



Vsebina

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 468/01	Menjalni tečaji eura	1
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2014/C 468/02	Objava zahtevka 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	2
2014/C 468/03	Objava zahtevka 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	10

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

30. decembra 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2160	CAD	kanadski dolar	1,4132
JPY	japonski jen	145,41	HKD	hongkonški dolar	9,4340
DKK	danska krona	7,4436	NZD	novozelandski dolar	1,5536
GBP	funt šterling	0,78230	SGD	singapurski dolar	1,6085
SEK	švedska krona	9,4746	KRW	južnokorejski won	1 334,19
CHF	švicarski frank	1,2028	ZAR	južnoafriški rand	14,1487
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,5442
NOK	norveška krona	9,0420	HRK	hrvaška kuna	7,6598
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 099,67
CZK	češka krona	27,728	MYR	malezijski ringit	4,2559
HUF	madžarski forint	314,98	PHP	filipinski peso	54,420
LTL	litovski litas	3,45280	RUB	ruski rubelj	69,1315
PLN	poljski zlot	4,3103	THB	tajski bat	40,019
RON	romunski leu	4,4847	BRL	brazilski real	3,2394
TRY	turška lira	2,8587	MXN	mehiški peso	17,9293
AUD	avstralski dolar	1,4878	INR	indijska rupija	77,1686

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

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka 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

(2014/C 468/02)

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 zahtevke za spremembo.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9****„CHEVROTIN“****Št. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****ZGO () ZOP (X)****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo: pakiranje

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)

⁽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.

3. Spremembe

3.1 Opis proizvoda

Zaradi boljše označitve proizvoda je podrobno opisano testo sira.

Vsebnost maščob v suhi snovi je znižana: 40 % namesto 45 %. Razlog za to znižanje so ugotovljene spremembe vsebnosti maščob v mleku glede na razmere, v katerih se pasejo koze. Ker se mleko predeluje vsak dan, so lahko torej vsebnosti v siru zelo različne. Ta spremenljivka se prej ni ustrezno upoštevala.

3.2 Geografsko območje

Na geografsko območje je vključen del ozemlja občine Annecy-le-Vieux. Na podlagi zahteve za vključitev na območje, ki jo je predložil gospodarski subjekt, se je uporabila lestvica meril za razmejitve, ki je bila sestavljena za prvotno določitev geografskega območja. Del ozemlja občine Annecy-le-Vieux, ki ustreza merilom, je potrdil strokovni odbor, pristojen za proučitev razmejitve.

Značilnosti, ki opisujejo geografsko območje, so predstavljene in preoblikovane v poglavju „Dejavniki, ki utemeljujejo povezavo z geografskim območjem“.

3.3 Dokazilo o poreklu

Podrobno so določene deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov. Te spremembe so povezane z reformo sistema nadzora nad označbami porekla, ki je bila uvedena z zakonskim odlokom št. 2006/1547 z dne 7. decembra 2006 o povečanju vrednosti kmetijskih, gozdnih ali prehrambnih proizvodov in morskih sadežev. Predvidene so zlasti identifikacija gospodarskih subjektov za izdajo dovoljenj, s katerimi se potrdi, da izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za oznako, za katero so zaprosili, ter izjave, potrebne za priznanje in spremljanje proizvodov, ki naj bi se prodajali pod označbo porekla, in izjave v zvezi s krmo živali.

Dodana je določba o nadzoru proizvodov, da se preveri njihova kakovost ob koncu proizvodne verige.

Pojasnjeno je, da mora biti identifikacijska oznaka na sirih okrogla.

3.4 Metoda pridobivanja

Prيرهja mleka

Podrobno je določena opredelitev črede na podlagi nacionalnega besedila iz prejšnje registrirane specifikacije: „Čreda v tej specifikaciji pomeni celotno kozjo čredo, ki jo sestavljajo koze v laktaciji, koze v suhi dobi, kozice in kozli.“

Popravljen je napaka pri prepisu tega nacionalnega besedila, tako da se 80-odstotni delež živali alpske pasme nanaša na čredo in ne samo na koze.

Pojasnjena je pasma koz, ki se uporabljajo. Alpsko pasmo namreč sestavljajo različni fenotipi, od srnje rjavega do črno-belega ali celo črnega, zato je namen spremembe gospodarskim subjektom pojasniti fenotipe, ki se lahko uporabijo. V vsakdanjem jeziku te fenotipe, razen srnje rjavega, označuje izraz „savojske koze“.

Zaradi lažjega nadzora je način izračuna zgornje meje povprečne proizvodnje na kozo v laktaciji pojasnjen na podlagi nacionalnega besedila iz prejšnje registrirane specifikacije.

