



Vsebina

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 139/01	Menjalni tečaji eura	1
---------------	----------------------------	---

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Evropska komisija

2015/C 139/02	Razpis za zbiranje predlogov v okviru delovnega načrta javno-zasebnega partnerstva industrij s pretežno rabo biomase za leto 2015	2
---------------	---	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2015/C 139/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7597 – Sabadell/TSB) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	3
2015/C 139/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich) ⁽¹⁾	4

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2015/C 139/05	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	5
2015/C 139/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	8

Popravki

2015/C 139/07	Popravek obvestila Irske v skladu z Direktivo 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov – (Napoved kroga izdaje dovoljenj za atlantski rob za leto 2015) (UL C 102, 27.3.2015)	11
---------------	---	----

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

27. aprila 2015

(2015/C 139/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0822	CAD	kanadski dolar	1,3155
JPY	japonski jen	129,23	HKD	hongkonški dolar	8,3877
DKK	danska krona	7,4608	NZD	novozelandski dolar	1,4250
GBP	funt šterling	0,71620	SGD	singapurski dolar	1,4435
SEK	švedska krona	9,3562	KRW	južnokorejski won	1 162,38
CHF	švicarski frank	1,0367	ZAR	južnoafriški rand	13,1046
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	6,7311
NOK	norveška krona	8,4345	HRK	hrvaška kuna	7,5943
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 057,78
CZK	češka krona	27,441	MYR	malezijski ringit	3,8533
HUF	madžarski forint	301,21	PHP	filipinski peso	47,933
PLN	poljski zlot	4,0037	RUB	ruski rubelj	55,8503
RON	romunski leu	4,4173	THB	tajski bat	35,386
TRY	turška lira	2,9414	BRL	brazilski real	3,2023
AUD	avstralski dolar	1,3867	MXN	mehiški peso	16,6591
			INR	indijska rupija	68,7926

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

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKA KOMISIJA

Razpis za zbiranje predlogov v okviru delovnega načrta javno-zasebnega partnerstva industrij s pretežno rabo biomase za leto 2015

(2015/C 139/02)

Objavi se razpis za zbiranje predlogov in s tem povezane aktivnosti v okviru delovnega načrta javno-zasebnega partnerstva industrij s pretežno rabo biomase za leto 2015.

Predlogi se predložijo za naslednji razpis: **H2020-BBI-JTI-2015-01**

Ta delovni načrt je, vključno z roki in sredstvi za posamezne aktivnosti, dostopen na spletišču za udeležence (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), skupaj z informacijami o razpisu in povezanimi aktivnostmi ter navodili za vložnike glede oddaje predlogov. Vse te informacije na portalu se bodo po potrebi tudi posodabljale.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.7597 – Sabadell/TSB)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 139/03)

1. Komisija je 20. aprila 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero banka Banco de Sabadell, S.A. („Sabadell“, Španija) z javno ponudbo za odkup pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad skupino TSB Banking Group plc („TSB“, Združeno kraljestvo).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Sabadell: bančniške in zavarovalniške storitve, predvsem v Španiji,
 - za TSB: bančniške storitve za posameznike, mala in srednja podjetja ter storitve kreditnih kartic v Združenem kraljestvu.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7597 – Sabadell/TSB se lahko Evropski komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich)
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 139/04)

1. Komisija je 21. aprila 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Merck KGaA („Merck“, Nemčija) z nakupom vrednostnih papirjev pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Sigma-Aldrich Corporation („Sigma-Aldrich“, Združene države Amerike).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za podjetje Merck: skupina podjetij, usmerjena v raziskave na področju farmacije in kemije, ki je dejavna pri odkrivanju, razvoju, proizvodnji, prodaji in trženju zdravil in kemičnih izdelkov, vključno z laboratorijskim priborom in storitvami,
 - za podjetje Sigma-Aldrich: mednarodno podjetje, dejavno na področju razvoja, proizvodnje in prodaje laboratorijskega pribora in storitev ter kemikalij, analitskih reagentov in laboratorijskih pripomočkov.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2015/C 139/05)

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.

