

Uradni list

Evropske unije

C 329



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 56

13. november 2013

Številka objave

Vsebina

Stran

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2013/C 329/01	Menjalni tečaji eura	1
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2013/C 329/02	Sporočilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe ⁽¹⁾	2
2013/C 329/03	Sporočilo Komisije v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Obveznosti javne službe glede rednih zračnih prevozov ⁽¹⁾	3

SL

Cena:
3 EUR⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2013/C 329/04

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

4



IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

12. novembra 2013

(2013/C 329/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3432	AUD	avstralski dolar	1,4401
JPY	japonski jen	133,87	CAD	kanadski dolar	1,4097
DKK	danska krona	7,4580	HKD	hongkonški dolar	10,4140
GBP	funt šterling	0,84470	NZD	novozelandski dolar	1,6333
SEK	švedska krona	8,9103	SGD	singapurski dolar	1,6785
CHF	švicarski frank	1,2328	KRW	južnokorejski won	1 441,28
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	13,9500
NOK	norveška krona	8,2995	CNY	kitajski juan	8,1825
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,6241
CZK	češka krona	27,010	IDR	indonezijska rupija	15 468,68
HUF	madžarski forint	298,50	MYR	malezijski ringit	4,3148
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	58,866
LVL	latvijski lats	0,7028	RUB	ruski rubelj	44,1150
PLN	poljski zlot	4,2035	THB	tajski bat	42,418
RON	romunski leu	4,4555	BRL	brazilski real	3,1339
TRY	turška lira	2,7516	MXN	mehiški peso	17,7464
			INR	indijska rupija	85,5560

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Sporočilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti

Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe

(Besedilo velja za EGP)

(2013/C 329/02)

Država članica	Italija
Zadevne proge	Elba Marina di Campo–Pisa in Pisa–Elba Marina di Campo; Elba Marina di Campo–Firence in Firence–Elba Marina di Campo; Elba Marina di Campo–Milano Linate in Milano Linate–Elba Marina di Campo.
Obdobje veljavnosti pogodbe	Od 30. marca 2014 do 29. marca 2017
Rok za oddajo ponudb	90 dni od datuma objave tega javnega razpisa
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo javnega razpisa in vse pomembne informacije in/ali dokumente v zvezi z javnim razpisom in obveznostjo javne službe	Več informacij: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Faks +39 0644596591 E-naslov: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

Sporočilo Komisije v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti

Obveznosti javne službe glede rednih zračnih prevozov

(Besedilo velja za EGP)

(2013/C 329/03)

Država članica	Italija
Zadevne proge	Elba Marina di Campo–Pisa in Pisa–Elba Marina di Campo; Elba Marina di Campo–Firence in Firence–Elba Marina di Campo; Elba Marina di Campo–Milano Linate in Milano Linate–Elba Marina di Campo.
Datum začetka veljavnosti obveznosti javne službe	30. marec 2014
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo in vse pomembne informacije in/ali dokumente v zvezi z obveznostjo javne službe	Več informacij: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Faks +39 0644596591 E-naslov: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 329/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„QUESO DE MURCIA“

ES št.: ES-PDO-0105-01062-5.11.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Spremenjena postavka v specifikaciji

- ☐ ime proizvoda
- ☒ opis proizvoda
- ☐ geografsko območje
- ☒ dokazilo o poreklu
- ☒ metoda proizvodnje
- ☒ povezanost
- ☒ označevanje
- ☒ nacionalne zahteve
- ☐ drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe

- ☒ sprememba enotnega dokumenta ali povzetka

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- ☐ sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- ☐ sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega dokumenta
- ☐ začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi

3. Spremembe

Uvod

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Queso de Murcia“ se loči od zaščitene označbe porekla „Queso de Murcia al vino“. Besedila, ki se ne nanašajo na navedeno označbo („Queso de Murcia“), se odstranijo iz nove specifikacije.

Izvedene spremembe in razlogi za te spremembe so navedeni spodaj.