Krma:

- Da bi opredelili vrsto krme in olajšali nadzor, je bil sestavljen pozitiven seznam dovoljene krme ter sestavin in dodatkov, ki se lahko uporabljajo v dopolnilnih krmnih mešanicah.
- Natančneje, dodano je bilo pojasnilo v zvezi s krmnimi mešanicami, ki spadajo v kategorijo krme, in sicer je bila v to kategorijo vključena posušena krma. Vrste krme, s katero se hranijo koze, so tako natančneje opredeljene.
- Podrobno je določen tudi največji dovoljen vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme, zlasti da se ne bi uporabljale kot nadomestilo za travo v prehrani koz. Vnos dopolnilnih krmnih mešanic za koze v laktaciji je tako omejen na 300 g na liter proizvedenega mleka, pri posušeni krmi pa je vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme omejen na 500 g na liter proizvedenega mleka.

- Pojasnjena je možnost uporabe posušene krme, ki ne izvira z geografskega območja, da se olajša nadzor nad poreklom celotne krme.
- Za ohranitev povezave z območjem so vključene določbe o prepovedi uporabe gensko spremenjene krme in sajena transgenih kultur na kmetijskih gospodarstvih.
- Da se kozam zagotovi kakovostna krma, je podrobno določeno, da je treba vso krmo hraniti v razmerah, ki zagotavljajo njeno neokrnjenost.

Podrobno so določena pravila za gnojenje zemljišč, na katerih naj bi se proizvajala krma koz, saj se lahko zaradi uporabe organskih gnojil spremeni rastlinska sestava travnikov, tako da njihova določitev omogoča ohranitev raznovrstnega naravnega rastlinstva in povezavo z geografskim območjem.

„Dovoljena so samo organska gnojila, ki izvirajo z območja označbe porekla ‚Chevrotin‘, in sicer kompost, gnoj, gnojevka, gnojnica (kmetijskega izvora) ter organska gnojila, ki niso kmetijskega izvora, kot so blato iz čistilnih naprav (ali stranski proizvodi) in zeleni odpadki.

Pri vsakem raztrosu organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je treba po parcelah izvajati analitsko spremljanje (tovornjak, cisterna ...) patogenov, težkih kovin in sledi organskih spojin, določenih s predpisi.

Raztros organskega gnojila, ki ni kmetijskega izvora, je na površinah kmetijskega gospodarstva dovoljen, vendar ga je treba takoj zakopati, ob upoštevanju veljavnih predpisov v zvezi z nekaterimi omejitvami (datumi, zaščiteni parametri ...), količinami ...“

Proizvodnja

Postopki, ki morajo potekati na kmetijskem gospodarstvu (proizvajalcu mleka), so podrobno določeni in predstavljani v točko z naslovom „Proizvodnja“ poglavja z naslovom „Opis metode pridobivanja proizvoda“.

Določba v zvezi z obratom za proizvodnjo sira „Chevrotin“ je spremenjena tako, da je pojasnjeno delovanje obratov, ki za druge proizvode uporabljajo mleko drugih živalskih vrst.

Stavek „To preprosto hlajenje mleka tako spodbuja naravne fermente in preprečuje razvoj psihotropne flore“ je črtan, saj gre za informacijo in ne za točko nadzora.

Zaradi lažjega nadzora je podrobno določeno, da mora kmetijsko gospodarstvo, ki uporablja mleko v celoti ali deloma nameni proizvodnji sira „Chevrotin“, izpolnjevati vse pogoje za prirajo mleka, opredeljene v specifikaciji.

Prejšnja napaka pri prepisu nacionalnega besedila je popravljena na podlagi nacionalnega besedila, ki se nanaša na predhodno registrirano specifikacijo:

temperaturni razpon pri usirjenju je spremenjen (30–38 °C namesto 32–36 °C med postopkom usirjenja, je pa ta razpon ohranjen med trajanjem koagulacije).

Navedena je sestava kvasovk za zagotovitev, da se z izbranimi kulturami kvasovk ohrani posebna flora in da lahko značilnost sira „Chevrotin“ pride do izraza.

Opredelitev sirarskega prta je spremenjena. Ta je lahko bombažen in ne izključno lanen. Tako je dopolnjeno prvotno besedilo, v katerem je bil naveden izključno lan, čeprav se pri tej vrsti postopka uporablja tudi bombaž.

