



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 170/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2015/C 170/02	Sklepi Sveta o okrepitvi mladinskega dela zaradi zagotavljanja povezanih družb	2
---------------	--	---

Evropska komisija

2015/C 170/03	Menjalni tečaji eura	4
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2015/C 170/04	Obvestilo ministra za gospodarstvo Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov	5
2015/C 170/05	Obvestilo ministra za gospodarstvo Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov	6

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2015/C 170/06	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2015/C 170/09	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
---------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 170/01)

Komisija se je 24. aprila 2015 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32015M7550. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

Sklepi Sveta o okrepitevi mladinskega dela zaradi zagotavljanja povezanih družb*(2015/C 170/02)*

SVET EVROPSKE UNIJE –

OB OPOZARJANJU NA

1. prenovljeni okvir za evropsko sodelovanje na področju mladine (2010–2018) ⁽¹⁾, v katerem je poudarjena potreba po podpori razvoju mladinskega dela;
2. resolucijo Sveta in predstavnikov vlad držav članic, ki so se sestali v okviru Sveta, o mladinskem delu ⁽²⁾;
3. sklepe Sveta o prispevku kakovostnega mladinskega dela k razvoju, dobrobiti in socialni vključenosti mladih ⁽³⁾;
4. trenutni delovni načrt EU za mladino za obdobje 2014–2015 ⁽⁴⁾, v katerem je ena od treh najpomembnejših prednostnih nalog razvoj mladinskega dela ter neformalnega in priložnostnega učenja;
5. izjavo članov Evropskega sveta po neformalnem srečanju 12. februarja 2015, v kateri so poudarili, da so pobude, ki med drugim zadevajo izobraževanje in socialno vključenost, izredno pomembne za preprečevanje radikalizacije ⁽⁵⁾;
6. izjavo, ki so jo ministri EU za izobraževanje sprejeli na neformalnem srečanju 17. marca 2015 v Parizu in v kateri so izpostavili pomen prizadevanj za preprečevanje in reševanje problemov marginalizacije, nestrpnosti, rasizma in radikalizacije ter ohranitev okvira enakih možnosti za vse ⁽⁶⁾ –

JE SEZNANJEN

7. z delom, ki ga je opravila strokovna skupina o kakovostnih sistemih na področju mladinskega dela v državah članicah EU ⁽⁷⁾, ustanovljena v okviru delovnega načrta EU za mladino za obdobje 2014–2015, ter s študijo „Delo z mladimi: pomen mladinskega dela v EU“ ⁽⁸⁾;

POUDARJA, DA

8. mladinsko delo pomembno prispeva k osebnemu razvoju, vključno s poklicnim razvojem, spodbujanju vrednot socialne vključenosti, kulturne raznolikosti in aktivnega državljanstva ter zagotavljanju vzdušja vzajemnosti na podlagi medsebojnega spoštovanja in strpnosti;

⁽¹⁾ UL C 311, 19.12.2009, str. 1.⁽²⁾ UL C 327, 4.12.2010, str. 1.⁽³⁾ UL C 168, 14.6.2013, str. 5.⁽⁴⁾ UL C 183, 14.6.2014, str. 5.⁽⁵⁾ Neformalno srečanje voditeljev držav ali vlad – Bruselj, 12. februar 2015.⁽⁶⁾ Izjava o spodbujanju državljanstva in skupnih vrednot svobode, strpnosti in nediskriminacije z izobraževanjem.⁽⁷⁾ Kakovostno delo mladih. Skupni okvir za nadaljnji razvoj mladinskega dela. Poročilo strokovne skupine o kakovostnih sistemih na področju mladinskega dela v državah članicah EU za leto 2015.⁽⁸⁾ Delo z mladimi: pomen mladinskega dela v EU. ICF GHK, 2014.

9. ima lahko mladinsko delo ključno vlogo pri vključevanju vseh mladih iz različnih okolij, tudi tistih, ki so marginalizirani oziroma niso zaposleni, se ne izobražujejo ali usposabljaajo;

POUDARJA

10. pomen nadaljnega razvoja mladinskega dela v vsej Evropi in nadaljnje krepiteve sodelovanja na ravni EU na tem področju;

ZATO OB UPOŠTEVANJU NAČELA SUBSIDIARNOSTI POZIVA DRŽAVE ČLANICE

11. naj dokažejo, da ostajajo zavezane razvoju ponudbe kakovostnega in strokovnega mladinskega dela, vključno s plačanim osebjem in prostovoljci, in sicer z razvojem podpornih ukrepov na vseh ravneh, med drugim s priložnostmi za izobraževanje in usposabljanje mladinskih delavcev;
12. izboljšajo dostopnost mladinskega dela, pri čemer naj namenijo pozornost tudi mladim iz starejših skupin (najmanj 18 let) in mladim z manj priložnostmi;