Opis proizvoda

- Surovina: mleko
 - Zahteve za število bakterij in prisotnost farmakološko aktivnih snovi so prilagojene tako, da izpolnjujejo zahteve, določene v veljavni zakonodaji.
 - Sklic na sestavne lastnosti mleka „na kmetiji“ se črta, saj so zahteve določene za mleko kot surovino, ki je namenjena za proizvodnjo zaščitene sirove, te zahteve pa morajo biti vedno izpolnjene, kadar je mleko na kmetiji ali v mlečnem obratu.
 - Najmanjša vsebnost maščobe v mleku se zmanjša s 5 % na 4,7 %.

Vsebnost maščobe v murcijskem kozjem mleku z živinorejskih kmetij v murcijski regiji Grenada se postopno manjša v prvih šestih mesecih leta in doseže najnižjo raven (4,7 %) v mesecu juliju.

Proizvodnja mleka na 176 kozjerejnih kmetijah v registru živinorejskih gospodarstev Regulativnega sveta se je v letu 2012 povečala na 17 914 841 litrov. Od tega se le 3 127 613 litrov uporabi za proizvodnjo sira ZOP, pod pogojem, da testi pokažejo, da ima najmanj 5-odstotno vsebnost maščobe, kot je zahtevano v izvirni specifikaciji.

Ta sprememba je predlagana na podlagi prihodnjega scenarija, v katerem je predvideno, da bo trajna rast proizvodnje teh sirov iz zadnjih let zahtevala vedno večje količine mleka s teh živinorejskih kmetij. Poleg tega je treba omeniti dejstvo, da je bila v izvirni specifikaciji primerno predpisana najmanjša vsebnost maščobe, ki je znašala 5 %, vendar je to povprečna količina za to pasmo koz za celo leto. To je zelo generična številka, pri čemer je mogoče potrditi, da ta številka ne opisuje ali kakor koli dovoljuje cikličnega razvoja vsebnosti maščobe, ki običajno lahko dosega najmanjše vrednosti, ki so blizu številke, navedene v tej zahtevi za spremembo.

- Kislost se meri le s pH, saj je ta način natančnejši od meritve stopnje na lestvici Dornic.
- Končni proizvod:

Velikost sira se poveča za prilagoditev na nove zahteve trga. Za izvedbo tega povečanja je bila izvedena nova analiza, v kateri sta proučevana najnižji in najvišji ekstrem novega predstavljenega obsega (pripravljena z uporabo novih parametrov, določenih v točki E nove specifikacije „metoda proizvodnje“), pri čemer je ta analiza pokazala, da so fizikalne, kemične in organoleptične značilnosti, ki so zahtevane v izvirni specifikaciji, izpolnjene.

*Fizikalne značilnosti**„Queso de Murcia fresco“*

Oblika: Oblika, ki jo mora imeti proizvod, je opisana podrobneje, vključno z naslednjim stavkom: „z ravnimi ali rahlo ukrivljenimi stranicami“.

Za prilagoditev na novo dovoljeno velikost nova specifikacija zahteva naslednje:

- teža: od 250 g do 3 kg,
- največji premer: 200 mm,
- največja višina: 120 mm,
- razmerje med premerom in višino: od najmanj 1,5 do največ 2,2.

„Queso de Murcia curado“

Oblika: Vključi se stavek „z rahlo ukrivljenimi stranicami“ za širši opis proizvoda.

Za prilagoditev na novo dovoljeno velikost nova specifikacija zahteva naslednje:

- teža: od 250 g do 2,6 kg,
- največji premer: 190 mm,
- največja višina: 100 mm,
- razmerje med premerom in višino: od najmanj 1,5 do največ 2,2.

Te značilnosti povzemajo in poenostavljajo informacije v izvirni specifikaciji. Vzpostavljajo največji premer in višino kosov sira, pri čemer uvajajo razmerje med premerom in višino za zagotavljanje sorazmernosti sirov.