ENOTNI DOKUMENT

„BARANJSKI KULEN“**Št. EU: HR-PGI-0005-01207-3.3.2014****ZOP () ZGO (X)****1. Ime**

„Baranjski kulen“

2. Država članica ali tretja država

Republika Hrvaška

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 točke 1

„Baranjski kulen“ je fermentirana trajna salama, proizvedena iz drobno mletega prašičjega mesa, začinenega z mleto papriko, česnom in poprom, s katerim se napolni prašičje slepo črevo (*caecum*) ali „katica“, kot se pogosto imenuje v Baranji.

„Baranjski kulen“ je ovalne oblike, ima čvrsto konsistenco in nima vidnih poškodb in madežev oziroma znatne prisotnosti plesni na ovoju. Njegovo obliko določa ovoj, ki je popolnoma napolnjen z zmesjo. Končni proizvod je težak najmanj 0,80 kg. Prerez salame „Baranjski kulen“ je značilno izenačenega videza zaradi vedno iste granulacije mletega mesa (8 mm) pri pripravi nadeva. Sestavine nadeva so enakomerno razporejene in med seboj čvrsto povezane, na prerezu pa ni lukenj in razpok.

Površina salame „Baranjski kulen“ je svetlo do temno rjave barve, v prerezu pa barva variira od svetlo do temno rdeče zaradi mlete paprike in drobno mletega mesa. Prevladuje vonj po dimu, značilen za hladno dimljene mesne proizvode. „Baranjski kulen“ je blago pikantnega okusa zaradi mlete paprike in ima značilno aromo dimljenega fermentiranega mesa, ki jo dopolnjujeta česen in poper.

Kemijska sestava

Kemijska sestava salame „Baranjski kulen“ ob koncu faze zorenja:

voda: največ 40 %;

beljakovine: najmanj 29 %;

maščobe: največ 25 %.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovina za proizvodnjo salame „Baranjski kulen“ (meso in maščobno tkivo v razmerju 90 : 10) se pridobiva z zakolom svinj (kategorije K) ali prašičev z višjo končno težo (kategorije T2). Poleg tega je 80 % mesnega dela zmesi meso I. kategorije (stegno, ledja), preostalih 20 % je pleče, ki je meso II. kategorije, meso III. kategorije pa se pri proizvodnji salame „Baranjski kulen“ ne sme uporabljati.

Najmanj 80 % mesnega dela zmesi za proizvodnjo salame „Baranjski kulen“ se pridobi z izkoščevanjem stegen ali ledij, največ 20 % skupne mase mesnega dela zmesi pa se pridobiva z izkoščevanjem plečeta.

Meso se obdela tako, da se popolnoma odrežeta koža in podkožno maščobno tkivo, odstranijo pa se tudi vsi hrustančni deli, večje krvne žile, živci, tetivni nastavki mišic, mehka notranja maščoba in ostanki krvavih delov.

Prašičje meso in maščobno tkivo, ki se uporabljata pri proizvodnji salame „Baranjski kulen“, se lahko proizvajata na območju iz točke 4, vendar to ni nujno, enako pa velja tudi za začimbe.

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

Celotni tehnološki postopek proizvodnje poteka na območju Baranje kot sledi: temperiranje surovine, priprava nadeva, polnjenje, kondicioniranje, fermentacija in zorenje.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Baranja je območje v severovzhodnem delu Republike Hrvaške, ki zajema kraje severno od spodnjega toka Drave pred njenim izlivom v Donavo.

Tok reke Drave predstavlja mejo s Slavonijo na jugu, tok reke Donave pa mejo z Republiko Srbijo na vzhodu. To območje na severu/severozahodu meji na Republiko Madžarsko.

Baranjo na upravni ravni sestavljajo eno mesto (Beli Manastir) in 8 občin, in sicer Bilje, Čeminac, Darda, Draž, Jagodnjak, Kneževi Vinogradi, Petlovac in Popovac.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščita proizvoda „Baranjski kulen“ temelji na njegovem slovesu.