Zorenje

Kot podlage za zorenje niso več navedene samo smrekove deske. Skupina je namreč ugotovila, da se lahko po koncu sušenja, ki obvezno poteka na smrekovih deskah, poleg lesenih podlag uporabijo tudi druge podlage. Med fazo sušenja ima les namreč pomembno vlogo pri uravnavanju vlage in nastanku flore pri zorenju. Praksa je pokazala, da tudi druge vrste podlage, ki so preprostejše za uporabo, ne spreminjajo značilnosti sira, če se uporabijo v tej fazi. Izkušnje, ki so jih različni gospodarski subjekti pridobili na drugih podlagah (lesah), kažejo, da se kakovost ohrani (ni težav zaradi odvečne vode ali razrasle flore). Te podlage iz bolj inertnih materialov so se izkazale za koristne pri obvladovanju neželenih klic v skupnih zoriščnicah, saj so preproste za čiščenje.

3.5 Označevanje

Obveznost navedbe „*appellation d'origine contrôlée*“ (kontrolirana označba porekla) na etiketi je črtana in nadomeščena z obveznostjo navedbe simbola Evropske unije za zaščiteno označbo porekla, in sicer zaradi čitljivosti in sinergije pri sporočanju proizvodov, registriranih kot ZOP. Na etiketi je lahko tudi navedba „*appellation d'origine protégée*“ (zaščitena označba porekla).

Obveznost navedbe logotipa INAO je črtana zaradi spremembe nacionalnih predpisov.

3.6 Nacionalne zahteve

V skladu z navedeno nacionalno reformo sistema nadzora nad zaščitnimi označbami porekla je dodana preglednica z glavnimi točkami, ki jih je treba nadzirati, in metodo njihovega ocenjevanja.

3.7 Druge spremembe

Pakiranje

Pravila pakiranja niso spremenjena (cel sir se pakira v posamično embalažo, ki med drugim vključuje navidezno dno iz smrekovega lesa). Sprememba se nanaša na čas, ko je sire dovoljeno pakirati (od petnajstega dne zorenja in ne „po koncu zorenja“, kot je določeno v poglavju 2 registrirane specifikacije).

Tako je mogoče zagotoviti neokrnjenost proizvoda ob koncu zorenja. Embalaža namreč ugodno vpliva na teksturo, saj deluje kot „mikro klet“ in tako pripomore k prožnejšemu testu, saj preprečuje, da bi se sir osušil, in spodbuja proteolizo. Tako je mogoče omejiti pojav napak (npr. nastanek črnih lis, ki se lahko na siru pojavijo ob koncu zorenja nezaščitene sira na leseni deski ali lesi) ali poškodbe skorje (razpokanje, sprememba oblike).

ENOTNI DOKUMEN

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

„CHEVROTIN“

Št. ES: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Chevrotin“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

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

Sir „Chevrotin“ se proizvaja izključno iz surovega polnomastnega kozjega mleka, ima obliko valja s premerom 9–12 cm in višine 3–4,5 cm ter tehta 250–350 g.

Gre za sir iz stiskanega nekuhanega testa s sprano skorjo, ki je po zorenju v celoti ali deloma prekrita s plemenito belo plesnijo, ki jo v glavnem sestavlja *geotrichum*, po končanem sušenju vsebuje najmanj 40 g maščobe na 100 g sira, njegova vsebnost suhe snovi pa ne sme biti manjša od 45 g na 100 g sira.

Sir „Chevrotin“ se pakira v posamično embalažo, ki med drugim vključuje navidezno dno iz smrekovega lesa.

„Chevrotin“ se pakira kot celi sir.

Sirno testo je prožno in mastne konsistence ter lahko ima tršo sredico in manjša očesa. Je smetanaste barve in rahlo slano ter ima okus po kozjem mleku.

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

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Chevrotin“, dajejo črede, v katerih je najmanj 80 % živali alpske pasme in ki vključujejo živali, ki pripadajo tako imenovani „savojski kozi“ in jih je inštitut za živinorejo uvrstil v okvir programa za zaščitene pasme koz.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krma se zagotavlja s pašo in senom.

Osnova te krme je vsaj pet mesecev rastlinje, ki ga koze zaužijejo s pašo na proizvodnem območju.

Rejec razpolaga z vsaj 1 000 m² pašne površine na kozo.

Za prehrano celotne črede je dovoljena samo krma s spodnjega seznama:

- kot voluminozna krma sta dovoljena samo popaseno rastlinje in seno z naravnih in umetnih travnikov, na katerih rastejo trave in stročnice, ki se hrani v ustreznih razmerah,
- posušena krma: posušeni rezanci sladkorne pese in posušena lucerna,
- naslednje surovine, ki se uporabljajo kot sestavine dopolnilnih krmnih mešanic: vse žitarice in njihovi otrobi, melasa za vezivo, celo ali zmleto semenje, konjski bob, volčji bob, soja, pogače iz sončnic, kopre, lanu, palmovih jeder, ogrščice, soje, bombaža, krompirja, maščobe rastlinskega izvora, vsi minerali, makroelementi, sirotka s kmetijskega gospodarstva, hranjena v ustreznih razmerah, da se prepreči okužba s patogeni. Kot aditivi so dovoljeni samo elementi v sledih in vitamini.

