

Uradni list

Evropske unije

C 70



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 59

24. februar 2016

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2016/C 70/01

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7886 – Postfinance/SIX Group/SIX Paynet) ⁽¹⁾ 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2016/C 70/02

Menjalni tečaji eura 2

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2016/C 70/03	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	3
2016/C 70/04	Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	7

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7886 – Postfinance/SIX Group/SIX Paynet)****(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 70/01)

Komisija se je 18. februarja 2016 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 nemščini 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 32016M7886. 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

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

23. februarja 2016

(2016/C 70/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1002	CAD	kanadski dolar	1,5116
JPY	japonski jen	123,12	HKD	hongkonški dolar	8,5480
DKK	danska krona	7,4618	NZD	novozelandski dolar	1,6452
GBP	funt šterling	0,77985	SGD	singapurski dolar	1,5484
SEK	švedska krona	9,3510	KRW	južnokorejski won	1 353,46
CHF	švicarski frank	1,0921	ZAR	južnoafriški rand	16,6401
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,1814
NOK	norveška krona	9,4590	HRK	hrvaška kuna	7,6260
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 736,51
CZK	češka krona	27,028	MYR	malezijski ringit	4,6346
HUF	madžarski forint	307,63	PHP	filipinski peso	52,397
PLN	poljski zlot	4,3668	RUB	ruski rubelj	82,7990
RON	romunski leu	4,4648	THB	tajski bat	39,321
TRY	turška lira	3,2298	BRL	brazilski real	4,3570
AUD	avstralski dolar	1,5202	MXN	mehiški peso	19,8974
			INR	indijska rupija	75,4059

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

V

(Objave)

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

(2016/C 70/03)

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.

ENOTNI DOKUMENT

„CONWY MUSSELS“

Št. EU: UK-PDO-0005-01304 – 27.1.2015

ZGO () ZOP ()

1. **Ime**

„Conwy Mussels“

2. **Država članica ali tretja država**

Združeno kraljestvo

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

Skupina 1.7: Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

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

„Conwy Mussels“ je ime, uporabljeno za opis užitne klapavice ali *Mytilus Edulis*, ki naravno raste na školjčnih setviščih v estuariju reke Conwy v Severnem Walesu. „Conwy Mussel“ je divja školjka in ne gojena školjka, nabrana pa je na opredeljenem območju z uporabo tradicionalne metode ročnega nabiranja med sezono nabiranja školjk, ki traja od 1. septembra do 30. aprila.

Školjke „Conwy Mussels“ imajo temno trdo črno ali rjavkasto lupino ovalne oblike, ki je na eni strani koničasta, običajno imajo gladko zunanost ali pa se je držijo vitičnjaki, odvisno od območja, na katerem so bile školjke nabrane. Na nekaterih lokacijah na rečnem dnu so na primer školjke zakopane v blatu, kar prepreči, da bi se jih oprijeli vitičnjaki, vendar imajo tiste, ki so na peščenem ali skalnatem delu estuarija, dostikrat pripete vitičnjake, saj se lahko na lupino školjke razmeroma zlahka pripnejo.

Školjke so dolge med 4,5 cm in 10 cm. Po dogovoru skupine za razvoj školjk iz reke Conwy (*Conwy Mussel Development Group*) se vse školjke „Conwy Mussels“ nabirajo vsaj 4,5 cm dolge, pri čemer bi bile takrat vsaj dve leti stare (školjke, gojene na vrvi, in školjke, nabrane s strgačo, se nabirajo mlajše).

Školjke „Conwy Mussels“ so široke, debele in mesnate z visoko vsebnostjo mesa in visokim deležem mesa glede na lupino. Školjke „Conwy Mussels“ so sukulente in sočne, dobro znane po svoji žvečljivi mesnati teksturi in bogatem slanem okusu. Sveže nabrane školjke „Conwy Mussels“ morajo biti brez vonja.