Prve navedbe o kulnu v Baranji najdemo v delih hrvaškega zbiratelja ljudskih običajev in pripovedovalca Nikole Tordinca (1858–1888) (Nikola Tordinac: „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice“, izdaja 1986, str. 53 in 57). Njegovi zapisi iz 80. let devetnajstega stoletja so najbolj izčrpen vir opisov baranjskih Hrvatov in njihovih običajev, med katerimi ima posebno mesto prav kulen.

Stari ljudski običaji baranjskih Hrvatov so tesno povezani z vinogradništvom in pridelavo vina ter baranjskim kulnom. Največ o tem lahko danes preberemo v delih etnologa Đure Frankovića iz mesta Pécs. Njegovi opisi ljudskih običajev baranjskih Hrvatov ob praznovanju Sv. Vinka pričajo o stoletni tradiciji proizvodnje kulna in njegovi vlogi v obredih za bogato trgatve v baranjskih vinogradih (Đuro Franković: „Sveti Vinko (22. siječnja)“, Hrvatski glasnik – tjednik Hrvata u Mađarskoj, 18.1.2007, str. 9).

Začetki organizirane proizvodnje trajnih mesnih proizvodov segajo v obdobje na prelomu med 19. in 20. stoletjem. V kraju Karanac v Baranji na jugu takratne Ogrske je lastnik mesnice Geza Barnas začel s proizvodnjo številnih delikates iz prašičjega mesa. Razen Geze Barnasa sta bila v mesnici zaposlena tudi Jovan Berisavljević in Lajos Gajer starejši. Med temi proizvodi je posebej izstopal „Panonski kulin“, predhodnik današnje salame „Baranjski kulen“, ki je danes značilna za to območje (Davorin Taslidžić in Andrija Bogar: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)“, izdaja 2009, str. 160).

Od konca druge svetovne vojne je bila proizvodnja salame „Baranjski kulen“ največja v mestu Beli Manastir, in sicer v obratih predelave mesa podjetja Belje, PZ Baranjka, in tako je ostalo vse do danes („Objektiv 25“, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 31. marca 1977, str. 5). Takrat je bil recept za „Baranjski kulen“ poslovna skrivnost, njegovo proizvodnjo pa je vodil mojster Radivoj Vuković, kot je potrdil tudi njegov sin dr. Miroslav Vuković, ki je na tem mestu nasledil svojega očeta in nadaljeval to dejavnost vse do upokojitve. Radivoj Vuković je namreč dobil recept za „Panonski kulin“ od mesarjev in proizvajalcev salam iz Karanca, ko je še delal v navedeni klavnici v mestu Beli Manastir. Ta recept je uporabil v proizvodnji, vendar je ime proizvoda spremenil v „Baranjski kulen“, kot so ga baranjski proizvajalci pogosteje imenovali, tako da je prvotno ime „Panonski kulin“ medtem padlo v pozabo. Po anekdoti, ki se še danes pripoveduje, je mojster Radivoj recept zaklepal v sef, dokler ni ugotovil, da vsi baranjski proizvajalci kulen proizvajajo prav na ta način (Izjava Miroslava Vukovića, dr. vet. med. potpisana i ovjerena kod javnog bilježnika, 2010).

Baranjski proizvajalci kulna so začeli uporabljati poper zaradi vpliva proizvajalcev salam na južnem Ogrskem, s tehnologijo in znanjem katerih so bili dobro seznanjeni, kar je razvidno tudi iz izbora njihovih proizvodov. V takratnem času je namreč celotno gospodarstvo v Baranji temeljilo na kmetijskih proizvodih v lasti avstro-ogrskih plemičev (dolgo časa tudi kraljevske družine Habsburžanov) z dobro razvejanimi trgovskimi mrežami. Zaradi odprtosti proti takratni Evropi so imeli baranjski proizvajalci boljši dostop do popra, kar se lahko šteje kot razlog za njegovo uporabo v receptu in proizvodnji salame „Baranjski kulen“.