POZIVA DRŽAVE ČLANICE IN KOMISIJO, NAJ V OKVIRU SVOJIH PRISTOJNOSTI

13. vzpostavijo fleksibilen okvir in dialog za vzajemno učenje ter izmenjavo dobrih praks v zvezi s kakovostjo na področju mladinskega dela, zlasti zato, da bi zajeli vse mlade;
14. še izboljšajo „kakovost“ mladinskega dela s preučitvijo možnosti razvoja kazalnikov, orodij in sistemov kakovosti, ki jih je mogoče uporabiti pri različnih oblikah mladinskega dela v različnih razmerah v državah članicah na vseh ravneh;
15. spodbujajo priznavanje mladinskega dela z zagotavljanjem prepoznavnosti kvantitativnih in kvalitativnih učinkov ter njegovega vpliva na življenje mladih in povezanost družbe;
16. preučijo vprašanja v zvezi z znanjem in spretnostmi, pridobljenimi v mladinskem sektorju z neformalnim in priložnostnim učenjem, v okviru morebitnih prihodnjih pregledov in drugih procesov, povezanih s priporočilom Sveta z dne 20. decembra 2012 o priznavanju neformalnega in priložnostnega učenja in njegovim uspešnim izvajanjem;

POZIVA EVROPSKO KOMISIJO, NAJ

17. ob upoštevanju ugotovitev strokovne skupine o kakovostnih sistemih na področju mladinskega dela opravi raziskavo s poudarkom na razvoju osnovnih načel kakovosti za mladinsko delo v Evropi (in navodila za izvajanje). To bi bilo lahko po potrebi referenčno in usmerjevalno orodje za nacionalne storitve in službe na področju mladinskega dela, s čimer bi zagotovili preglednost in kakovost za mlade, tudi na področju mobilnosti;
 18. na podlagi rezultatov zadevnih raziskav in dela strokovne skupine ter dejavnosti v različnih mednarodnih forumih razmisli o pripravi predloga za priporočilo Sveta o mladinskem delu s poudarkom na spodbujanju vključevanja mladih, državljanstva in bolj povezane družbe.
-

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

22. maja 2015

(2015/C 170/03)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1164	CAD	kanadski dolar	1,3620
JPY	japonski jen	135,01	HKD	hongkonški dolar	8,6543
DKK	danska krona	7,4567	NZD	novozelandski dolar	1,5169
GBP	funt šterling	0,71380	SGD	singapurski dolar	1,4848
SEK	švedska krona	9,2476	KRW	južnokorejski won	1 218,15
CHF	švicarski frank	1,0417	ZAR	južnoafriški rand	13,1543
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	6,9194
NOK	norveška krona	8,4135	HRK	hrvaška kuna	7,5390
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 679,48
CZK	češka krona	27,395	MYR	malezijski ringit	4,0013
HUF	madžarski forint	306,96	PHP	filipinski peso	49,804
PLN	poljski zlot	4,1003	RUB	ruski rubelj	55,8500
RON	romunski leu	4,4536	THB	tajski bat	37,242
TRY	turška lira	2,8945	BRL	brazilski real	3,3931
AUD	avstralski dolar	1,4163	MXN	mehiški peso	17,0050
			INR	indijska rupija	70,8589

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Obvestilo ministra za gospodarstvo Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov

(2015/C 170/04)

Minister za gospodarstvo sporoča, da je prejel vlogo za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov na delu bloka S3 (S3b).

Blokovni segment S3b je omejen z loki velikega kroga med točkovnimi pari A–B, B–C, D–E, A–E in črto, opredeljeno v prilogi k zakonu o rudarstvu (Mijnbouwwet), med točkama C in D.

Koordinate teh točk so:

točka	°	'	" vzhodne dolžine	°	'	" severne širine
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) Približna lokacija.

Položaj navedenih točk je izražen z zemljepisnimi koordinatami, izračunanimi na podlagi sistema ETRS89.

Površina blokovnega segmenta S3b znaša 337,4 km².

Minister za gospodarstvo vabi vse zainteresirane k oddaji konkurenčnih vlog za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov v blokovnem segmentu S3 (S3b) nizozemske kontinentalne police s sklicevanjem na navedeno direktivo in člen 15 zakona o rudarstvu (Uradni list Kraljevine Nizozemske (*Staatsblad*), 2002, št. 542).

Za izdajo dovoljenj je pristojen minister za gospodarstvo. Merila, pogoji in zahteve iz člena 5(1) in (2) ter člena 6(2) navedene direktive so določeni v zakonu o rudarstvu (Uradni list Kraljevine Nizozemske (*Staatsblad*), 2002, št. 542).

Vloge se lahko oddajo v 13 tednih po objavi tega razpisa v *Uradnem listu Evropske unije* na naslov:

De Minister van Economische Zaken
ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NIZOZEMSKA

Vloge, ki bodo prispele po tem roku, ne bodo upoštevane.