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Školjke „Conwy Mussels“ morajo rasti in biti nabrane z uporabo tradicionalne valižanske metode ročnega nabiranja med sezono nabiranja školjk na opredeljenih območjih estuarija reke Conwy. Sezona nabiranja školjk traja od 1. septembra do 30. aprila.

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

Vse školjke „Conwy Mussels“ morajo biti očiščene v skladu z uredbami EU. Vse vrečke s školjkami „Conwy Mussels“ se morajo do prodaje hraniti ohlajene pri temperaturi med 1 °C in 5 °C v enoti za čiščenje. Rok uporabnosti za školjke „Conwy Mussels“ je pet dni.

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

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno območje pomeni območje, ki ima dovoljenje, da se na njem nabirajo školjke „Conwy Mussels“. To dovoljenje se uporablja za del zaliva in estuarija reke Conwy, ki leži pod nivojem visoke vode bibavic po mlaju in ščipu ter ga zamejujejo črte, ki potekajo med točkami A, B in C, določenimi spodaj, in današnjim položajem železniškega mosta čez reko Conwy (zemljepisni koordinati: 53°280'278" S 003°823'611" Z), ter nabrežjem reke Conwy.

	Zemljepisna širina	Zemljepisna dolžina
A	53°20'341" S	003°52'790" Z
B	53°17'461" S	003°54'949" Z
C	53°16'672" S	003°53'760" Z

5. Povezava z geografskim območjem

Zahtevek ZOP za školjke „Conwy Mussels“ temelji na lastnostih edinstvenega proizvoda, katerega posebne značilnosti so:

1. povezava z estuarijem reke Conwy in edinstveno okolje, v katerem školjke „Conwy Mussels“ rastejo in preživijo celo svoje življenje, preden so nabrane;
2. povezava s tradicionalno metodo ročnega pobiranja, ki je tradicionalna metoda pobiranja školjk, ki obstaja le na opredeljenem območju in je spretnost, ki se prenaša iz generacije v generacijo.

Školjke „Conwy Mussels“ so divje školjke, ki rastejo na naravnih školjčnih setviščih v estuariju reke Conwy. Estuarij zagotavlja edinstveni naravni habitat za školjke „Conwy Mussels“; prav na tem opredeljenem območju školjka „Conwy Mussel“ raste in preživi vse svoje življenje, preden je nabrana. Proizvodnja in mešanica planktona, s katerim se školjka hrani, je odvisna od podnebnih razmer, hranil, biološke in mineralne vsebine estuarija reke Conwy. Školjke so precejvalci, hranijo pa se z mikroskopskim planktonom, ki je v vodi. Ne gre za to, da bi bila v estuariju reke Conwy večja količina planktona kot drugod, a na delu so posebni dejavniki zaradi lege školjčič v estuariju reke Conwy, kar prispeva k dobremu dostopu do vira hrane za školjko „Conwy Mussel“;

— Estuariji so znani po visoki ravni hranil (iz sladke vode) in zato večjem tvorjenju planktona.

— Estuarij reke Conwy je globok. Čeprav globina estuarija niha z bibavico, globina estuarija zagotavlja vodni volumen, ki omogoča zlahka dostopen vir planktona, s katerim se lahko hrani školjka „Conwy Mussel“.

— Globoke vode estuarija reke Conwy ohranjajo vodo vodnega telesa na splošno hladnejšo kot plitvine, morje pa ohranja vode estuarija hladnejše, kot so rečne vode višje v dolini. Za plankton so na splošno ugodnejše hladnejše vode.