Krma, proizvedena na geografskem območju, sestavlja najmanj 70 % krme v prehrani črede, izražene v suhi snovi. Vnos dopolnilnih krmnih mešanic za koze v laktaciji je omejen na 300 g na liter proizvedenega mleka.

Pri vnosu posušene krme je vnos dopolnilnih krmnih mešanic in posušene krme omejen na 500 g na liter proizvedenega mleka.

V krmi živali so dovoljeni samo rastline, stranski proizvodi in dopolnilne krmne mešanice, ki ne izhajajo iz transgenih proizvodov.

Sajenje transgenih kultur je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerem se prireja mleko za predelavo v sir z zaščiteno označbo porekla „Chevrotin“. Ta prepoved sajenja velja za vse rastlinske vrste, ki se lahko uporabljajo za prehrano živali na kmetijskem gospodarstvu, in vse kulture take vrste, ki bi jih lahko okužile. Tolerančni prag je v skladu z veljavnimi predpisi in velja za vsako sestavino krme.

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prireja mleka ter proizvodnja in zorenje sira potekajo na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Zaradi zaščite sira in ohranitve njegovih bistvenih lastnosti v zvezi s skorjo, teksturo testa in intenzivnostjo vonja se sir „Chevrotin“ pakira kot celi sir. Pri tem pakiranju v ustrezno embalažo se vsaj na eno stran sira doda navidezno dno iz smrekovega lesa. Pakiranje poteka na geografskem območju.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Sir z označbo porekla „Chevrotin“ se prodaja v posamični embalaži, na kateri je ime označbe porekla.

Ime označbe porekla je izpisano s črkami, katerih velikost je enaka najmanj 120 % velikosti vseh drugih črk na etiketi.

Na okrogli prosojni kazeinski nalepki sta ime označbe porekla in identifikacijska številka proizvajalca. Med proizvodnjo se namesti na eno od ploskev sira.

Na etiketi mora biti simbol Evropske unije „ZOP“. Dodana je lahko tudi navedba „appellation d'origine protégée“ (zaščitena označba porekla).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Departma Haute-Savoie

Občine, ki v celoti ležijo na geografskem območju:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Občine, ki deloma ležijo na geografskem območju:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Departma Savoie

Občine, ki v celoti ležijo na geografskem območju:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Občine, ki deloma ležijo na geografskem območju:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Ozemlje geografskega območja zajema gorati del departmaja Haute-Savoie, ki ga sestavljajo trije masivi Chablais, Mont-Blanc in Aravis, ter masiv Bauges v departmaju Savoie. Zanj so značilni:

- mrzlo in vlažno podnebje (letna količina padavin nad 1 200 mm, med drugim poleti pade več kot 60 mm padavin),
- prisotnost bioklimatskega gorskega pasu na celotnem območju,
- pokrajina s trdimi apnenčastimi grebeni, ki povzročajo apnenčasto prst na travnikih,
- travniško rastlinje, v katerem prevladujejo vrste, prilagojene značilnostim tega gorskega pasu.

Geografsko območje označe je prepoznavno po selektivnih podnebnih razmerah in raznovrstnosti biotopov. Rastlinstvo in rastje sta zato svojevrstna in raznovrstna.

Raznovrstnost flore se kaže v velikem deležu (na nizki nadmorski višini, od gorskega pasu dalje) in prevladi (nad 1 500 m) posebnih vrst (med pogostimi travniškimi travami: *Poa alpina*, *Festuca violacea*) ali celo rodov in družin, ki so na sosednjih planotah slabo zastopane (npr. sviščevke).

Gorske travnike, ki ležijo na območju proizvodnje sira „Chevrotin“, v smislu rastlinske in vegetacijske sestave odlikujejo nekatere redke vrste trave, ki prevladujejo v nižinah v intenzivnih razmerah, zlasti *Lolium perenne* (učinek nadmorske višine), in posledična bujna rast nekaterih dvokaličnic, gozdne krvomočnice (*Geranium silvaticum*) in dlakavega trebelja (*Chaerophyllum hirsutum*).

Največjo raznovrstnost je mogoče opaziti na planinskih pašnikih, zlasti zaradi kontrastov v pedološki sestavi. Tla se spreminjajo glede na lokalno kamninsko podlago, trajanje snežne odeje, vodne izvire in pretok vode po pobočjih ter glede na nagib kamnin na enem ali drugem pobočju iste gore.

