

Celoten proizvodni postopek, od preskušanja opredeljene kakovosti sveže šunke do pripravljenosti končnega proizvoda na prodajo, se izvaja na opredeljenem geografskem območju.

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

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Schwarzwald. Schwarzwald se razteza na zahodu od B3 med krajema Basel in Karlsruhe, na severu od kraja Pforzheim ob B3 mimo kraja Karlsruhe, na jugu od Rena do kraja Basel prek krajev Lörrach, Schöpfungheim do kraja Waldshut, na vzhodu pa prek krajev Wutachtal, Donaueschingen, Schweningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold in Calw do kraja Pforzheim. Okrožja, skozi katera potekajo zgoraj navedene meje, so do reforme občinskih meja Baden-Württemberga v začetku sedemdesetih let 20. stoletja v celoti zajeta.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Za Schwarzwald je značilno ugodno gorsko podnebje, ki zlasti dobro vpliva na rast jelševega lesa, ki je potreben za pridobivanje proizvoda „Schwarzwälder Schinken“, in poseben način hladnega prekajevanja, ki ga je pri tem treba uporabiti. Dodatna dejavnika sta tudi veliko spoštovanje tradicije in občutek povezanosti s Schwarzwaldom, ki ga čutijo njegovi prebivalci.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ je na zunaj temne barve. Če zarežemo vanj, se pokaže živo rdeče meso, za katerega je značilna aroma po dimu. Pusti del ima značilen okus po šunki; užitek je še večji in popolnejši zaradi plasti maščobe. Maščobni del mora imeti dober oreškast in pikanten okus.

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

Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ se že dolgo proizvaja v Schwarzwaldu po tradicionalnih receptih, ki se prenašajo iz roda v rod.

Proizvod „Schwarzwälder Schinken“ ima značilen okus zlasti zaradi uporabe jelševega lesa iz Schwarzwalda med prekajevanjem. Zrak v Schwarzwaldu ima v kombinaciji z idealnimi podnebnimi pogoji, ki so značilni za Schwarzwald, pomembno vlogo med zorenjem šunke, ki poteka v prostorih z uravnano temperaturo in traja več tednov po prekajevanju. To omogoča idealen razvoj pikantnega okusa in zagotavlja stalno visoko kakovost.

Te ugodne razmere so omogočile razvoj te posebne umetnosti prekajevanja v Schwarzwaldu in njeno izpopolnitev v sedanjo napredno tehniko.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

(<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/3200>)

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 – natečaj	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

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

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

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