- Školjka „Conwy Mussel“ je vedno pod vodo in ni nikoli izpostavljena vremenskim vplivom. Zato ima stalno dobavo hrane in se lahko neprekinjeno hrani.
- Školjčiča „Conwy Mussel“ se naravno oblikujejo in so tam, kjer je naravna mešanica visokokakovostne slane in sladke rečne vode, kar spodbuja nastanek različnih populacij planktona.
- Školjčiča sov bibavičnih vodah estuarija, ki zagotavlja dober vodni tok. Dober vodni pretok preko školjčič omogoča, da so školjke izpostavljene viru hrane ter se hitreje in pogosteje hranijo.
- Ker se nabiranje školjk na školjčičih opravlja trajnostno, niso prelovljena oziroma se na njih ne opravlja intenzivno nabiranje, zato je manj tekmovanja za hrano.

Dostopnost vira hrane prispeva k temu, da so školjke „Conwy Mussels“ velike (dolžina: med 4,5 cm in 10 cm), z visoko vsebnostjo mesa (okrog 45 %–55 %) in visokim deležem mesa glede na lupino (približno v razmerju 3:5). Poleg tega starost školjke in trajnostna metoda ročnega nabiranja z grebljico prispevata k temu, da zrastejo tako velike, saj so pri nabiranju stare najmanj dve leti. Ročno nabrane školjke s pomočjo grebljice, ki so manjše od 4,5 cm, namreč padejo skozi zobe grebljice.

Kakovost reke Conwy redno spremlja Evropska agencija za okolje, reka pa je priznana kot ena od najčistejših rek v Evropi in je kot taka bila skozi čas predmet številnih, ciljno usmerjenih ekoloških raziskav. Zelo dobra kakovost vode vzdolž cele reke in njenega porečja je taka zaradi več dejavnikov:

- Na območju ni nobene industrije. V primerjavi z večjimi mesti so tam avtomobilski izpuhi in industrijski odpadni plini minimalni, tako da je kakovost vode veliko višja kot v rekah, ki tečejo skozi večja mesta.
- Vrsta kmetovanja, ki se izvaja na rečnih obrežjih je predvsem okolju prijazno kmetovanje. Tako so na nabrežjih varovalni pasovi, ki zmanjšujejo vnose fosfatov in nitratov iz intenzivnega kmetovanja. Poleg tega so v sosedstvu reke Conwy velika gozdna območja, ki se uporabljajo predvsem za potrebe gozdarstva, kar spet deluje kot varovalni pas in zmanjšuje vnos onesnaževal iz bližnjih območij v reko.
- V estuariju skoraj ni ribolova. Estuarij reke Conwy ni prometno pristanišče in tam skoraj ne plujejo velike ladje, kar pomeni, da školjčič ne zmoti človekovo delovanje. V estuariju razen nabiranja školjk ni nabiranja s strgačo ali komercialnega ribolova, tako da take dejavnosti ne ogrožajo školjčič.

Estuarij reke Conwy se konča v morju. Prav v tem okolju, kjer se slana voda naravno meša s sladko vodo iz reke Conwy (vzdolž okrog 800 metrov), raste školjka „Conwy Mussel“. Zaradi globine estuarija voda kroži in se z bibavico obnavlja. Globina estuarija se z bibavico spreminja, večino školjčič pa prekriva vsaj okrog 9 m do 15 m vode. Mešanica slane vode iz morja in sladke vode iz zgornjega dela doline reke Conwy ter dejstvo, da školjke vedno rastejo v globoki vodi (in da se ne izsušijo z izpostavljenostjo oseki) skupaj prispevata k njihovemu edinstvenemu sukulntnemu in sočnemu okusu.