Črede zato pogosto na istem pašnem območju naletijo na najrazličnejša okolja in rastlinske združbe – od rastlinja apnenčastih tal do acidofilnih rastlin in od kserofitov do svežega rastlinja.

Človeški dejavniki

Preplet podnebja in geološkega okolja daje zadevnemu območju velike možnosti za pridelavo krme, ki so odločilno vplivale na regionalno gospodarstvo, ki temelji zlasti na sistemih kmetovanja, usmerjenih v pridelavo trave, živinorejo in predvsem prirejo mleka.

Skozi stoletja je človek vzpostavil kmetijsko-pašniški sistem, ki temelji na pašnem obdobju (najmanj pet mesecev), med drugim deloma na višinskih pašnikih, in zimskem obdobju, ko se živali prehranjujejo predvsem s senom.

To gorato okolje je najljubši kraj alpske pasme, katere predstavniki so tako imenovane „savojske koze“, ki so zaradi svoje odpornosti in mlečnosti zlasti primerne za izkoriščanje zahtevnih območij in predelavo mleka v sir.

V teh razmerah je kozjereja družinam s tega območja zelo dolgo pomenila dodaten zaslužek poleg govedoreje. Proizvodi, ki so iz nje izhajali (mleko, sir, meso), so bili namenjeni domači porabi.

V nekaterih dokumentih je navedeno, da je na tem območju že v 18. stoletju obstajal sir z imenom „Chevrotin“.

Najpomembnejša pričevanja ostajajo zakupne pogodbe (vrsta najema), na podlagi katerih je moral zakupnik (šlo je za „planšarja“) dajatev zelo pogosto poravnati s siri. Med njimi je bil redno tudi „Chevrotin“.

Sirarsko znanje se je prenašalo iz roda v rod (uporaba toplega mleka, takoj po molži ali najpozneje v 14 urah pri temperaturi vsaj 10 °C, malo pogrevanja v sirarskem kotlu, predhodno zorenje in spiranje).

5.2 Posebnosti proizvoda

V družini kozjih sirov je posebnost sira „Chevrotin“ ta, da je pridobljen s tehnologijo hitre koagulacije in spiranja skorje.

Sir „Chevrotin“ je sir iz stiskanega nekuhanega testa, s sprano skorjo, ki se iz polnomastnega surovega kozjega mleka proizvaja izključno na kmetijah.

Skorja sira „Chevrotin“ je tanka, rahlo rdečkasta in v celoti ali delno prekrita z belo tanko plemenito plesnijo. Sirno testo je prožno in mastne konsistence ter lahko ima tršo sredico in manjša očesa. Je smetanaste barve in rahlo slano ter ima okus po kozjem mleku.

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Geografsko območje leži na apnenčastih tleh severnega predalpskega sveta, ki je pod neposrednim vplivom zahodnih zračnih tokov, zato tam pade veliko padavin. Ta vlažnost v povezavi z razmeroma zmerno nadmorsko višino spodbuja razvoj travnikov in gozdov.

Tehnike gnanja kozjih čred, usmerjene v ekstenzivno izkoriščanje naravnih virov, spodbujajo raznovrstnost tega alpskega rastlinstva, ki se kaže v aromatičnih lastnostih tega sira.

Bližina živinoreje (govdoreje in kozjereje) na geografskem območju bi lahko bila razlog za to, da se za proizvodnjo sira „Chevrotin“ uporablja podobna tehnologija, kot se na tem območju uporablja za proizvodnjo sirov iz kravjega mleka.

Proizvodnja sira „Chevrotin“, ki poteka izključno na kmetijah, iz surovega mleka, ki se pred dodajanjem sirila ne spreminja, omogoča, da se ohrani naravna flora mleka, zlasti mlečna in površinska flora.

Znanje vsakega proizvajalca v vsaki ključni fazi proizvodnje (uporaba toplega mleka, takoj po molži ali najpozneje v 14 urah pri temperaturi vsaj 10 °C, malo pogrevanja v sirarskem kotlu, predhodno zorenje in spiranje) nato pripomore k temu, da se izrazijo fizikalno-kemijske lastnosti mleka (ravnovesje mineralov, ohranitev maščob) in mlečna flora, prisotna v mleku.

Mikroflora, zlasti *geotrichum candidum*, ne vpliva samo na poseben videz sira „Chevrotin“, ampak zelo pripomore tudi k razvoju testa. Močno torej vpliva na kakovost sira, in sicer na njegov videz ter testo (prožno in mastne konsistence) in okus. Je edina stalna površinska flora na siru „Chevrotin“, ki mu daje zanj značilno plemenito belo „plesen“. Zaradi majhne teže in majhnosti sira je zorenje kratkotrajno in skorja tanka.