Opisano razmerje med premerom in višino (1,5–2,2) izhaja tudi iz najmanjše in največje višine (8–12 cm za sveži murcijski sir in 7–9 cm za suhi murcijski sir) ter premera (12–18 cm) izvirne specifikacije. Razmerje zagotavlja, da sir ohranja obliko izvirnika, ne glede na velikost kalupa, ki ga uporabljajo posamezni mlečni obrati, pod pogojem, da je za sveži murcijski sir zagotovljena teža med 250 g in 3 000 g ter za suhi murcijski sir teža med 300 g in 2 600 g.

Priloženo je „Poročilo o oceni predlaganih sprememb fizikalnih značilnosti murcijskega vinskega sira ZOP“, ki je podpora študija z univerze v Murcii in v katerem je bilo ugotovljeno, da nove oblike ohranjajo izvirne kemične in organoleptične značilnosti.

Organoleptične značilnosti

Oddelek o organoleptičnih značilnostih se razširi, da vključuje podrobnejši opis skorje in testa.

„Queso de Murcia fresco“

Nova specifikacija se razširi in spremeni z naslednjim opisom:

SKORJA:

- Konsistenca: ima enake značilnosti kot testo sira.
- Barva: bela.
- Videz: brez skorje. Stranice so ravne ali rahlo ukrivljene z odtisom pletenjače iz esparta, ki se uporablja v proizvodnji sira. Zgornja in spodnja stran sta gladki ali imata odtis v obliki rože. Robovi so zaobljeni.

TESTO:

- Konsistenca: med mehkim in čvrstim.
- Tekstura: elastična, mehka, vlažna in nelepljiva.
- Videz/struktura: praktično brez lukenj, čeprav ima včasih lahko nekaj neenakomerno razporejenih lukenj.
- Barva: bela in svetleča.
- Aroma: sveže kozje mleko, nizka intenziteta.
- Okus: nizke do srednje intenzitete, ni zelo vztrajen. Slan okus s sladko aromo. Sveže mlečne arome (sveže mleko, smetana). Preostali okus kozjega mleka.

„Queso de Murcia curado“

Nova specifikacija se razširi in spremeni z naslednjim opisom:

SKORJA:

- Konsistenca: trda.
- Barva: se razlikuje od voščeno rumene do okra, odvisno od časa zorenja.
- Videz: gladka skorja (brez odtisov), suhe, nerazpokane ravne ali rahlo ukrivljene stranice. Lahko ima plesnive pike.

TESTO:

- Konsistenca: čvrsta in kompaktna.
- Tekstura: nizka elastičnost, pri čemer je sir vse bolj krhek in drobljiv, dlje kot zori.
- Videz/struktura: prisotnost neenakomerno razporejenih lukenj različnih velikosti.
- Barva: med skorjo in testom sira je mogoče opaziti praznino. Pri bolj suhih sirihi bela barva brez leska postane bolj rumeno oker.
- Aroma: povprečna do visoka intenziteta. V večini suhih sirov so lahko prisotne mlečne (maslo), živalske (koza) in zelenjavne (seno, suho sadje) arome, s sledmi praženja (pečenje, karamela).
- Okus: vztrajen, nizka kislost, nizka sladkost in povprečna slanost, blag pekoči občutek v večini suhih sirov. Mlečne, živalske in zelenjavne arome in celo arome praženja v večini suhih sirov.

Elementi, ki zagotavljajo, da proizvod izvira z območja

Naslednja zahteva se uvede za stalno ohranjanje porekla proizvoda:

„Mlečni obrati morajo imeti sisteme proizvodnje, ki preprečujejo mešanje z drugimi proizvodi.“

Enako velja za zorišnice in skladišča, v katerih mora biti ta proizvod ustrezno označen in hranjen ločeno od drugih sirov, ki niso zajeti v zaščiteno označbo porekla.

Uvede se nov sistem identifikacije sira „Queso de Murcia“, pri čemer se uporablja plošča iz kazeina.

Nanaša se na količino hrbtnih etiket, ki jih uporabljajo mlečni obrati, ki bo odvisna od količine, velikosti, vrste proizvedenega sira in oblik, v katerih je prodan (celi sir, deli, narezan ali nariban sir).