Značilnosti školjke „Conwy Mussel“ so povezane z območjem na podlagi lokalne tradicije ročnega nabiranja školjk z grebljico (ali nabiranja), ki je edinstveno na območju in je spretnost, ki se prenaša iz generacije v generacijo. Školjke „Conwy Mussel“ se nabirajo izključno v sezoni od 1. septembra do 30. aprila. Ribiči, ki nabirajo školjke „Conwy Mussel“, uporabljajo čolne, ki so majhni in plitki; tradicionalno se uporabljajo za nabiranje školjk; tak čoln, imenovan „dory“, upravlja ena sama oseba. Ribiči uporabljajo tradicionalno metodo nabiranja, ki zahteva spretnost in znanje: školjke se iz tega malega čolna ročno nabirajo z dna estuarija z grebljicami iz borovine. Ročno nabiranje školjk zahteva izkušnje in spretnost. Štiri družine obvladajo uporabo tradicionalnih metod nabiranja školjk v Conwyju, to spretnost, ki je stara že več kot 150 let, pa sta si predali dve generaciji teh štirih družin. Za priučitev teh spretnosti bi potrebovali pet do šest sezon. Ročno nabiranje je metoda nabiranja, ki je tradicionalna, trajnostna in okolju prijazna, pri čemer zagotavlja, da se školjčiča ohranjajo za prihodnje generacije. Nabirajo se le velike školjke, saj školjke, ki so manjše od 4,5 cm, padejo skozi jeklene zobe grebljice, da lahko rastejo in zorijo za naslednjo sezono. Poleg tega je ročno nabiranje „obzrnejše“ do školjčič, kar omogoča, da si hitreje opomorejo med nelovno dobo.

Sloves imena „Conwy Mussel“ kot kakovostnega proizvoda se je razvil s trdim delom skupine za razvoj školjk iz reke Conwy. Školjke „Conwy Mussels“ so dobro uveljavljene, živilska industrija v Združenem kraljestvu in po svetu pa jih dobro pozna. Školjke „Conwy Mussels“ uporabljajo mnogi vrhunski kuharji in so redna sestavina na njihovih jedilnikih. Mnogi znani gastronomi in agroživilska podjetja dajejo prednost tem školjkam pred drugimi.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-conwy-mussels-pdo>

**Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2)
Uredbe (EU) št. 1151/2012**

(2016/C 70/04)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV MANJŠE SPREMEMBE

**Zahtevek za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU)
št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾**

„MONTASIO“

EU št: IT-PDO-0117-01380 – 02.10.2015

ZOP (X) ZGO () TSG ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio
Naslov: Vicolo Resia, 1/2
33033 Codroipo (UD)
ITALIA

Tel: +39 0432912052
e-naslov: info@formaggiomontasio.net

2. Država članica ali tretja država

Italija

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

- Opis proizvoda
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [Navedite.]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere ni potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zaradi katere je potrebna sprememba objavljenega enotnega dokumenta.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se šteje za manjšo v skladu s četrtnim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

Zaradi večje jasnosti bodisi za potrošnika bodisi za prodajne točke je bila dodana trgovinska razvrstitev, s čimer se pregledneje in enotneje opredelijo stopnje zorenja.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Sedanje besedilo: „Sir ‚Montasio‘ se lahko po najmanj 60 dneh zorenja trži v celih hlebcih ali v kosih.“

Spremenjeno besedilo: Sir „Montasio“ se lahko po najmanj 60 dneh zorenja trži v celih hlebcih ali v kosih.

Sir „Montasio“, ki je zorel najmanj 60 dni, se lahko trži z označbo „fresco“ (svež); z označbo „mezzano“ (srednje zrel) se trži sir, ki je zorel najmanj 120 dni; z označbo „stagionato“ (zrel) se trži sir, ki je zorel najmanj 10 mesecev; z označbo „stravecchio“ (zelo zrel) se trži sir, ki je zorel najmanj 18 mesecev.

Metoda proizvodnje

Med pasme, ki se redijo, je bila izrecno dodana uporaba križancev.

Sedanje besedilo: „Glavne pasme, ki se redijo, so bruna alpina, pezzata rossa italiana in pezzata nera“.

Spremenjeno besedilo: „Glavne pasme, ki se redijo na geografskem območju proizvodnje, so rjava, italijanska lisasta in črno-bela ter njihovi križanci“.

V zvezi s krmnimi obroki je bil odstranjen odstotkovni razpon za žita, suho in zeleno krmo ter silažo in določena je bila minimalna vrednost. To proizvajalcem omogoča racionalnejše upravljanje reje, nadzornemu organu pa učinkovitejše preverjanje izpolnjevanja zahtev.