Zaporedni rodovi gospodarskih subjektov so izbrali – včasih izkustveno – posebno mikrofloro, ki je hkrati prilagojena mikroklimatskim razmeram naravnega okolja in sirarski tehnologiji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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

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

⁽⁴⁾ Glej opombo 3.

Objava zahtevka 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

(2014/C 468/03)

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 zahtevek za spremembo.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA“

Št. ES: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- 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 Opis proizvoda

Seznam skupin sort jabolk, ki jih zajema ZGO, je bil spremenjen in zdaj vključuje skupino Pink, katere sadeži imajo pri opisanih lastnostih tal in podnebnih razmerah značilnosti, določene za jabolka „Maçã de Alcobaca“.

⁽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.

Kot pri drugih skupinah sort, zajetih v specifikaciji, imajo jabolka skupine Pink, ki se gojijo na opredeljenem geografskem območju, posebne značilnosti (sladko-kisla aroma in okus), zaradi česar se razlikujejo od drugih jabolk.

Zaradi tega ravnovesja imajo jabolka „Maçã de Alcobaca“, vključno z jabolki skupine Pink, večjo svežost in so sočnejša. K temu prispevajo posebne temperature in vlažnost, ki so posledica bližine morja in naravne pregrade, ki jo tvori gorska veriga Aire-Candeeiros-Montejunto, ki poteka od severa proti jugu vzporedno z obalo.

Skupina Pink ima tudi druge kakovostne in organoleptične značilnosti, ki jih je mogoče pripisati posebnim okoljskim razmeram na geografskem območju. Za to skupino jabolk so značilni zelo čvrsto in hrustljivo sadno meso, zelo izrazita temno rožnata barva, močna aroma, vidne lenticele na koži in kompaktna mrežavost v peceljnih jamici.

Sorte skupine Pink so dobro prilagojene geografskemu območju in bogato obrodijo.

Poleg celega, svežega sadeža se glede na nove zahteve potrošnikov proizvod lahko prodaja cel (neolupljen ali olupljen) ali v kosih (neolupljenih ali olupljenih). Jabolka se lupijo in režejo z mehanskimi postopki.

3.2 Geografsko območje

Geografsko območje je bilo razširjeno tako, da vključuje občine Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha in Leiria, ker:

- so tla in podnebne razmere na območju, znanem kot Coutos de Alcobaca, podobne tistim na opredeljenem in predlaganem območju;
- imajo sadovnjaki enake značilnosti kot obstoječi;
- so jabolka kakovostna in izpolnjujejo posebne zahteve, določene v specifikaciji za jabolka z ZGO „Maçã de Alcobaca“.

Glavne kemijske in organoleptične značilnosti, ki odlikujejo jabolka „Maçã de Alcobaca“, so rezultat posebnih okoljskih razmer na geografskem območju, kjer se gojijo, nanje pa vplivata tudi bližina morja in naravna pregrada, ki jo tvori gorska veriga Aire-Candeeiros-Montejunto, ki poteka od severa proti jugu vzporedno z obalo.

Gorska veriga Aire-Candeeiros-Montejunto tvori vidno črto gora, ki poteka približno vzporedno z obalo in ločuje območje proizvodnje jabolk „Maçã de Alcobaca“ od vseh sosednjih geografskih območij.

Hidrografija se prav tako razlikuje, saj dejansko vse reke in potoki na geografskem območju tečejo proti morju. Na severu tečejo proti porečju reke Mondego, na vzhodu pa proti porečju reke Tagus.

V geološkem smislu se geografsko območje za jabolka „Maçã de Alcobaca“ razprostira vzdolž longitudinalne prelomnice, ki teče od severa proti jugu (in sledi glavni črti), kjer prevladujejo jurske formacije.

Orografija in vpliv Atlantskega oceana nikjer drugje na Portugalskem ne ustvarjata takega okolja, kot je opredeljeno geografsko območje za jabolka „Maçã de Alcobaca“.

Kombinacija bližine morja, gorske pregrade, oblakov, megle, jutranjih meglic, vlažnih noči, sonca, vlažnega zraka in tal je edinstvena tako na ravni celotne države kot tudi sosednjih območij. Rezultat vseh teh dejavnikov skupaj in ne le enega ali nekaterih so jabolka z ZGO „Maçã de Alcobaca“, katerih posebne značilnosti so dobro znane.