Odločitev o vlogah bo sprejeta najpozneje v dvanajstih mesecih po tem roku.

Podrobnejše informacije: ga. J. J. van Beek, telefonska številka: +31 703796326.

Obvestilo ministra za gospodarstvo Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov

(2015/C 170/05)

Minister za gospodarstvo obvešča, da je prejel vlogo za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov v območju z imenom Brielle, ki leži v provinci Zuid-Holland in teritorialnem morju ter je omejeno z naslednjim:

- (a) ravna črta, ki povezuje točko B prek pomožne točke 1 do sečišča te črte s črto iz Priloge k zakonu o rudarstvu (Mijnbouwwet). To sečišče je blizu točke A;
- (b) nato ravna črta, ki povezuje točko B s točko C;
- (c) nato ravna črta, ki povezuje točko C s sečiščem črte, ki jo opredeljuje južna meja bloka S3, kot je označena na zemljevidu iz Priloge 3 k uredbi o rudarstvu (Mijnbouwregeling) (Vladni uradni list (*Staatscourant*) 2002, št. 245), s črto, določeno v prilogi k zakonu o rudarstvu. To sečišče je blizu točke D;
- (d) nato črta, kot je določena v prilogi k zakonu o rudarstvu (Mijnbouwwet), ki povezuje točko D s sečiščem, navedenem v (a).

Koordinate navedenih točk so naslednje:

Točka	X	Y
pomožna točka 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) Približna lokacija.

Koordinate so izražene v skladu z nacionalnim sistemom triangulacije.

Na podlagi tega opisa razmejitve je razvidno, da znaša površina območja 343,6 km².

Minister za gospodarstvo vabi vse zainteresirane k oddaji konkurenčnih vlog za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov na območju z imenom Brielle, s sklicevanjem na navedeno direktivo in člen 15 zakona o rudarstvu (Uradni list Kraljevine Nizozemske (*Staatsblad*), 2002, št. 542).

Za izdajo dovoljenj je pristojen minister za gospodarstvo. Merila, pogoji in zahteve iz člena 5(1) in (2) ter člena 6(2) navedene direktive so določeni v zakonu o rudarstvu (Mijnbouwwet) (Uradni list Kraljevine Nizozemske (*Staatsblad*) 2002, št. 542).

Vloge se lahko oddajo v 13 tednih po objavi tega razpisa v *Uradnem listu Evropske unije* na naslov:

De Minister van Economische Zaken
ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NIZOZEMSKA

Vloge, ki bodo prispale po tem roku, ne bodo upoštevane.

Odločitev o vlogah bo sprejeta najpozneje v dvanajstih mesecih po tem roku.

Podrobnejše informacije: ga. J. J. van Beek, telefonska številka: +31 703796326.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 170/06)

1. Komisija je 12. maja 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾, s katero podjetje Dr. August Oetker KG („Dr. Oetker“, Nemčija) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG („Coppenrath & Wiese“, Nemčija). Ta koncentracija je bila Evropski komisiji že priglašena 20. marca 2015, vendar je bila 15. aprila 2015 umaknjena.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Dr. Oetker: (i) proizvajalec, dobavitelj in distributer živil (zamrznjenih pic, sestavin in dekoracij za peko, mešanic v prahu za sladice, mešanic v prahu za peko, ohlajenih sladic, prikladnih proizvodov za pekarnice in slaščičarne), posebnih fosfatov, penečih vin, vin, žganih pijač, piva in brezalkoholnih pijač; (ii) ponudnik storitev ladijskega prevoza (ladijskega prevoza zabojnikov), hotelskih, logističnih, finančnih in podatkovnih storitev ter storitev gostovanja in (iii) lastnik specializiranih prodajal za gostinstvo in založnik kuharskih knjig,
- za Coppenrath & Wiese: (i) proizvajalec, dobavitelj in distributer zamrznjenih tort, zamrznjenega peciva, zamrznjenih sladic in zamrznjenih žemelj ter (ii) ponudnik storitev odpreme in skladiščenja globoko zamrznjenih živilskih proizvodov.