Opis metode proizvodnje

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Queso de Murcia“ na podlagi vzpostavljenega standarda pasem opredeljuje morfološke zahteve, ki jih morajo izpolnjevati samice murcijske pasme koz, katerih mleko je namenjeno za proizvodnjo sira, ki je zajet v to označbo. Naključni tok frekvence genov ni bil upoštevan

v času pisanja izvirne specifikacije, zaradi česar je treba v novo specifikacijo nujno uvesti kvalifikacijo, ki dovoljuje 3 % morfoloških okvar v murcijski pasmi, ki nastanejo zaradi naključnega toka frekvence genov.

Spremembe za podrobnejši opis metode proizvodnje

- Omejitev pogostosti molže na enkrat dnevno se odpravi. To je posledica tehnološkega napredka, ki je bil v zadnjih letih dosežen v zvezi z opremo za mleko in sistemi za nadzor kakovosti mleka, ki omogočajo molžo teh koz dvakrat dnevno, kot velja za ostale pasme koz in ovac molznic.
- Za podrobnejši opis metode dela se opis faze odcejanja doda k fazi obdelave sirnine. Doda se naslednji odstavek:

„Po obdelavi sirnine se nastala sirotka odcedi, sirnina pa ostane na voljo za fazo dajanja v kalup.“

Pojem „pravilna“ se črta iz sklica na konsistenco sirnine, saj to ni posebna zahteva.

- Določijo se možni načini dajanja sirnine v kalupe: „ročno ali mehansko“.
- Za podrobnejši opis postopka se doda oddelek o odstranjevanju sira iz kalupa:

„Odstranjevanje sira iz kalupa. Ko čas, ki je potreben za stiskanje sirnine, preteče, se sir odstrani iz kalupov.“

- Določi se, kje kalupi za proizvodnjo svežega murcijskega sira pustijo odtise pletenjače iz esparta (na stranicah).

Spremembe metode proizvodnje

- Sklic na filtriranje mleka se črta, saj trenutni sistem molže vključuje filter, zato ta faza ni več potrebna. Enako velja za mleko, ki je raztovorjeno ali skladiščeno v posodah ter nato pasterizirano, saj imajo posode in oprema za pasterizacijo filtre, ki preprečujejo nečistoče v mleku.
- Čas, namenjen zasirjenju suhega murcijskega sira, se skrajša s 40 do 60 minut na 30 do 60 minut. Razlog za spremembo je:
 - obstoj novih vrst sirnin na trgu z različnimi stopnjami intenzitete in aktivnejši agenti mlečne fermentacije,
 - rahle spremembe sestave mleka (vsebnost maščobe in beljakovin) so odvisne od točke na krivulji laktacije, ko je bilo mleko proizvedeno.
- V fazi rezanja sirnine ni več določena velikost sirnega zrna po rezanju sirnine, saj se to šteje za merilo, ki ga mora vsak proizvajalec določiti glede na postopek, ki ga uporablja. V vsakem primeru mora končni proizvod izpolnjevati zahteve, ki so določene v specifikaciji.
- Čas stiskanja suhega murcijskega sira se skrajša z 2 do 4 ure na 1 do 4 ure. Razlog za spremembo je, da nove manjše velikosti sirov potrebujejo manj časa za stiskanje. Najdaljši čas stiskanja svežega murcijskega sira je 2 uri (če je sir stiskan, kar ni obvezna faza v proizvodnji te vrste sira).
- Zahteva za največjo solno koncentracijo vrednosti 16° Bé v fazi soljenja za sveži murcijski sir se odstrani, skupaj z največjo vrednostjo 20° Bé za suhi murcijski sir. Čas, ko je proizvod hranjen v slanici, je ohranjen, o koncentraciji slanice pa odloča gospodarski subjekt, pod pogojem, da končni proizvod izpolnjuje zahteve, ki so določene v specifikaciji.
- Relativna vlaga zorilnic se prilagodi na trenutne metode dela, pri čemer se spremeni z najmanj 80 % na 70–90 %, ne da bi to vplivalo na zahteve za končni proizvod, ki so določene v specifikaciji.