„Baranjski kulen“ je postal še posebej priljubljen v 80. letih prejšnjega stoletja, ko so se na območju vzhodne Hrvaške začela organizirana tekmovanja v kakovosti kulna med njegovimi proizvajalci, t. i. „kulenijade“, ta tradicija pa se je ohranila vse do danes. Proizvajalci salame „Baranjski kulen“ so pogosto prejeli visoka odličja na teh tekmovanjih („Tražimo najbolje proizvođače kulena“, Vinkovačke novosti, 13.2.1981, str. 8; „Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji“, Vinkovačke novosti, 3.7.1981, str. 12). Nekdanji kmetijsko-industrijski kombinat „Belje“ (danes Belje d.d.) je s tem proizvodom, proizvedenim po tradicionalnem receptu in pod svojim zgodovinskim imenom, osvajal medalje tudi na mednarodnih sejmih („Bitka za tržište i plasman“, Belje – List udruženog rada Poljoprivredno industrijskog kombinata, 30. aprila 1988, str. 7).

Mnogi, ki so poskusili „Baranjski kulen“, njegovo posebno kakovost povezujejo prav z geografsko regijo Baranja, to pa potrjuje tudi večina anketirancev v anketi, po kateri celo 77 % od 1 000 anketirancev, ki so poskusili „Baranjski kulen“, ta proizvod povezuje z Baranjo, od koder kulen tudi izvira (Anketa Ipsos plus: „Ispitivanje percepcije povezanosti kvalitete Baranjskog kulena i regije iz koje potječe“, 2011).

Iz zgoraj navedenega je razvidno, kako pomemben je ta proizvod za Baranjce, saj za njih ni samo tradicionalni prehrambeni proizvod, temveč tudi del njihove kulturne in zgodovinske dediščine, iz katere izhaja njegov sloves.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

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

(2015/C 139/06)

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.

ENOTNI DOKUMENT

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA“

Št. EU: ES-PGI-0005-01235-28.5.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Melón de Torre Pacheco-Murcia“

2. Država članica ali tretja država

Španija

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

„Melón de Torre Pacheco-Murcia“ je melona sorte *Saccharinus Naud* tipa „piel de sapo“. Je plod rastlin iz družine *Cucurbitaceae* z botaničnim imenom *Cucumis melo* L.

Lastnosti proizvoda

— Fizikalno-kemijske lastnosti:

— NAJMANJŠA STOPNJA BRIX: 12;

— NAJMANJŠA TRDOTA MESA: 2,5 kg/cm².

— Organoleptične lastnosti:

sladka, s čvrsto strukturo.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

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

Kmetijska pridelava:

poteka v naslednjih fazah:

— gojenje rastlin v vzgajališču;

— presaditev;

— tehnike pridelave brez uporabe ogrevanja;

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- opráševanje s čebeljimi panji;
- ročno pobiranje.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Centri za ravnanje s temi proizvodi in/ali njihovo trženje, ki se lahko nahajajo znotraj ali zunaj geografskega območja ZGP „Melón de Torre Pacheco-Murcia“, na sadeže namestijo oštevilčeno etiketo in/ali sekundarno etiketo, ki velja kot potrjeno in omogoča sledljivost proizvoda, ki se trži. Etiketi morata vključevati naslednje podatke: številko, obvezno navedbo zaščitene geografske označbe (ZGO) „Melón de Torre Pacheco-Murcia“, logotip EU in naslednji logotip zaščitene geografske označbe:



Tipografija: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje melon z zaščiteno geografsko označbo „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ zajema naslednje občine v provinci Murcia:

Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar in Torre Pacheco ter naslednja okrožja občine Murcia:

Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides in Sucina.

5. Povezava z geografskim območjem

Razlog za sloves teh melon so njihove posebne lastnosti, kot je sladek okus, ki so predvsem posledica podnebnih značilnosti, značilnosti tal in človeških dejavnikov. To je razvidno iz zapisov v zgodovinskih besedilih od leta 1597 do danes.

Glede na te se je pridelovanje melon v Torre Pacheco v Murciai začelo na začetku dvajsetega stoletja (leta 1905), ko so se pojavili prvi nasadi, ki so bili majhni in so namenjeni predvsem za domačo porabo.