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.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese 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).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna prigrasitev koncentracije
(Zadeva M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 170/07)

1. Komisija je 18. maja 2015 prejela prigrasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg“, Združene države Amerike) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnimi podjetji VDM Metals GmbH (Nemčija), VDM Metals USA, LLC (Združene države Amerike), VDM Metals Italia Srl (Italija), VDM Metals Austria GmbH (Avstrija), VDM Metals Benelux BV (Nizozemska), VDM Metals Trading Co. Ltd (Kitajska), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (Kitajska) in VDM Metals France SAS (Francija), skupaj „VDM Metals Group“.
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Lindsay Goldberg: zasebna družba za naložbe zasebnega kapitala, ki upravlja več skladov, lastnikov podjetij, dejavnih v raznih poslovnih sektorjih,
 - za VDM Metals Group: proizvodnja in prodaja visokokakovostnih zlitin, zlasti nikljevih in titanovih, ter trgovanje z njimi.
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.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group 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).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems Business)
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 170/08)

1. Evropska komisija je 18. maja 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr“, Nemčija), ki je pod nadzorom podjetja Mahle GmbH („Mahle“, Nemčija), z nakupom delnic in sredstev pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad poslovno dejavnostjo termalnih sistemov („Delphi Thermal“) podjetja Delphi Automotive PLC (Združeno kraljestvo).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Mahle in Mahle Behr: globalna dobavitelja sestavnih delov za industrijo motornih vozil in motorjev, vključno z izdelki za hlajenje avtomobilskih motorjev in klimatske naprave,
- za Delphi Thermal: globalni dobavitelj termalnih izdelkov za avtomobilski in komercialni sektor, vključno s klimatskimi napravami (za vozila in stavbe), kompresorji in moduli za hlajenje motorjev.

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.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems Business 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 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

(2015/C 170/09)

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 ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„OVOS MOLES DE AVEIRO“

št. EU: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro
Naslov: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 – 1º AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTUGALSKA

Tel./Faks +351 234428829

E-naslov: apoma@sapo.pt

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

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

— Ime proizvoda

— Opis proizvoda

— Geografsko območje

— Dokazilo o poreklu

— Metoda proizvodnje

— Povezava

— Označevanje

— Drugo (navedite)

4. Vrsta sprememb

— Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

1. Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih so prav tako lahko prevlečene s čokolado, saj je bilo potrjeno, da je to v skladu z lokalnimi in tradicionalnimi metodami proizvodnje. Veljavnost te spremembe potrjujejo pričevanja nekdanjih proizvajalcev in stari zapisi.
2. V slaščicah „Ovos Moles de Aveiro“ se do roka uporabnosti vsebnost vode zmanjšuje, vsebnost sladkorja pa povečuje zaradi kristalizacije proizvoda, pri čemer sprememba vsebnosti vode in sladkorja ne sme biti preseči 10 % začetnih vrednosti.

Dokazilo o poreklu

Zaradi uporabe čokolade so potrebne spremembe sistema sledljivosti in z njim povezane evidence, kar je razlog za to spremembo dokazila o poreklu.

Metoda proizvodnje

Vključene so bile naslednje spremembe:

1. Uporaba čokolade za obliv

Zaradi uporabe čokoladnega obliva se spremeni shema in opis metode proizvodnje.

Postopek nanašanja čokoladnega obliva na slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih se začne s „tempranjem“ čokolade, pri katerem ta doseže maksimalno temperaturo 40 °C. Čokoladni obliv se nanese ročno ali mehansko, tako da se oblat potopi v čokolado in nato izvleče. Nato se odvečna čokolada odstrani, tako da tista, ki ostane na oblatsu, kristalizira. Kristalizacija čokolade odločilni dejavnik za končno kakovost proizvoda, saj vpliva na njegov videz in na lesk obliva.

2. Uvedba mehanskega ločevanja svežih jajčnih rumenjakov kot del proizvodnega procesa

Uporaba svežih jajčnih rumenjakov, ki so bili v proizvodnem procesu mehansko ločeni, je dovoljena in ne vpliva na kakovost surovine.

Uporaba jajčnih rumenjakov, ki so bili mehansko ločeni, je enakovredna uporabi pri ročnem ločevanju, ki ga izvajajo slaščičarke, saj se pri tej metodi, ki je le fizična, ne spremenijo bistvene lastnosti jajčnih rumenjakov, zlasti stopnja svežosti in barva.

3. Uvedba ohlajevanja z uporabo ohlajevalnih naprav

Pri ohlajevanju testa za slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ veljajo za možnost uporabe ohlajevalnih naprav natančni tehnični pogoji v zvezi s temperaturami in posebne evidence, ki omogočajo, da se tako pridobljeni proizvodi pozneje identificirajo. Končna temperatura mora biti 15–18 °C. V tem primeru 24-urni čas počivanja ni potreben. Organoleptične analize slaščic „Ovos Moles de Aveiro“, katerih ohlajevanje je bilo izvedeno z uporabo ohlajevalnih naprav, kažejo, da se posebne značilnosti proizvoda ohranijo. To dejstvo je potrdila skupina poskusovalcev, ki imajo izkušnje z organoleptičnimi analizami in ki so preverili, da te spremembe ne vplivajo na razlikovalne lastnosti proizvoda in da kakovost ostane enaka.