- Najkrajši čas zorenja za suhi murcijski sir se spremeni s 60 na 120 dni. Povečanje dobe zorenja izboljša celotno suho snov sira, pri čemer se ohrani vsebnost maščobe in beljakovin v celotni suhi snovi. Glede na organoleptične značilnosti je skupina ocenjevalcev navedla, da imajo opisi barve, arome, teksture, okusa in vztrajnosti znatno boljše ocene pri sirih, ki so starani 160 dni, v primerjavi s siri, ki so starani 60 dni. Ta sprememba na noben način ne vpliva na fizikalnokemične in organoleptične zahteve, določene v specifikaciji.
- Za suhi murcijski sir je najkrajši čas zorenja za 500-gramske ali manjše kose določen na 60 dni.

Spremembe v skladu z veljavno zakonodajo

- Temperatura skladišča in sistemov, ki se uporabljajo za zbiranje in prevoz mleka, mora biti usklajena z zahtevami ustrezne zakonodaje (nepakirani prevoz v hlajenih posodah in temperatura v posodi mora biti $\leq 6^{\circ}\text{C}$).
- Encimi, ki se uporabljajo v sirnini, se spremenijo iz tistih, ki jih sprejme nadzorni organ, na tiste, ki morajo biti v skladu z ustrezno zakonodajo (številka dovoljenja in certificirani za uporabo živil).
- Različni kalupi, ki so na voljo na trgu in so odobreni z ustrezno zakonodajo (številka dovoljenja in certificirani za uporabo živil), se lahko uporabijo brez predhodne odobritve nadzornega organa, pod pogojem, da so ustrezne velikosti, da imajo siri po zorenju opredeljeno obliko, dimenzije in težo.

Povezanost

Nekateri vidiki in oddelki Posebnosti geografskega območja so pojasnjeni in povzeti.

Oddelek a) Zgodovinske izvirne specifikacije je posodobljen, pri čemer se črtajo nekateri odstavki, ki se sklicujejo le na murcijski vinski sir.

Črtane so bile tudi nekatere informacije, ki so zdaj zastarele ali ki enostavno opisujejo situacijo v sektorju v času predložitve prve vloge za registracijo, in sicer:

„ki se zdaj imenuje Acrimur in ima 54 murcijskih živinorejcev, je odgovoren za rodovniško knjigo pasem, pri čemer vzdržuje nadzor pasem in mleka prek centra Núcleo (Nucleomur).“

„in do leta 2000 bosta dodana dva nova mlečna obrata, ki sta trenutno v gradnji, z zmogljivostjo 1 000 l/dan.“

„Siri, na katere se nanašajo zahtevane zaščite, so bili regulirani z Odredbo Direktorata za kmetijstvo, živinorejo in ribištvo z dne 11. junija 1990 o posebni uredbi kozjih sirov, ki jih zajema označba ‚Producto de Calidad de Murcia‘ (‚Kakovostni murcijski proizvod‘). Glede na potrebo po odstopanju v skladu z nasvetom Komisije je bila sprejeta odločitev za vlogo označbe porekla.“

„Sektor je nedavno postal bolj organiziran zaradi ustanovitve Zveze sirarjev regije Murcia (Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia — Aquemur), sestavljene iz osmih mlečnih

obratov, ki proizvedejo približno 25 000 litrov kozjega mleka na dan in delujejo za ohranitev posebnega značaja regionalnih sirov, preprečevanje izvoza mleka v tujo industrijo ter izboljšanje kakovosti in cene tega mleka ter sira, ki je iz njega proizveden.“

Iz oddelka b) Naravno okolje se med drugim črtajo naslednje informacije, ki ne dodajo nobene vrednosti k povezanosti med proizvodnjo in njeno okolico:

„Za območje, kjer je mleko murcijskih koz proizvedeno in predelano v sir, je značilna zelo raznolika topografija in pokrajina itd.“

„Relief je zapleten z visokim Betiskim gorovjem na severovzhodu. Z geološkega vidika ...“

„Območje je leta 1996 posejano s poljščinami itd.“

Izjava, da je ta pasma koz pomolzena enkrat dnevno, se črta iz oddelka c) Pogoji za vzrejo in krmljenje izvirne specifikacije. Iz tega oddelka se črtajo tudi nekateri razmnoževalni vidiki, ki ne vplivajo na oddelek, kot so „genski napredek, vpliv na samce itd.“

Posebni predpisi o narezanem, naribanem in pakiranem siru itn.