Črtanje največjega odstotka krme v prehrani zlasti omogoča, da se krave na koncu laktacije hranijo tudi le s krmo. To je običajna zootehnična praksa v reji, katere namen je bodisi lažja presušitev bodisi uravnavanje prehrane po zmanjšanih prehranskih potrebah krav po obdobju laktacije.

Sedanje besedilo: „75 do 85 % krme za krave (v bruto masi) sestavljajo žita, suha in zelena krma ter silaža. Preostalih 15 do 25 % (v bruto masi) so koncentri in beljakovinske pogače. Dovoljena je uporaba mineralnih in vitaminskih dopolnil. Vsaj 60 % krme se pridobiva na geografskem območju.“

Spremenjeno besedilo: „Najmanj 60 % krme za krave (v bruto masi) sestavljajo žita, suha in zelena krma ter silaža. Preostali del sestavljajo koncentrirana krmila in/ali beljakovinske mešanice. Dovoljena je uporaba mineralnih in vitaminskih dopolnil. Vsaj 60 % krme se pridobiva na geografskem območju.“

ENOTNI DOKUMENT

„MONTASIO“

EU št: IT-PDO-0117-01380 – 2.10.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Montasio“

2. Država članica ali tretja država

Italija

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

„Montasio“ je sir iz kravjega mleka s srednje dolgim ali dolgim zorenjem, valjaste oblike z ravnim ali skoraj ravnim obodom in ravnima ali rahlo izbočenima osnovnima ploskvama. Proizvaja se iz nepasteriziranega mleka in izključno na podlagi naravnega mlečnega cepiva ali odobrenih fermentov. Zorenje traja najmanj 60 dni, pri čemer se vsebnost vlage na podlagi vzorcev preveri 10. in 60. dan zorenja. Značilnosti sira z ZOP „Montasio“ morajo biti ob 60. dnevu zorenja naslednje: največja vsebnost vlage: 36,72 % ali manj; vsebnost maščob v suhi snovi: najmanj 40 %; teža: 6 do 8 kg; premer: 30 do 35 cm; obod: največ 8 cm; skorja: gladka, ravna in elastična; testo: kompaktno z nekaj luknjicami; barva: naravna, meji na slamnato rumeno; aroma: značilna; okus: prijeten, pri dolgo zorenem siru „Montasio“ se nagiba k pikantnemu.

Sir „Montasio“ ZOP, ki je zrel najmanj 60 dni, se lahko trži z označbo „fresco“ (svež), sir, ki je zrel najmanj 120 dni, se lahko trži z označbo „mezzano“ (srednje zrel), sir, ki je zrel najmanj 10 mesecev, se lahko trži z označbo „stagionato“ (zrel), z označbo „stravecchio“ (zelo zrel) pa se lahko trži sir, ki je zrel najmanj 18 mesecev.

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

ZOP „Montasio“ se proizvaja iz mleka krav, ki se redijo na območju proizvodnje. Glavne pasme, ki se redijo na geografskem območju proizvodnje, so rjava, italijanska lisasta in črno-bela ter njihovi križanci. Dodajanje konzervansov in toplotna obdelava nista dovoljena, razen hlajenja pri najnižji temperaturi 4 °C.

Najmanj 60 % krme za krave (v bruto masi) sestavljajo žita, suha in zelena krma ter silaža. Preostali del (v bruto masi) sestavljajo koncentrirana krmila in/ali beljakovinske mešanice. Dovoljena je uporaba mineralnih in vitamin-skih dopolnil. Vsaj 60 % krme se pridobiva na geografskem območju.