Posebne lastnosti proizvoda izhajajo iz naravnih značilnosti območja. Za območje proizvodnje je značilno sredozemsko polsušno podnebje z značilnostmi morskega podnebja (višja relativna vlažnost), s povprečno letno temperaturo 17–18 °C in vročimi poletji, vendar brez jasnih značilnosti celinskega podnebja, saj območje leži v bližini morja, poleg tega pa ob obali ni gorskih pregrad. Povprečna potencialna evapotranspiracija je visoka, saj se na tem območju julija in avgusta dvigne do 170 mm. Letna temperaturna nihanja so majhna – znašajo približno 15 °C. To so, skupaj z majhno povprečno količino padavin, ki znaša manj kot 350 mm, značilnosti ekološkega območja, ki vplivajo na značilnosti tal.

Blago podnebje zaradi bližine morja, brez zmrzali v obdobju rasti, omogoča sajenje zgodnjih melon in dolgo rastno sezono. Tako se pridelajo melone, ki se razvijejo zelo počasi in imajo bolj čvrsto meso ter ki so primerne za uživanje dlje časa po spravilu. Melone dozoriyo v obdobju, ko je največ svetlobe in ko je razlika med dnevno in nočno temperaturo majhna, kar spodbuja dozorevanje in boljši razvoj organoleptičnih lastnosti. Zorenje sovpada z obdobjem sončnih dni in majhne količine padavin, kar prispeva h kakovosti sadežev, ki postanejo bolj sladki. Poleg tega temperatura nikoli ne preseže 35 °C, kar bi lahko škodilo melonom, ker bi jim povzročilo opekline in bi se hitreje pokvarile.

Spodaj navedeni študiji potrjujeta posebne lastnosti melon s tega območja, kot sta večja sladkost zaradi večje vsebnosti saharoze in čvrstost mesa melone „Melón de Torre Pacheco-Murcia“:

- študija inštituta IMIDA „Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena“ („Opredelitev lastnosti melon tipa ‚piel de sapo‘, ki se pridelujejo v Murcia – Cartageni“) iz leta 2011, opravljena na skupno 120 vzorcih z 18 lokacij. Povprečne lastnosti melon „Melón de Torre Pacheco-Murcia“ (2010–2011) na podlagi 119 vzorcev z 21 lokacij;
- Univerza v Cartageni: „Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción“ („Ocena lastnosti in zdravih sestavin melon tipa ‚piel de sapo‘, ki se pridelujejo v Murcia, po spravilu v primerjavi z melonomi z drugih območij proizvodnje“) (2011).

Posledično se lokalni in regionalni vpliv proizvoda, ki izhaja iz kulturne ukoreninjenosti njegovega slovesa, kaže v praznovanju „Fiestas del Melón de Torre Pacheco“ (dnevi melon „Melón de Torre Pacheco“), ki potekajo že od leta 1969. Proizvod je omenjen tudi v različnih publikacijah o gastronomiji tega območja.

Njegov sloves se prav tako odraža na trgu, saj so njegove cene višje od cen drugih španskih proizvodov (leta 1984–1986).

Od leta 1974 se te melone prodajajo tako na nacionalnem trgu kot v tujini in o njihovi kakovosti pišejo tudi tuji mediji.

Tudi številna pisma kupcev kažejo na veliko povpraševanje po tem proizvodu, zlasti junija in julija.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi odstavek člena 6(1) te uredbe)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)

POPRAVKI

Popravek obvestila Irske v skladu z Direktivo 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov – (Napoved kroga izdaje dovoljenj za atlantski rob za leto 2015)

(Uradni list Evropske unije C 102 z dne 27. marca 2015)

(2015/C 139/07)

Stran 6:

besedilo: „Na vlogah mora biti jasno navedeno ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ (Krog izdaje dovoljenj 2015 – atlantski rob), pošljejo pa se na naslov ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Vloge morajo biti prejete najpozneje v sredo, 16. septembra 2015, do 12. ure (opoldne).“

se glasi: „Na vlogah mora biti jasno navedeno ‚2015 Licensing Round – Atlantic Margin‘ (Krog izdaje dovoljenj 2015 – atlantski rob), pošljejo pa se na naslov ‚The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland‘. Vloge morajo biti prejete najpozneje v sredo, 16. septembra 2015, do 12. ure (opoldne). Vloge ne smejo biti vložene pred ponedeljkom, 31. avgusta 2015.“