4. Shranjevanje

4.1 V zvezi z globokim zamrzovanjem slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ v vseh oblikah predstavitve sta bila potrebna sprememba sheme proizvodnje in opis natančnih tehničnih pravil za globoko zamrzovanje. Za to spremembo je bilo treba izvesti znanstvene študije za potrditev postopka, pri čemer je bilo treba tudi potrditi pravilen način zamrzovanja in odmrzovanja proizvoda, da se zagotovi ohranitev kakovosti proizvoda. Rezultati so bili potrjeni z organoleptičnimi študijami, v katerih je skupina poskusovalcev, ki so imeli izkušnje s poskušanjem tega proizvoda, potrdila, da med svežim proizvodom in proizvodom, ki je bil predhodno zamrznjen in nato odmrznjen, ni statistično pomembnih razlik. Da bi se omogočilo trženje globoko zamrznjenih proizvodov, je bilo treba preveriti tudi njihov rok uporabnosti. Uvedba globokega zamrzovanja proizvoda omogoča dostop do mednarodnih trgov, saj pomeni, da se rok uporabnosti proizvoda podaljša s 15 dni na 6 mesecev.

4.2 Vključena je bila možnost uporabe „pametnih“ embalažnih materialov, na primer modificirane atmosfere in zaščitnih filmov za konzerviranje živil, saj ti podaljšujejo uporabnost proizvoda in pomagajo ohranjati njegove prvotne značilnosti. Namen te spremembe je dobavljanje proizvoda na mednarodne trge. Ti rezultati so bili potrjeni z organoleptičnimi in mikrobiološkimi študijami, izvedenimi na različnih vrstah „pametnih“ embalažnih materialov.

4.3 Roki uporabnosti proizvoda so naslednji:

Rok uporabnosti	Shranjevanje in pakiranje
21 dni	v pametni embalaži
60 dni	v oblatih, prevlečenih s čokolado
6 mesecev	globoko zamrznjen proizvod

Povezava

Slaščičarke so na podlagi originalnega recepta dale prosto pot svoji domišljiji in izvedle nekaj poskusov, ki zajemajo zlasti proizvodnjo slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ s čokoladnim oblivom. Ena od najstarejših slaščičark, Silvina Raimundo iz podjetja Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda., ki je prvo dovoljenje dobila leta 1930, pravi: „V našem obratu so bili poznani kot ‚ovos moles pretos‘ (črna mehka jajca). Ovos moles pretos so se pripravljali zgolj ob praznovanjih, saj je bilo potrebnega veliko dela. Oblati se niso le pomočili v čokolado in nato izvlekli. ... Pomakali so se eden po eden in njihovo površino je bilo nato treba zgladiti, da so bili videti popolni. Proizvajali so se ob praznovanjih in le po naročilu, saj so se ljudje z njimi obdarovali. Leta pozneje so v neki slaščičarni blizu sodišča ponovno začeli proizvajati *ovos moles pretos*, po naročilu dr. Candala, in takrat se je ponovno začelo govoriti o njih.“

Rosalina Jesus pa je povedala naslednje: „Ob posebnih priložnostih smo dobili naročila. Pod Arcado je obstajala kavarna, v kateri so pri blagajni prodajali prave cigare. Iz Casa dos Ovos Moles smo hodili tja po prazne škatle cigar, da bi vanje zložili *ovos moles pretos*, ki so jih kupile stranke. V teh škatlah smo takrat prodajali le po šest *ovos moles* v obliki cigar (zdaj so ti v obliki rakovice). Pozneje je ga. Conceição naročila svilene trakove z deteljico na vrhu za okras. Trakovi so se zavezali okoli spodnjega dela *ovos moles* v obliki cigare in zatem okoli škatle.“

Zapisi o *ovos moles* segajo v leto 1928: delo „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário“ Emanuela Ribeira vključuje risbe različnih oblik slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih in še posebej skrbno izdelane senčene prikaze slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ s čokoladnim oblivom. Vključen je star model porcelanastega sodčka, ki se je uporabljal leta 1935.

Označevanje

1. Certifikacijska znamka

Iz razdelka „Certifikacijska znamka“ je bila črtana obveznost uporabe holograma zaradi z njim povezanih stroškov.

2. Nova embalaža

Vključena je bila možnost vključitve novih vrst embalaže, ki bolj ustrezajo tehnološkemu napredku, saj študije kažejo, da tehnične inovacije ne vplivajo na značilnosti proizvoda.

V skladu z novimi zahtevami potrošnikov je bilo vključeno trženje slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih v 150-gramski embalaži.