3.3 Označevanje

Ne glede na tržno predstavitev proizvoda morata biti na nalepki vedno navedena označba „Maçã de Alcobaca – IGP“ ali „Indicação Geográfica Protegida“ in logotip „Maçã de Alcobaca“.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ^(¹)

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA“

Št. ES: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Maçã de Alcobaça“

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Sadje skupin Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta in Pink, proizvedeno na opredeljenem geografskem območju, je zelo čvrsto in hrustljivo ter ima visoko vsebnost sladkorja in kisline, kar mu daje sladko-kisel okus in intenzivno aromo.

Študija o hranilnih in funkcionalnih značilnostih sort „Maçã de Alcobaça“ (preglednica 1 – Almeida in Pintado, 2008) navaja visoke povprečne vrednosti za skupno vsebnost kislin. To je ključno za ravnovesje sladkorja in kisline, ki jabolkom Alcobaça daje posebno sladko-kislo aromo in okus, zaradi česar se razlikujejo od drugih jabolk.

Preglednica 1

Analizirane topne trdne snovi in titracijske kisline kultivarjev jabolk

Povprečen razpon vrednosti za sorte jabolk	Topne trdne snovi (g/100 g)	Titracijske kisline (g malata/100 g)
		10,2–15,3

Vir: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

Jabolka imajo tudi druge kakovostne in organoleptične značilnosti, ki so povezane s posebnimi okoljskimi razmerami na območju proizvodnje. Te značilnosti med drugim vključujejo zelo čvrsto, hrustljivo meso, temnordečo barvo rdečega in dvobarvnega sadja, močno aromo, vidne lenticеле na koži in kompaktno mrežavost v peceljnih jamici.

Jabolka Alcobaça se lahko tržijo:

(a) cela (neolupljena ali olupljena) in

(b) v kosih (neolupljena ali olupljena).

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Ni relevantno.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Ni relevantno.

⁽¹⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.5 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje jabolk „Maçã de Alcobaça“, tj. od nasaditve sadovnjaka do obiranja sadja, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Jabolka se poberejo v fazi zrelosti, pri kateri lahko nadalje zorijo in se shranijo v hladno okolje pod ustreznimi pogoji; ko se poberejo in prepeljejo v skladišče ali center za pakiranje, se ne zapakirajo vsa; opravijo se preverjanja vseh postopkov in evidenc, ki omogočajo sledljivost do vira.

Pri drugih oblikah tržne predstavitve morajo biti izpolnjene vse obvezne zahteve za nepredelana jabolka, razen v zvezi z velikostjo in razredom.

Pri pranju, rezanju in pakiranju se ne smejo spremeniti značilnosti nepredelanih jabolk „Maçã de Alcobaça“, tako da se serije olupljenih ali razrezanih jabolk, ki ne izpolnjujejo določenih zahtev, zavrnejo. Jabolka se operejo cela in nerazrezana, da se ne spremenijo značilnosti nepredelanega proizvoda.

Za zmanjšanje oksidacije morajo lupljenje, rezanje in pakiranje potekati v ohlajenem okolju. Jabolka morajo biti pakirana v embalaži iz posebne folije, ki preprečuje dovajanje in uhajanje zraka, pri čemer se nato uvede spremenjeno okolje, tj. z manj kisika. Proizvod je nato treba pripraviti za prodajo, shranjevanje in prevoz v ohlajenem okolju.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Poleg obveznega besedila, ki je določeno z zakonom, mora biti na nalepki tudi naslednje besedilo:

(a) Maçã de Alcobaça – IGP ali Indicação Geográfica Protegida;

(b) logotip „Maçã de Alcobaça“:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

V upravnem smislu opredeljeno geografsko območje zajema občine Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior in Torres Vedras.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Območje proizvodnje jabolk „Maçã de Alcobaça“ leži približno med gorovjem Serra dos Candeeiros in morjem, kar je ustvarilo posebno mikroklimo. Ta mikroklima in primerna tla ustvarjajo razmere, ki so primerne za gojenje jabolk z vrhunsko organoleptično kakovostjo in posebnimi značilnostmi, zaradi katerih se razlikujejo od jabolk, ki se gojijo v drugih regijah.

Fizična geografija območja je raznolika in zato posebna mikroklima vpliva na te sorte jabolk tako, da se te tam obnašajo drugače. Ker je območje v bližini Atlantskega oceana, so temperature stalne (povprečna dnevna temperatura je okoli 15 °C). V bližini Serra dos Candeeiros v okrožju Alcobaça letna povprečna količina padavin znaša 600 mm do 900 mm. Na vlažnost zraka vplivajo bližina morja in pretežno severni do severozahodni vetrovi, povprečna letna vrednost pa znaša 80 %. Kljub vplivu sredozemskega podnebja je sonca zaradi oblačnosti manj, pri čemer povprečno število sončnih ur znaša 2 400 do 2 500.