Prepovedana je krma, za katero se v sirarski tradiciji šteje, da zavira usirjenje, kot je krma z močvirnatih zemljišč ali zemljišč ob cestah z gostim prometom. Prav tako niso dovoljeni vrtnine, sadje in ogrščica ter stranski proizvodi iz predelave riža, moke živalskega izvora, industrijska medicirana krma, sveža, mokra ali silirana pesna pulpa, stranski proizvodi iz piva ali destiliranih proizvodov, silirana krma (razen siliranega sena in koruze) in fermentirane snovi iz industrijske predelave sadja, pese, piva in destiliranih proizvodov.

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

Celoten proizvodni postopek (reja goveda in proizvodnja mleka, usirjanje, obdelava sirnine, oblikovanje, odcejanje, soljenje in zorenje) mora potekati na območju, opredeljenem v točki 4.

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

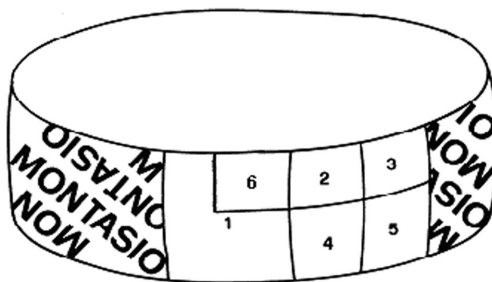
—

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

Proizvod se prvotno označi v posebnem modelu, v katerem so navedeni oznaka proizvajalca, kratica pokrajine in datum proizvodnje (leto, mesec, dan). „Znak porekla“ ZOP „Montasio“ sestavlja poševno izpisan izraz „Montasio“, ki je od vrha do dna hlebca zapisan izmenično enkrat običajno, enkrat pa je napis obrnjen na glavo (slika 1).

S to „označbo porekla“ se označi celotna proizvodnja povezanih ali nepovezanih kmetijskih gospodarstev, če je bila pridobljena ob upoštevanju proizvodne specifikacije.

Slika 1



- 1) Odtis z vročim žigom označbe „Montasio“ in ploščica z navedbo „PDM“
- 2) Mesec proizvodnje
- 3) Dan proizvodnje
- 4) Oznaka sirarja
- 5) Kratica pokrajine
- 6) Leto proizvodnje

Logotip označbe je sestavljen iz stilizirane velike črke „M“, pod katero je napisano „MONTASIO“. Za ta logotip je treba vedno uporabiti pisavo „Horatio“. Pri tem je treba upoštevati razmerja, kot so razvidna na sliki 2 (na primer 8 cm širine in 6 cm višine).

Slika 2



Kadar celotni postopek proizvodnje – od proizvodnje mleka do minimalnega zorenja 60 dni – poteka na območjih, ki se po veljavni nacionalni zakonodaji štejejo za gorska in ležija na območju proizvodnje ZOP „Montasio“, je lahko na nalepki sira navedeno „gorski proizvod“. Za to se na obod pritrdi ploščica z navedbo „PDM“, ki pomeni „*prodotto della montagna*“ (gorski proizvod).

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio lahko na zahtevo vseh povezanih ali nepovezanih proizvajalcev po predhodni preveritvi z vročim žigom vtisne logotip označbe na za to predvideni del oboda več kot 100 dni zorjenih hlebcev sira „Montasio“ (slika 2).

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje sira z ZOP „Montasio“ obsega: Furlanija – Julijska krajina: celotno ozemlje; Benečija: celotno ozemlje pokrajin Belluno in Treviso ter del ozemlja pokrajin Padova in Benetke, ki je opredeljeno, kakor sledi: „območje od križanja z mejo med pokrajinama Treviso in Padova sledi tej črti do avtoceste Serenissima. Vzdolž te črte poteka do avtocestnega mosta čez reko Brenta, nato sledi rečni strugi do njenega ustja“.

5. Povezava z geografskim območjem

Naravni dejavniki so povezani s podnebnimi razmerami proizvodnega območja, ki ga sestavljajo predvsem gore in podgorska območja, na katerih se še vedno izvaja paša, kar vpliva na kakovost krme za prehrano krav molznic.