Za prilagoditev novim tržnim trendom se mora sir prodajati po delih, narezan ali nariban, pod pogojem, da je sir pakiran in da je mogoče določiti njegovo poreklo.

Sir, ki je razdeljen na dele, narezan ali nariban, lahko enako kot celi sir proizvajajo in nato pakirajo obrati zunaj območja proizvodnje, ki so sprejeli in izpolnjujejo vzpostavljen akcijski protokol za zagotavljanje sledljivosti porekla končnega proizvoda. Ta sprememba je izvedena za uskladitev s točko 8 Uredbe (ES) št. 1898/2006.

Označevanje

Specifikacija vključuje logotip zaščitene označbe porekla „Queso de Murcia“ za ustrezno identifikacijo proizvoda.

Zakonodaja

Nacionalna in regionalna zakonodaja se posodobita.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„QUESO DE MURCIA“

ES št.: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Queso de Murcia“

2. Država članica ali tretja država

Španija

⁽³⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

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

Zajeti sta dve vrsti sira:

— „Queso de Murcia fresco“: ki ni staran.

— „Queso de Murcia curado“

3.2.1 „Queso de Murcia fresco“

To je masten sir z rahlo stisnjenim testom, ki ni skuhan ali staran.

Ima naslednje značilnosti:

— Fizikalne:

Oblika: cilindrična z ravnimi ali rahlo ukrivljenimi stranicami.

Teža: od 250 g do 3 kg.

Največji premer: 200 mm.

Največja višina: 120 mm.

Razmerje med premerom in višino: od najmanj 1,5 do največ 2,2.

— Kemične:

Maščoba: najmanj 45 % suhe snovi.

Beljakovine: najmanj 32 % suhe snovi.

Suha snov: najmanj 40 %.

pH: najmanj 6,5.

— Organoleptične:

SKORJA:

— Konsistenca: ima enake značilnosti kot testo sira.

— Barva: bela.

— Videz: brez skorje. Stranice so ravne ali rahlo ukrivljene z odtisom pletenjače iz esparta, ki se uporablja v proizvodnji sira. Zgornja in spodnja stran sta gladki ali imata odtis v obliki rože. Robovi so zaobljeni.

TESTO:

— Konsistenca: med mehkim in čvrstim.

— Tekstura: elastična, mehka, vlažna in nelepljiva.

— Videz/struktura: praktično brez lukenj, čeprav ima včasih lahko nekaj neenakomerno razporejenih lukenj.

— Barva: bela in svetleča.

— Aroma: sveže kozje mleko, nizka intenziteta.

— Okus: nizke do srednje intenzitete, ni zelo vztrajen. Slan okus s sladko aromo. Sveže mlečna aroma (sveže mleko, smetana). Preostali okus kozjega mleka.

3.2.2 „Queso de Murcia curado“

To je masten sir s stisnjenim testom, ki ni skuhan.

Po zorenju ima naslednje značilnosti:

— Fizikalne:

Oblika: cilindrična s pravilnimi, gladkimi robovi in rahlo ukrivljenimi stranicami.

Teža: od 250 g do 2,6 kg.

Največji premer: 190 mm.

Največja višina: 100 mm.

Razmerje med premerom in višino: od najmanj 1,5 do največ 2,2.

— Kemične:

Maščoba: najmanj 45 % suhe snovi.

Beljakovine: najmanj 32 % suhe snovi.

Suha snov: najmanj 55 %.

pH: najmanj 5, ko je vzet iz slanice.

— Organoleptične:

SKORJA:

— Konsistenca: trda.