Mikroklima, posebej značilna za to območje, vpliva na dobro rast teh sort jabolk in drugačno uspevanje.

5.2 Posebnosti proizvoda

Opisane sorte jabolok, ki se gojijo na opredeljenem geografskem območju, so zelo čvrste in hrustljave ter imajo visoko vsebnost sladkorja in kisline, kar jim daje poseben sladko-kisel okus in intenzivno aromo.

Pri primerjanju referenčnih vrednosti jabolok iz preglednic, ki jih je objavil Instituto Ricardo Jorge (preglednica 2 – INSA, 2006), povprečne vrednosti iz študije o hranilnih in funkcionalnih značilnostih sort jabolok „Maçã de Alcobaca“ (preglednica 1 – Almeida in Pintado, 2008) kažejo izrazite razlike v skupni vsebnosti kislin (skoraj dvojna).

Preglednica 2

Hranilna sestava jabolok

Jabolko	Energija (kcal/100 g)	Voda (g/100 g)	Vlaknine (g/100 g)	Ogljikovi hidrati (g/100 g)	Organske kisline (g/100 g)	Beljakovine (g/100 g)	Maščobe (g/100 g)	Pepel (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Vir: INSA (2006)

Študija z naslovom *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaca* med drugim navaja hranilno sestavo jabolok „Maçã de Alcobaca“ (preglednica 3). Vrednosti iz preglednice 3 kažejo, da so povprečne vrednosti ogljikovih hidratov in beljakovin jabolok „Maçã de Alcobaca“ višje od vrednosti večine drugih jabolok iz preglednice *Tabela da Composição de Alimentos*, ki jo je objavil Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (preglednica 1 – INSA, 2006).

Preglednica 3

Hranilna sestava nekaterih sort jabolok Alcobaca. Vrednosti se nanašajo na svežo težo užitnega dela sadja (koža in meso)

Povprečje	Energija (kcal/100 g)	Voda (g/100 g)	Vlaknine (g/100 g)	Ogljikovi hidrati (g/100 g)	Beljakovine (g/100 g)	Maščobe (g/100 g)	Pepel (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Vir: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaca*. Projecto Agro 937

5.3 Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Ne glede na genetske (Iglesias et al., 2008; 2012) in ekofiziološke (Gonzalez-Talice et al., 2013) dejavnike, ki vplivajo na kakovost in organoleptične značilnosti jabolok „Maçã de Alcobaca“, zlasti kar zadeva barvo in aromo, pa ni mogoče zanemariti pomena okoljskih razmer, zlasti temperatur in vlažnosti.

Posebne temperature in vlažnost, ki so posledica bližine morja in gorske verige Aire-Candeeiros-Montejunto, ki poteka od severa proti jugu in vzporedno z obalo, določajo hranilno sestavo jabolok „Maçã de Alcobaca“, ki imajo večjo svežost in so sočnejša ter se po teh značilnostih razlikujejo od drugih jabolok.

Jabolka so status ZGO dobila na podlagi izrazite kakovosti ter velikega ugleda, ki ga imajo na trgu že več stoletij.

Območje proizvodnje jabolok „Maçã de Alcobaca“ se ujema z območjem, ki je nekoč imenovalo Coutos de Alcobaca. Območje je bilo prvotno razmejeno v 12. in 13. stoletju iz političnih vzrokov, dokazi pa kažejo, da se je raztezalo še dlje na jug.

Tako so menihi prevzeli zemljo, ki je bila primerna za kmetovanje in se ujema z območjem, na katerem se jabolka gojijo danes.

Sadjarstvo, zlasti gojenje jabolok, je postalo pomembna dejavnost. V preteklosti, ko je bilo sladic malo, so se jabolka uživala kot posladek po obilnih obrokih. Raziskovalec M. Vieira Natividade je zapisal, da so „menihi za sadna drevesa vedno lepo skrbeli“.

Jabolka iz regije Alcobaca so postala znana zaradi organoleptičnih značilnosti: „Zaradi naslednjih lastnosti so bila nekaj posebnega: postopen prehod s sladkosti na kislost prek številnih raznolikih odtenkov; čudovit vonj, prelepa živa barva [...]“ (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaca*).

M. Vieira Natividade je med drugim zapisal: „Obstajalo je toliko sadovnjakov z jablanami, da še danes v regiji Alcobaca sadje pomeni jabolko in sadovnjak pomeni sadovnjak z jablanami.“

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

⁽⁴⁾ Glej opombo 3.