3. Oblika, v kateri se tržijo

Izdano je bilo dovoljenje za trženje slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih po kosu v odprti originalni škatli, pod pogojem da etiketa, serijska številka, rok uporabnosti in certifikacijska znamka ostanejo vidni. Ta sprememba je bila uvedena, da bi mali prodajni obrati lahko naprej prodajali proizvode po kosu, pri tem pa bi bilo zagotovljeno izpolnjevanje zahtev za sledljivost proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„OVOS MOLES DE AVEIRO“

št. EU: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Ovos Moles de Aveiro“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

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

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ so proizvod, pridobljen z dodajanjem surovega jajčnega rumenjaka sladkornem sirupu. Prodajajo se lahko v osnovni obliki, zavite v oblat, ki je lahko oblit s tanko plastjo sladkornega sirupa ali čokolade, ali pa pakirane v lesene ali porcelanaste sodčke. Slaščice se lahko tržijo tudi globoko zamrznjene. Njihova barva je enotna z različnimi odtenki med rumeno in oranžno, njihov lesk je homogen in ne preveč intenziven. Imajo kompleksno aromo jajčnega rumenjaka, ki se razvije v značilen okus, ki ga zaznamujejo različne arome, kot so karamel, cimet ali suho sadje, ki izvirajo iz kemičnih reakcij, do katerih pride med kuhanjem mešanice iz sladkorja in elementov, ki sestavljajo jajčni rumenjaki. So sladke, z okusom jajčnega rumenjaka in sladkorja, ki se ublaži s kuhanjem, in kremaste, vendar goste konsistence. Njihova tekstura je homogena, brez grudic rumenjaka ali sladkorja (čeprav so te dopustne več dni po proizvodnji, saj so posledica kristalizacije proizvoda). Oblati, v katerih se včasih prodajajo, so enotne barve z različnimi odtenki med belo in krem, motni, brez leska in arome ali z rahlim vonjem po moki in okusom po oblatih. So upogljivi in drobljivi, njihova tekstura je suha, gladka in homogena.

Njihova povprečna kemijska sestava je naslednja:

% sladkorja = 41 ± 5 ;

% maščob = 17 ± 3 ;

% vode, skupaj = 29 ± 3 ;

% netopnih beljakovin = $4,2 \pm 1,1$;

vodna aktivnost znaša $0,864 \pm 0,026$.

V nobenem primeru ni dovoljena prisotnost škroba, barvil in konzervansov.

Ob izteku roka uporabnosti zmanjšanje vsebnosti vode in povečanje vsebnosti sladkorja zaradi kristalizacije proizvoda ne smeta preseči 10 % začetnih vrednosti.

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

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ se pridobivajo izključno iz:

jajčnih rumenjakov iz izključno zelo svežih jajc kategorije A velikosti L ali XL, katerih barva ima vrednost od 12 do 13 po lestvici Roche.

Glede na posebne pogoje, ki se zahtevajo za jajčne rumenjake, zlasti v zvezi z barvo in stopnjo svežosti, je geografsko območje proizvodnje jajc z upravnega vidika omejeno na občine Agueda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoša, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pero do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos in Vouzela.

Jajca, ki se uporabljajo za proizvodnjo slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ vedno izvirajo s tega geografskega območja, kar je razlog za posebno barvo in svežost proizvodov;

rafiniranega belega trsnega sladkorja;

vode, oblatov in čokolade.

—

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

Priprava sladkornega sirupa.

Vključitev ločenih surovih jajčnih rumenjakov v sladkorni sirup.

Kuhanje testa (mešanice jajčnih rumenjakov in sladkornega sirupa).

Ohlajevanje in počivanje testa.

Polnjenje oblatov oz. lesenih ali porcelanastih sodčkov.

Nanašanje obliva iz sladkornega sirupa ali čokolade na oblat.

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

Da bi se zaradi značilnosti proizvoda preprečile kontaminacija in spremembe testa ali oblatov, se slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ pri viru pakirajo v sodčke odobrenega formata, iz odobrenih materialov in z odobrenimi logotipi ali v kartonsko ali „pametno“ embalažo in taki tržijo.

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ se lahko prodajajo v razsutem stanju, brez oblatov, vendar je to dovoljeno le v slaščičarnah in vedno z dokumentacijo, ki dokazuje njihovo poreklo, s serijsko številko in datumom proizvodnje.

V obratih, ki se ukvarjajo s preprodajo proizvodov, se slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ lahko prodajajo predpakirane, ne glede na predstavitev, ali po kosu v odprti originalni škatli, pod pogojem so etiketa, serijska številka, rok uporabnosti in certifikacijska znamka ostanejo vidni.

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ se hranijo pri sobni temperaturi in imajo rok uporabnosti 15 dni.

Kadar je proizvod pakiran v modificirani atmosferi ali z zaščitnim filmom za konzerviranje živil („pametna“ embalaža), je njegov rok uporabnosti pri sobni temperaturi 21 dni. Kadar je proizvod globoko zamrznjen in se prodaja v taki obliki, je njegov rok uporabnosti šest mesecev. Nepakirani proizvodi se lahko globoko zamrznejo le v prostorih, kjer se proizvajajo slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ in kjer dokazano obstajata potrebno posebno strokovno znanje ter potreba po zaščiti proizvoda pred neželenim ravnanjem in mikrobiološko kontaminacijo.