— Barva: se razlikuje od voščeno rumene do okra, odvisno od časa zorenja.

— Videz: gladka skorja (brez odtisov), suhe, nerazpokane ravne ali rahlo ukrivljene stranice. Lahko ima plesnive pike.

TESTO:

— Konsistenca: čvrsta in kompaktna.

— Tekstura: nizka elastičnost, pri čemer je sir vse bolj krhek in drobljiv, dlje kot zori.

— Videz/struktura: prisotnost neenakomerno razporejenih lukenj različnih velikosti.

— Barva: med skorjo in testom sira je mogoče opaziti praznino. Pri bolj suhih sirihi bela barva brez leska postane bolj rumeno oker.

— Aroma: povprečna do visoka intenziteta. V večini suhih sirov so lahko prisotne mlečne (maslo), živalske (koza) in zelenjavne (seno, suho sadje) arome, s sledmi praženja (pečenje, karamela).

— Okus: vztrajen, nizka kislost, nizka sladkost in povprečna slanost, blag pekoči občutek v večini suhih sirov. Mlečne, živalske in zelenjavne arome in celo arome praženja v večini suhih sirov.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko, iz katerega so predelani zaščiteni siri, mora biti popolnoma naraven proizvod, pridobljen od murcijskih koz z živinorejskih kmetij z geografskega območja, ki ima naslednje značilnosti:

— število bakterij mora biti $\leq 1\,500\,000$ števil kolonij na plošči na ml,

— brez farmakološko aktivnih snovi.

— Analitične značilnosti mleka morajo biti naslednje:

— beljakovine: najmanj 3,4 %,

— maščoba: najmanj 4,7 %,

— skupni suhi ekstrakt: najmanj 13,4 %,

— pH: najmanj 6,5.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krma koz je v skladu s tradicionalnimi praksami in prihaja neposredno s pašnikov in/ali podproizvodov z območja proizvodnje.

Krma murcijskih koz izvira iz:

— sezonske paše na naravnem rastlinstvu, zlasti grmišču, skromne hranilne vrednosti, vendar s posebnimi značilnostmi, ki vplivajo na organoleptične značilnosti sira,

— stalne uporabe podproizvodov, zlasti žitne slame, vej vinske trte, vej oljčnega drevesa, mandljevih lupin, pulpe agrumov, pulpe rdeče pese in odpadkov konzervne industrije, ki so v izobilju v regiji Murcia,

— dodatka visokohranljive vrednosti, ki temelji na semenih in senu lucerne.

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

Različne faze, vključene v proizvodnjo mleka ter predelavo in zorenje murcijskega sira, morajo biti izvedene na določenem gospodarskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Sir „Queso de Murcia“ se lahko prodaja v kosih, narezan ali nariban, vendar mora biti v embalaži, pri čemer mora biti mogoče določiti njegovo poreklo.

Sir, ki je razdeljen na dele, narezan ali nariban, lahko enako kot celi sir proizvajajo in nato pakirajo obrati zunaj območja proizvodnje, ki so sprejeli in izpolnjujejo vzpostavljen akcijski protokol za zagotavljanje sledljivosti porekla končnega proizvoda.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na etiketah in oštevilčenih hrbtnih etiketah mora biti obvezno navedeno: Zaščitena označba porekla „Queso de Murcia“ ali ZOP „Queso de Murcia“.

Poleg tega morajo imeti vsi siri hrbtno etiketo, ki jo izda nadzorni organ Regulativnega sveta, z logotipom ZOP, in sicer tako, da ne more biti ponovno uporabljena.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema vse občine province Murcia na jugovzhodu Španije.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

(a) Zgodovinske

Glede na predelavo murcijskega kozjega mleka v sir je v knjigi „La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora“, objavljeni leta 1922, A. Panés zapisal, da se je ta sir proizvajal in užival v mestih Jumilla in Yecla ter celo izvažal v Alicante. Sir je bil lahko bel, za takojšnje uživanje, ali

zorjen z uporabo koagulacije mleka, pri čemer se je uporabljalo sirilo kozlička, ko pa se je oblikovala masa, je bil sir položen v majhne kalupe in obdelan s soljenjem, s čimer je nastal zelo trd sir z odličnim okusom, ki je bil visoko priznan na trgu.