„Montasio“ je bil v letih 1773/1775 dodan na cenik mest San Daniele in Videm. To priča o njegovem trženju in dokazuje, da ne gre samo za lokalno proizvodnjo ali proizvodnjo, namenjeno domači porabi. O tesni povezavi sira „Montasio“ z območjem proizvodnje priča tudi velik zagon, ki ga je proizvodnja tega sira dala razvoju zadrug. „Montasio“ in posebna tehnika njegove proizvodnje sta se hitro razširila po Furlaniji in vzhodni Benečiji tako zaradi človeških in strukturnih dejavnikov (kot je uvedba sirarskih zadrug ali ustanovitev šole za sirarske tehnike) – tako da je bilo v šestdesetih letih dejavnih več kot 650 sirarn – kot zaradi samega okolja, v katerem se je ta tehnika najprej razvila.

Kar zadeva značilnosti območja proizvodnje, je bilo za vzhodni del Italije in je še vedno značilno obilno spomladansko in jesensko deževje, ki je ugodno za rast trave in gojenje žit (pšenice in ječmena), ki so osnovna prehrana krav. Sčasoma sta postala pomembna tudi gojenje koruze in njena uporaba kot sveže ali silirane krme. V zadnjem času se je na območju proizvodnje uveljavilo tudi gojenje soje kot beljakovinskega dopolnila.

Glavna značilnost sira „Montasio“ je, da je zelo primeren za srednje dolgo/dolgo zorenje. V ponudbi nacionalnih sirov se „Montasio“ uvršča med srednje trde sire, ker pa lahko zori do 36 mesecev, spada tudi v redko kategorijo dolgo zorjenih trdih sirov.

Značilnost sira „Montasio“ je tudi velikost hlebca.

Poleg tega se je v specifikaciji za ZOP „Montasio“ ohranila prepoved uporabe pasteriziranega mleka, da se tako ohrani čim več bakterij, ki so že naravno v mleku, pridelanem na območju proizvodnje.

Primernost za srednje dolgo/dolgo zorenje je posledica „mehke“ tehnike; uporabijo se namreč majhni odmerki mlečnih fermentov (približno 1 %), temperature dogrevanja so nizke (med 42 in 48 °C), z odcejanjem in stiskanjem dobi sir srednjo čvrstost, vsebnost vlage po dveh mesecih (kar je najkrajši čas za trženje sira) pa je približno 36-odstotna.

Okolje, v katerem se je razvil „Montasio“, ima mikrobiološke značilnosti, ki ustrezajo njegovemu razvoju in razširjenosti. Za sir „Montasio“ je značilna prisotnost termofilne mikrobne flore, zaradi katere je ta proizvod v ponudbi sirov še vedno edinstven in se lahko uživa svež (z najmanj dvema mesecema zorenja, kadar je proizveden iz nepasteriziranega mleka), lahko pa zori tudi več kot 36 mesecev, zato je to proizvod, ki s časom spreminja organoleptične lastnosti, čvrstost, okus in vonj prav zaradi bakterij, ki so naravno prisotne na travnikih/pašnikih in v krmi na območju proizvodnje.

Sir „Montasio“ je po dveh mesecih zorenja dejansko srednje čvrst sir, katerega nežen okus spominja na mleko, iz katerega je izdelan. Z daljšim zorenjem in koncentracijo snovi sir dobi izrazitejši in malce pikanten okus, njegovo testo pa postane čvrstejše in bolj drobljivo.

Z izboljšanjem tehnik reje živali, racionalizacijo gojenja rastlin in uvedbo vedno bolj higienskih načinov molže je bilo čutiti potrebo po obogatitvi mleka z mikroorganizmi, ki pomagajo pri proizvodnji sira „Montasio“, zato se je preizkusila in razširila uporaba mlečnih cepiv in izbranih fermentov (z veliko koki in malo paličastimi bakterijami) iz mleka z območja proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