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ v oblatih s čokoladnim oblivom imajo rok uporabnosti 60 dni, pod pogojem da se hranijo pri tehnični temperaturi, ki je priporočljiva za čokolado, in v prostorih brez vonja.

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

Etiketa mora vsebovati besede „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida“, certifikacijsko znamko in logotip Ovos Moles de Aveiro, kot je prikazan spodaj:



Certifikacijska znamka mora vsebovati ime proizvoda, ime certifikacijskega organa in serijsko številko, ki omogoča sledljivost proizvoda.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Ob upoštevanju značilnosti tal in podnebnih značilnosti, ki so potrebne za pripravo slaščic „Ovos Moles de Aveiro“, zlasti kar zadeva vlažnost in temperaturo zraka, potrebno posebno strokovno znanje in potrebo po zaščiti proizvoda pred mikrobiološko kontaminacijo, je geografsko območje za pripravo in pakiranje omejeno na občine, ki mejijo na laguno Ria de Aveiro, in sosednja lagunska območja. Z upravnega vidika območje zajema občine Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga in Vagos.

5. Povezava z geografskim območjem

Značilnosti geografskega območja

Naravne značilnosti:

S fitoklimatskega vidika v tej regiji prevladuje porečje reke Vouga, ki je povzročilo nastanek pomembne geografske tvorbe, lagune Ria de Aveiro. To ustvarja posebne pogoje za kmetijstvo, zlasti za pridelovanje koruze in rejo perutnine, ki se je razvijalo in je močno razširjeno na obrežjih lagune.

Lagunsko območje spodnjega toka reke Vouga in območje srednjega toka reke Vouga sta bili vedno rodovitni za pridelovanje koruze, ki je visoke kakovosti in se prideluje v velikih količinah. Čeprav se je pred stoletji ta oblika kmetovanja uporabljala za samooskrbo, je na koncu 19. in začetku 20. stoletja dobila podjetniško razsežnost. V občinah ob reki Vouga so svojo dejavnost začela podjetja z veliko proizvodno zmogljivostjo in kakovostnimi proizvodi. Tradicionalna koruza, s katero se krmi perutnina, je nedvomno prispevala h kakovosti, po kateri je znan proizvod.

Zgodovinske značilnosti:

Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ se proizvajajo že stoletja. Tradicionalno proizvodnjo, ki se je razvila v samostanih, so ohranjale ženske, ki so bile tam vzgojene in so skrivnosti proizvodnje prenašale iz roda v rod. Obstajajo dokumenti, ki navajajo, da je kralj Manuel I. leta 1502 Jezusovemu samostanu v Aveiru namenil deset arrob sladkorja z Madeire na leto za proizvodnjo samostanskih slaščic, ki so se takrat dajale bolnikom za njihovo okrevanje. Poročajo, da so leta 1908 slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ servirali za poobedek na kraljevskih večerjeh, izrecno pa jih omenjata tudi veliki portugalski pisatelj Eça de Queiroz v delih „Os Maias“ in „A Capital“ iz leta 1888 ter veliki brazilski pisatelj Erico Veríssimo, ki jih omenja v delu „Solo de Clarineta-Memórias“ iz leta 1973. Slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ s čokoladnim oblívom so prav tako omenjene v knjigi Emanuela Ribeira „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário“ iz leta 1928.

Značilni sodčki, v katerih se prodajajo slaščice „Ovos Moles de Aveiro“, oblike oblatov, ki skoraj vedno predstavljajo morske motive, in značilne prodajalke se pogosto pojavljajo na keramičnih ploščicah, litografijah, v ljudski poeziji, gledaliških igrah in regionalni pesmarici. Že leta 1856 je obstajal register znanih proizvajalcev. Slaščičarke so na podlagi originalnega recepta dale prosto pot svoji domišljiji in izvedle nekaj poskusov, ki zajemajo zlasti proizvodnjo slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ s čokoladnim oblívom. Slaščičarke, ki se štejejo med najstarejše v tej obrti (prvo dovoljenje sega v leto 1930), pričujejo: „V našem obratu so bili poznani kot ‚ovos moles pretos‘ (črna mehka jajca). Slaščice *ovos moles pretos* so se pripravljale zgolj za praznike, saj je bilo potrebnega veliko dela.“

Posebnosti proizvoda

Posebnost slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ izvira iz njihovih surovin (jajc in sladkorja) in iz lokalnega znanja, saj se jajčni rumenjaki dodajo sladkornemu sirupu z gibi, ki spominjajo na veslanje v tradicionalnih čolnih *moliceiros* v laguni Ria de Aveiro.

S posebnim načinom priprave slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ dobijo teksturo, barvo in šopek posebnih arom, edinstvenih na Portugalskem.

Jajca, ki so zelo sveža, se pazljivo razbijejo, rumenjaki pa se od beljakov ločijo bodisi ročno, pri čemer prsti služijo kot sito, bodisi mehansko. Istočasno se ločeno pripravi sladkorni sirup; segreva se do trenutka, ki je med trenutkom, ko je pri mešanju vidno dno posode, in trenutkom, ko se iz sladkorja začnejo oblikovati debele niti (pri temperaturi 110 °C). Jajčni rumenjaki se dodajo sladkornemu sirupu in ta mešanica se kuha, dokler dno posode ne postane vidno; strokovno znanje je pri tem postopku ključnega pomena. Nato sledi ohlajevanje in počivanje testa, ki traja 24 ur in mora potekati v primernih prostorih. Razlog za to je dejstvo, da je v tej fazi testo za slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ zelo občutljivo na nenadne spremembe temperature in zlahka vsrka zunanje vonjave. Zdaj obstaja ohlajevalne naprave, ki omogoča hitrejšo in bolj nadzorovano ohlajevanje, tako da se ohranijo lastnosti testa za slaščice „Ovos Moles de Aveiro“. Pri ohlajevanju z ohlajevalnimi napravami mora biti končna temperatura 15–18 °C. V tem primeru 24-urni čas počivanja ni potreben.

Od te faze dalje in glede na želeno končno predstavitev se ohlajeno testo lahko uporablja za:

- polnjenje sodčkov, ki se nato zaprejo z ustreznim pokrovom in odstranljivim filmom za izoliranje in zaščito proizvoda,
- polnjenje oblatov, ki se po zlepljenju stisnejo z ročno prešo. Oblati ne smejo biti zlepljeni z nepasteriziranim jajčnim beljakom. Modeli oblatov se nato ločijo z uporabo škarij in režejo pod pravim kotom v različne motive ali pa se izrežejo z ustrežno opremo za rezanje. Polnjeni oblati se namestijo na pladnje za sušenje v pečici (kadar je to potrebno) in so lahko obliti s sladkornim sirupom ali čokolado, kar zagotavlja dodatno zaščito pred pokvarljivostjo proizvoda.

Posebni in edinstveni so tudi materiali, ki se uporabljajo za pakiranje: oblati, ki izvirajo iz samostanov, ter leseni ali porcelanasti sodčki z regionalnimi motivi, ki so narejeni iz materialov, prisotnih v regiji. V obeh primerih se pojavljajo oblike, značilne za to regijo: oblati so v obliki morskih živali, predmetov, ki se uporabljajo pri ribolovu, ali suhega sadja, ki je zelo značilno za višja območja, kjer se proizvajajo *ovos*, sodčki pa so poslikani z motivi, značilnimi za območje lagune, kot so svetilnik ali čolni *moliceiros*.

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

Temperatura in vlažnost lagune ugodno vplivata na proizvodnjo slaščic „Ovos Moles de Aveiro“ in oblatov, ki dolgo ostanejo primerno upogljivi, česar zunaj te regije ni mogoče doseči.

Uporaba lesenih ali porcelanastih sodčkov in modelov, ki se uporabljajo za proizvodnjo oblatov, je dokaz nedvomne povezave z Rio de Aveiro in njenimi lagunskimi motivi, zlasti z uporabo svetilnika v laguni ali značilnega čolna *moliceiro* kot zaščitnih znakov ali s proizvodnjo oblatov v obliki rib, lupinarjev, sodčkov in boj za označitev ribiških mrež, saj je ribištvo prav tako ena od dejavnosti, ki so značilne za to regijo.

Oblati v obliki motivov iz lagune Ria de Aveiro in reke Vouga – rib, plavajočih rakovic, nožnic, klapavic, bodičastih morskih volekov, sodčkov, morskih boj ali steklenic, srčank, sodčkov z obroči ali čebrov, ladink, ostrig, drugih školjk in čolnov *moliceiros* – kažejo na nedvomno povezavo z geografskim območjem. Tudi edinstveni elementi z motivi lokalnega rastlinstva, orehov, želodov, kostanjev in pletenih košar so nedvoumen dokaz so povezave z regijo, saj gre za plodove avtohtonih dreves, ki tam samoniklo rastejo. Treba je omeniti, da se sodčki iz topolo-vega lesa in porcelana izdelujejo iz značilnih in tradicionalnih surovin ter z značilnimi in tradicionalnimi postopki.

Vse navedeno kaže na to, da so slaščice „Ovos Moles de Aveiro“ značilne izrecno za to regijo in da ljudje ob imenu *ovos moles* takoj pomislijo na regijo Aveiro. Tudi regionalni simboli (laguna, svetilnik v Aveiru ali *moliceiros*) na embalaži ali v izložbah proizvode neposredno povezujejo z Aveirom.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