V drugih primerih so pastirji sami, zlasti na gorskih območjih, proizvajali obrtne sire, ki so bili skoraj vedno sveži, brez dodatkov, nato pa so po vretju mleko koagulirali s kisom ali limono.

V priročniku o siru, sirarjih in ljubiteljskih sira z naslovom „Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos“ (Canut, 1988) je opisana tradicija proizvodnje svežega kozjega sira v vseh domovih kozjerejcev v regiji Murcia, ki ni bil le za domačo uporabo, temveč se je tudi prodajal na lokalnem območju.

(b) Naravne

Regija Murcia je najbolj suh del Evrope, z zelo drugačnim tipom podnebja z redkimi padavinami in visokimi temperaturami, zaradi česar je vode malo, ter Sredozemlju podobnim rastlinstvom, ki ima po naravi več grmičevja in ni zelo travnato.

Z vidika živinorejcev je na voljo veliko travinja, bogatega z espartom, usnaticami in brškinovkami, ki se običajno uporabljajo za ekstenzivno živinorejo.

(c) Pogoji za vzrejo in krmo

Murcijske koze so spolno aktivne vse leto, zaradi česar proizvodnja mleka ni tako sezonska.

Tradicionalne prakse krmljenja koz z neposrednimi zalogami sezonskih pašnikov, podproizvodov in nekaterih visokohranljivih dodatkov z območja proizvodnje zagotavljajo prepoznavne značilnosti, ki vplivajo na nekatere organoleptične vidike sira.

5.2 Posebnost proizvoda

Prva značilnost, zaradi katere je murcijski sir poseben, je murcijsko kozje mleko, ki je mednarodno priznано zaradi svoje posebej visoke vsebnosti maščobe in beljakovin, ki daje sirom pristne organoleptične značilnosti, zaradi katerih se razlikujejo od drugih sirov podobnega videza.

Sveži murcijski sir se razlikuje in prepozna po svoji cilindrični obliki in stranicah, na katerih je odtis pletenjače iz esparta, ki se uporablja v proizvodnji sira. Zlasti pomembni sta močna bela in svetleča barva testa ter celotna površina.

Sveži murcijski sir se pri večini zorjenih sirov razlikuje in prepozna po svoji cilindrični obliki in gladki skorji, od naravno voščeno rumene do odtenkov okra. Njegovo testo je čvrsto in kompaktno, z luknjami mehanskega izvora in barvo, ki se giblje od barve slonovine do rumene.

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

Regija Murcia je bila skozi svojo zgodovino geografsko območje, za katero je bilo značilno polsušno podnebje, ugodno za vzrejo preproste in produktivne pasme koz, kot je pasma Murciano-Granadina. Zaradi pomanjkanja prehranjenih virov se je razvila cela lokalna kultura živinoreje in proizvodnje sira, v kateri so ljudje imeli ključno vlogo, ko je bilo treba razvijati strategije za izkoriščanje virov (zlasti slabih pašnikov in kmetijskih podproizvodov) in predelavo pokvarljivega proizvoda, kot je mleko, v predelan proizvod, kot je ta sir. V tej regiji starodavna dejavnost proizvodnje sira poteka že stoletja, povezana z obrtno proizvodnjo teh sirov, pri čemer se uporabljajo nekateri postopki in

tehnike, ki jasno razlikujejo murcijski sir od drugih, kot sta na primer njegova voščeno rumena barva in dolga doba zorenja. Ta dejavnost, ki je tudi dokumentirana, zagotavlja razvoj in ohranitev nabora človeških dejavnikov, ki so povezani s proizvodnjo in predelavo kozjega mleka, kar je omogočilo, da sta se ta dejavnost in proizvod ohranila vse do danes.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ Prim. opombo 3.

EUR-Lex (<http://new.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.

Več informacij o Evropski uniji najdete na spletišču <http://europa.eu>.



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL