

Uradni list

Evropske unije

C 176



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 59

18. maj 2016

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2016/C 176/01	Menjalni tečaji eura	1
2016/C 176/02	Menjalni tečaji eura	2
2016/C 176/03	Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. junija 2016 (<i>Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1)</i>)	3

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2016/C 176/04	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	4
2016/C 176/05	Sporočilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe	4

SL

V Objave

UPRAVNI POSTOPKI

Evropska agencija za varnost hrane

2016/C 176/06	Razpis za prijavo interesa za članstvo v znanstvenih svetih Evropske agencije za varnost hrane (Parma, Italija)	5
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2016/C 176/07	Objava v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil glede imena zajamčene tradicionalne posebnosti ...	13
2016/C 176/08	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	21
2016/C 176/09	Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	29

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

16. maja 2016

(2016/C 176/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1324	CAD kanadski dolar	1,4634
JPY japonski jen	123,27	HKD hongkonški dolar	8,7910
DKK danska krona	7,4385	NZD novozelandski dolar	1,6657
GBP funt šterling	0,78800	SGD singapurski dolar	1,5511
SEK švedska krona	9,3370	KRW južnokorejski won	1 335,90
CHF švicarski frank	1,1059	ZAR južnoafriški rand	17,6310
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,3865
NOK norveška krona	9,2370	HRK hrvaška kuna	7,4965
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 069,75
CZK češka krona	27,023	MYR malezijski ringit	4,5639
HUF madžarski forint	315,50	PHP filipinski peso	52,652
PLN poljski zlot	4,3718	RUB ruski rubelj	73,5759
RON romunski leu	4,4876	THB tajski bat	40,064
TRY turška lira	3,3760	BRL brazilski real	3,9999
AUD avstralski dolar	1,5526	MXN mehiški peso	20,6176
		INR indijska rupija	75,6940

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

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾**17. maja 2016**

(2016/C 176/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,1318	CAD kanadski dolar	1,4631
JPY japonski jen	123,93	HKD hongkonški dolar	8,7849
DKK danska krona	7,4386	NZD novozelandski dolar	1,6651
GBP funt šterling	0,78150	SGD singapurski dolar	1,5501
SEK švedska krona	9,3513	KRW južnokorejski won	1 331,66
CHF švicarski frank	1,1080	ZAR južnoafriški rand	17,6561
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	7,3867
NOK norveška krona	9,2558	HRK hrvaška kuna	7,4928
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 074,64
CZK češka krona	27,022	MYR malezijski ringit	4,5481
HUF madžarski forint	315,25	PHP filipinski peso	52,581
PLN poljski zlot	4,3621	RUB ruski rubelj	73,3700
RON romunski leu	4,4865	THB tajski bat	40,168
TRY turška lira	3,3575	BRL brazilski real	3,9451
AUD avstralski dolar	1,5457	MXN mehiški peso	20,7275
		INR indijska rupija	75,6285

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

Obvestilo Komisije o veljavnih obrestnih merah za vračilo državne pomoči in o referenčnih obrestnih merah/diskontnih stopnjah za 28 držav članic, ki veljajo od 1. junija 2016

(Objavljeno v skladu s členom 10 Uredbe Komisije (ES) št. 794/2004 z dne 21. aprila 2004 (UL L 140, 30.4.2004, str. 1))

(2016/C 176/03)

Izhodiščne obrestne mere so izračunane v skladu s Sporočilom Komisije o spremembi metode določanja referenčnih obrestnih mer in diskontnih stopenj (UL C 14, 19.1.2008, str. 6). Glede na uporabo referenčne obrestne mere je izhodiščni obrestni meri še vedno treba prišteti ustrezno razliko, določeno v tem obvestilu. Diskontni stopnji je tako treba prišteti razliko 100 bazičnih točk. V skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 271/2008 z dne 30. januarja 2008 o spremembi Uredbe (ES) št. 794/2004 se tudi obrestna mera za vračilo državne pomoči izračuna tako, da se izhodiščni obrestni meri doda 100 bazičnih točk, razen če ni s posebno odločbo določeno drugače.

Spremenjene obrestne mere so prikazane v odebeljenem tisku.

Prejšnja razpredelnica je objavljena v UL C 135 z dne 16.4.2016, str. 2.

Od	Do	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2016	...	-0,01	-0,01	1,00	-0,01	0,46	-0,01	0,30	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,18	1,37	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,83	-0,01	1,40	-0,26	-0,01	-0,01	1,04
1.5.2016	31.5.2016	0,01	0,01	1,00	0,01	0,46	0,01	0,30	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,50	1,37	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,83	0,01	1,40	-0,26	0,01	0,01	1,04
1.4.2016	30.4.2016	0,03	0,03	1,19	0,03	0,46	0,03	0,30	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,50	1,37	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,83	0,03	1,40	-0,22	0,03	0,03	1,04
1.3.2016	31.3.2016	0,06	0,06	1,63	0,06	0,46	0,06	0,30	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,92	1,37	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,83	0,06	1,65	-0,22	0,06	0,06	1,04
1.2.2016	29.2.2016	0,09	0,09	1,63	0,09	0,46	0,09	0,36	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,92	1,37	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,83	0,09	1,65	-0,22	0,09	0,09	1,04
1.1.2016	31.1.2016	0,12	0,12	1,63	0,12	0,46	0,12	0,36	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,92	1,37	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,83	0,12	1,65	-0,22	0,12	0,12	1,04

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2016/C 176/04)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	23.2.2016
Trajanje	od 23.2.2016 do 30.6.2016
Država članica	Evropska unija (vse države članice)
Stalež ali skupina staležev	RED/N3M
Vrsta	rdeči okun (<i>Sebastes spp.</i>)
Cona	NAFO 3M
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	01/TQ72

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

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

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

(2016/C 176/05)

Država članica	Španija
Zadevna proga	Menorca–Madrid
Obdobje veljavnosti pogodbe	dve obdobji osmih mesecev (od oktobra do maja) od začetka opravljanja prevozov
Rok za oddajo ponudb	dva meseca po datumu objave tega obvestila
Naslov, kjer je mogoče dobiti besedilo javnega razpisa in vse ustrezne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi z javnim razpisom in obveznostjo javne službe	Ministerio de Fomento Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ESPAÑA Tel. +34 915977505 Faks +34 915978643 E-naslov: osp.dgac@fomento.es

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKA AGENCIJA ZA VARNOST HRANE

**Razpis za prijavo interesa za članstvo v znanstvenih svetih Evropske agencije za varnost hrane
(Parma, Italija)**

(2016/C 176/06)

„Svet za živilske aditive in hranilne vire, dodane živilom“ (ANS)

in

„Svet za snovi v stiku z živilom, encime, arome in pomožna tehnološka sredstva“ (CEF)

Ref.: EFSA/E/2016/001

Razpis je namenjen znanstvenikom, ki bi želeli postati člani znanstvenega Sveta za živilske aditive in hranilne vire, dodane živilom (ANS) ali znanstvenega Sveta za snovi v stiku z živilom, encime, arome in pomožna tehnološka sredstva (CEF) Evropske agencije za varnost hrane (EFSA).

Sedanji člani znanstvenih svetov ANS in CEF imajo triletni mandat, ki se bo iztekel 30. junija 2017. Znanstveniki, izbrani na tem razpisu, bodo imenovani za člane enega od zgoraj omenjenih svetov za triletni mandat, ki se začne 1. julija 2017.

Upoštevajte, da se zaradi morebitnih prihodnjih zakonodajnih sprememb mandat v prenovljenih svetih ANS in CEF, ki se bo začel 1. julija 2017, lahko izteče že 30. junija 2018.

Evropska agencija za varnost hrane

Evropska agencija za varnost hrane (EFSA) je sestavni del sistema EU za varnost hrane. Njeno poslanstvo je prispevati k varnosti živilske in krmne verige v EU ter k visoki ravni varovanja človeškega življenja in zdravja, predvsem tako:

- da osebam, odgovornim za obvladovanje tveganja v EU, zagotavlja neodvisno znanstveno podporo z aktualnimi informacijami, ki ustrezajo svojemu namenu, o vprašanjih v zvezi z varnostjo živil in krme, zdravjem in zaščito živali, zdravjem rastlin, prehrano in okoljskimi vprašanji, ki zadevajo našeto,
- da javnost obvešča o rezultatih svojega dela in informacijah, na katerih ti temeljijo,
- da sodeluje z državami članicami, institucionalnimi partnerji in drugimi interesnimi skupinami/zainteresiranimi stranmi v EU ter s tem prispeva k usklajeni podpori in povečuje zaupanje v sistem EU za varnost hrane,
- da zagotavlja enotne metodologije ter zbira in analizira podatke, kar omogoča prepoznavanje, opredelitev in spremljanje nastajajočih tveganj, ki imajo neposreden ali posreden vpliv na varnost živil in krme.

Agencija EFSA povezuje najboljše strokovnjake za ocenjevanje tveganja v Evropi na področju varnosti živil in krme, zdravja in zaščite živali, zdravja rastlin in okolja, ki za avtonomno in samoupravno organizacijo delujejo neodvisno ter tako evropskim institucijam in državam članicam zagotavljajo znanstveno podporo, skladno z najvišjimi standardi.

Ključne prednostne naloge agencije v prihodnjih letih so:

- dajanje prednosti sodelovanju javnosti in zainteresiranih strani v postopku znanstvene ocene,
- razširitev zbirke podatkov in optimizacija dostopa do podatkov agencije,
- krepitev zmogljivosti za znanstveno ocenjevanje in skupnost znanja v EU,
- priprava na prihodnje izzive na področju ocenjevanja tveganja,
- ustvarjanje okolja in kulture, ki odraža vrednote agencije EFSA: znanstvena odličnost, neodvisnost, odprtost, inovativnost in sodelovanje ⁽¹⁾.

Za več informacij o agenciji EFSA obiščite spletno stran: <http://www.efsa.europa.eu/>.

Vloga znanstvenih svetov in znanstvenega odbora agencije EFSA

Znanstveni sveti in znanstveni odbor pripravljajo znanstvena mnenja agencije in po potrebi druge nasvete v skladu s svojimi pristojnostmi, kakor je opredeljeno v Uredbi (ES) št. 178/2002 o ustanovitvi agencije EFSA ⁽²⁾. Za osebe, ki so odgovorne za obvladovanje tveganja, pripravljajo znanstvena mnenja in nasvete. S tem pomagajo postaviti trdne temelje za oblikovanje evropskih politik in zakonodaje ter osebe, odgovorne za obvladovanje tveganja, podpirajo pri sprejemanju odločitev.

Znanstvene svete običajno sestavlja enaindvajset (21) neodvisnih znanstvenih strokovnjakov. Znanstveni odbor sestavljajo predsedniki vseh znanstvenih svetov in šest (6) drugih znanstvenih strokovnjakov.

Člani znanstvenih svetov in znanstvenega odbora so praviloma imenovani za triletni mandat, ki se lahko dvakrat podaljša.

Ker se bo mandat strokovnjakov, ki se prijavljajo na ta razpis, verjetno iztekel 30. junija 2018, je upravni odbor agencije EFSA sklenil ⁽³⁾, da izjemoma odstopi od določbe ⁽⁴⁾, na podlagi katere kandidati v istem znanstvenem svetu ne smejo nastopiti še četrti zaporedni mandat. To odstopanje velja samo za ta razpis. Člani, ki so bili v znanstvenem svetu ANS ali CEF že tri zaporedne mandate, se torej lahko ponovno prijavijo za članstvo v istem svetu.

Od članov se pričakuje, da se udeležujejo in aktivno prispevajo k sejam znanstvenih svetov, na katerih se sprejemajo znanstvena mnenja, poročila ali smernice.

Ta znanstvena mnenja, poročila in smernice so objavljena v mesečni publikaciji EFSA Journal, ki je navedena v naslednjih bibliografskih podatkovnih zbirkah, pomembnih za delo agencije EFSA: CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, ISI Web of Knowledge.

Svet za živilske aditive in hranilne vire, dodane živilom (ANS)

Svet ANS zagotavlja znanstveno podporo osebam, odgovornim za obvladovanje tveganja, za snovi, namerno dodane živilom, ali snovi, naravno prisotne v živilih. Svet ANS se ukvarja z vprašanji v zvezi z varnostjo pri uporabi:

- živilskih aditivov,
- hranilnih virov (npr. virov vitaminov in mineralov),
- drugih snovi, namerno dodanih živilom (npr. rastline in zeliščni izvlečki), razen arom in encimov.

⁽¹⁾ Strategija agencije EFSA do leta 2020 – Zaupanja vredna znanost za varno hrano (EFSA Strategy 2020 Trusted science for safe food): (<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/strategy2020>).

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L 31, 1.2.2002, str. 1).

⁽³⁾ Upravni odbor agencije EFSA je sklep, da izjemoma odstopi od navedenih pravil, sprejel 16. marca 2016. Sklep upravnega odbora je zabeležen v zapisniku 68. seje: (<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/160316a>).

⁽⁴⁾ Člen 1(3) in 1(4) Sklepa upravnega odbora Evropske agencije za varnost hrane v zvezi z ustanovitvijo in delovanjem znanstvenega odbora, znanstvenih svetov in njihovih delovnih skupin.

Večina dela sveta ANS zajema in bo tudi v prihodnjih letih zajemala ponovno oceno programa živilskih aditivov za snovi, ki so bile odobrene za uporabo pred letom 2009. V ta namen agencija EFSA prek javnih razpisov za iskanje podatkov in literature zbira znanstvene podatke. Od sveta ANS se zlasti pričakuje, da se bo osredotočil na živilske aditive razen barvil in sladil (npr. konzervanse in emulgatorje, stabilizatorje in želirna sredstva). Poleg tega bo svet ANS ocenjeval nove vloge za pridobitev dovoljenja (tj. nove živilske aditive in hranilne vire) ali spremembe obstoječih dovoljenj (npr. razširitev uporabe teh snovi). Ti postopki ocenjevanja temeljijo na vlogah, ki jih industrija predloži Evropski komisiji na področju živilskih aditivov in hranilnih virov. Svet ANS lahko oblikuje tudi znanstvene smernice, da pojasni pristop k ocenjevanju in pomaga industriji pri pripravi novih vlog.

Več informacij je na voljo v razdelku o svetu ANS na spletni strani agencije EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/ans.htm>.

Glede na navedeno je trenutni razpis namenjen zlasti znanstvenikom s strokovnim znanjem in izkušnjami na področju ocenjevanja tveganja za kemijske snovi in ocene varnosti živilskih aditivov, hranilnih virov ali snovi botaničnega izvora v živilih.

Natančneje, svet ANS potrebuje strokovno znanje na naslednjih področjih:

- toksikologija na naslednjih področjih: subkronična in kronična toksičnost, genotoksičnost, karcinogenost, razvojna in reprodukcijska toksičnost, alergenost in imunotoksičnost,
- preskušanje toksičnosti pri poskusnih živalih in alternativni preskusi toksičnosti (npr. preskusi *in vitro*),
- toksikokinetika in presnova, tj. absorpcija, distribucija, presnova in izločanje (ADME) snovi,
- kemija (organska, anorganska, analitična in sintetična), zlasti za kemijsko identifikacijo in specifikacijo kemijskih snovi,
- ocena izpostavljenosti in raziskave o porabi,
- živilska tehnologija (proizvodni procesi in uporaba živilskih aditivov),
- prehrana (ljudi, vključno z majhnimi otroki),
- epidemiologija.

Svet za snovi v stiku z živilom, encime, arome in pomožna tehnološka sredstva (CEF)

Svet CEF zagotavlja znanstveno podporo osebam, odgovornim za obvladovanje tveganja, za snovi, namerno dodane živilom (arome in encimi), ali materiale v stiku z živilom. Svet CEF se ukvarja z vprašanji v zvezi z varnostjo pri uporabi:

- materialov v stiku z živilom (snovi, ki se uporabljajo pri proizvodnji embalaže za živila, aktivne in inteligentne embalaže in drugih materialov v stiku z živilom) in procesov za recikliranje plastike, ki bo v stiku z živilom,
- encimov za živila,
- aromatskih snovi,
- procesov in pomožnih tehnoloških sredstev.

Svet CEF izvaja postopke ocenjevanja na podlagi vlog na področju materialov v stiku z živilom (in procesov recikliranja), arom, procesov in pomožnih tehnoloških sredstev, ki jih Evropski komisiji ali državam članicam predloži industrija.

Znatno povečanje obsega dela se pričakuje na področju živilskih encimov. V prihodnjih letih bo ena glavnih nalog sveta CEF oceniti živilske encime, vključno z encimi iz gensko spremenjenih mikroorganizmov, da bi oblikovali seznam EU. Svet CEF je prejel skupno 300 vlog, ki jih bo ocenil glede varnosti. Pričakuje se, da se bo obseg dela povečal tudi na področju monomerov in aditivov, ki se uporabljajo za plastične materiale v stiku z živilom, nadaljevalo pa se bo tudi ocenjevanje novih aromatskih snovi, ki niso v registru EU. Svet CEF lahko oblikuje tudi znanstvene smernice, da pojasni pristop k ocenjevanju in pomaga industriji pri pripravi novih vlog.

Več informacij je na voljo v razdelku o svetu CEF na spletni strani agencije EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/en/panels/cef.htm>.

Glede na navedeno je trenutni razpis namenjen zlasti znanstvenikom s strokovnim znanjem in izkušnjami na področju ocenjevanja tveganja za kemijske snovi, s posebnim poudarkom na živilskih encimih, aromatskih snoveh in kemikalijah, ki se uporabljajo pri proizvodnji plastičnih ali drugih materialov v stiku z živili.

Natančneje, svet CEF potrebuje strokovno znanje na naslednjih področjih:

- toksikologija na naslednjih področjih: subkronična in kronična toksičnost, genotoksičnost, karcinogenost, razvojna in reprodukcijska toksičnost, alergenost in imunotoksičnost,
- preskušanje toksičnosti pri poskusnih živalih in alternativni preskusi toksičnosti (npr. preskusi *in vitro*),
- toksikokinetika in presnova, tj. absorpcija, distribucija, presnova in izločanje (ADME) snovi,
- kemija (organska, analitična in sintetična), zlasti za kemijsko identifikacijo in specifikacijo kemijskih snovi ter za preskušanje migracije materialov v stiku z živili,
- ocena izpostavljenosti in raziskave o porabi,
- živilska tehnologija (proizvodni procesi in uporaba pomožnih tehnoloških sredstev),
- živilska mikrobiologija, vključno z encimsko biotehnologijo z gensko spremenjenimi mikroorganizmi in oceno učinkovitosti kemikalij, ki se uporabljajo pri dekontaminaciji živalskih kadavrov,
- ocena tveganja kemikalij za okolje (npr. tistih, ki se uporabljajo pri dekontaminaciji živalskih kadavrov),
- epidemiologija.

Vloga članov znanstvenih svetov agencije EFSA

Člani znanstvenih svetov so znanstveniki, specializirani na področju pristojnosti zadevnega znanstvenega sveta, ki so bili osebno izbrani in imenovani v skladu z uredbo o ustanovitvi agencije EFSA in njenimi pravili.

Člani znanstvenih svetov bodo morali opravljati naslednje naloge:

- prispevati k pripravi, razpravi in sprejemanju znanstvenih mnenj, smernic in poročil znanstvenega sveta ter sodelovati v njegovih delovnih skupinah,
- nuditi znanstveno svetovanje o zadevah, ki so v pristojnosti znanstvenega sveta,
- svetovati glede vodenja in organizacije znanstvenih dejavnosti znanstvenega sveta.

Člani znanstvenih svetov so lahko izbrani za predsednike, podpredsednike ali poročevalce znanstvenih svetov in njihovih delovnih skupin.

Za več informacij o ustanovitvi in delovanju znanstvenih svetov in njihovih delovnih skupin glejte „Sklep upravnega odbora Evropske agencije za varnost hrane o ustanovitvi in delovanju znanstvenega odbora, znanstvenih svetov in njihovih delovnih skupin“.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/paneloperation.pdf

Splošni pogoji

Člani znanstvenih svetov se morajo udeleževati dvo- do tridnevnih zasedanj, ki običajno potekajo v Parmi v Italiji. Ta zasedanja se organizirajo približno šestkrat na leto.

Od članov znanstvenih svetov se tudi pričakuje, da sodelujejo v nekaterih delovnih skupinah, ki jih ustanovijo znanstveni sveti.

Udeležba na sejah znanstvenih svetov ali delovnih skupin zahteva nekaj pripravljalnega dela, vključno s predhodnim branjem in pripravo osnutkov dokumentov. Seje potekajo v angleščini, v angleščini pa je tudi večina dokumentov.

Člani bodo imeli na voljo različne module za usposabljanje in seminarje, na katerih bodo prejeli nadaljnje informacije v zvezi z metodologijami in smernicami agencije EFSA za ocenjevanje tveganja, s čimer bodo lahko nadgradili svoje izkušnje. Članom močno priporočamo, da se udeležijo teh srečanj.

Ker je agencija EFSA zavezana k odprtosti in preglednosti, bodo nekatere plenarne seje znanstvenih svetov morda odprte za opazovalce.

Kandidati se morajo zavezati, da bodo – če bodo imenovani – aktivno sodelovali v dejavnostih znanstvenih svetov.

Agencija EFSA bo v skladu s svojimi finančnimi pravili članom krila potne stroške, dnevnice in stroške nastanitve. Za vsako celodnevno sejo se izplača posebno nadomestilo⁽¹⁾.

Izbirni postopek

Kandidati morajo v obrazcu za prijavo navesti znanstveni svet, za članstvo v katerem se potegujejo, tj. svet, ki se najbolje ujema s področji njihovega strokovnega znanja in izkušenj.

Kandidati lahko navedejo oba sveta (po prednostnem vrstnem redu), če področja njihovega strokovnega znanja in izkušenj pokrivajo pristojnosti obeh svetov.

Kandidati morajo na zadnji dan roka za oddajo prijav izpolnjevati naslednje pogoje:

A. Merila za izpolnjevanje pogojev

Vsaka prijava bo pregledana na podlagi naslednjih pogojev za izbor:

- državljanstvo države članice Evropske unije (EU) ali države Evropskega združenja za prosto trgovino (EFTA) ali države kandidatke za vstop v EU. Prijavijo se lahko tudi strokovnjaki iz tretjih držav, ki pa bodo za članstvo v znanstvenem svetu obravnavani le, če med državljani držav EU, držav EFTE ali držav kandidatk za vstop v EU ne bo mogoče najti zahtevane ravni strokovnega znanja,
- odlično znanje angleškega jezika⁽²⁾,
- zaveza za udeležbo na sejah in aktivno prispevanje k delu znanstvenih svetov in njihovih delovnih skupin,
- stopnja izobrazbe, ki ustreza najmanj štiriletnemu (4) univerzitetnemu študiju, zaključenemu z diplomom, z enega od naslednjih področij: kmetijstvo, biokemija, bioinformatika, biologija, biometrija, biotehnologija, kemija, prehranska izpostavljenost, okoljske vede, epidemiologija, veda o živilih, živilska tehnologija, genetika, javno zdravje in varnost hrane, humana medicina, naravoslovne vede, matematika, mikrobiologija, molekularna biologija, naravoslovje, prehrana, farmacija, javno zdravje, statistika, toksikologija, veterinarska medicina ali povezana področja⁽³⁾,
- najmanj deset (10) let delovnih izkušenj, ki ustrezajo pristojnostim izbranega(-ih) sveta(-ov) in so bile pridobljene po zahtevani diplomi.

B. Izbirna merila

Med prijavi, ki bodo ustrezale pogojem za izbor, bo agencija EFSA opravila primerjalno oceno na podlagi spodaj navedenih izbirnih meril.

Kandidatom svetujemo, da izpolnijo vse rubrike obrazca za prijavo s potrebnimi informacijami in dokazili, saj bo to podlaga za ocenjevanje.

Ocenjevanje vseh prijav, za katere se šteje, da izpolnjujejo pogoje, bo potekalo na podlagi lestvice točkovanja od 0 (nič) do 5 (pet) za vsako od spodaj navedenih izbirnih meril. Za upoštevanje relativnega pomena različnih izbirnih meril bo dodeljen korekcijski koeficient. Vsaka prijava bo ocenjena s številom točk od nič (0) do sto (100).

⁽¹⁾ Več informacij je na voljo na spletni strani: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Experts_compensation_guide.pdf.

⁽²⁾ Šteje se, da „odlično znanje“ ustreza stopnji B2 ali višji stopnji (tj. stopnjama C1 in C2), kot je opredeljeno v referenčnem dokumentu Sveta Evrope za evropsko jezikovno mapo („Skupni evropski referenčni okvir: učenje, poučevanje, ocenjevanje“). Več informacij je na voljo na spletni strani: https://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf.

⁽³⁾ Sprejete bodo samo kvalifikacije, ki so jih izdali organi držav članic EU, in kvalifikacije, ki jih zadevni organi držav članic EU priznavajo kot enakovredne. Za diplome, pridobljene v državi, ki ni država članica EU, lahko agencija EFSA od kandidata zahteva predložitev ustreznega primerljivega dokumenta, ki ga izda priznani organ.

Vsaka prijava, ki izpolnjuje pogoje, bo pregledana na podlagi naslednjih izbirnih meril:

- izkušnje pri opravljanju znanstvenih ocen tveganja in/ali zagotavljanju znanstvenega svetovanja na področjih, povezanih z varnostjo živil na področjih pristojnosti in strokovnega znanja izbranega(-ih) znanstvenega(-ih) sveta(-ov) (korekcijski koeficient: 6, največ 30 od 100 točk),
- dokazana znanstvena odličnost na enem ali več področjih, povezanih s področjem dela izbranega(-ih) znanstvenega(-ih) sveta(-ov) (korekcijski koeficient: 5, največ 25 od 100 točk),
- izkušnje na področju strokovnega ocenjevanja znanstvenih del in publikacij na področjih, povezanih s področjem dela izbranega(-ih) znanstvenega(-ih) sveta(-ov) (korekcijski koeficient: 3, največ 15 od 100 točk),
- izkušnje pri analiziranju kompleksnih informacij in dokumentacije, pogosto iz širokega razpona znanstvenih panog in virov, ter pri pripravi osnutkov znanstvenih mnenj in poročil (korekcijski koeficient: 2, največ 10 od 100 točk),
- izkušnje z upravljanjem projektov, povezanih z znanstvenimi zadevami (korekcijski koeficient: 2, največ 10 od 100 točk),
- komunikacijske spretnosti, pridobljene pri poučevanju, javnih nastopih, aktivni udeležbi na sejah (korekcijski koeficient: 2, največ 10 od 100 točk).

Kandidate je mogoče nadalje obravnavati za članstvo samo, če je njihova prijava ocenjena z več kot 66 točkami (od 100).

Agencija EFSA si pridržuje pravico, da se o delovnih izkušnjah kandidatov, navedenih v njihovi prijavi, posvetuje s tretjimi osebami.

Več informacij o izboru članov znanstvenih svetov je na voljo v dokumentu „Sklep izvršnega direktorja o izboru članov znanstvenega odbora, znanstvenih svetov in zunanjih strokovnjakov za pomoč agenciji EFSA pri njenem znanstvenem delu“.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/expertsselection.pdf

C. Izjava o interesih

Vsi kandidati, ki izpolnjujejo pogoje in katerih doseženo število točk presega najnižji prag, bodo morali predložiti izpolnjeno letno izjavo o interesih, ki jo bo agencija EFSA pregledala v skladu s „Politiko o neodvisnosti in postopkih znanstvenega odločanja Evropske agencije za varnost hrane“ in v skladu s svojimi pravili, ki v času pregleda veljajo za izjave o interesih⁽¹⁾. Pri odločitvi, ali se bo kandidat nadalje obravnaval za članstvo, bo upoštevana resnost morebitnega navzkrižja interesov.

Kandidati, ki ne bodo predložili izpolnjene letne izjave o interesih, bodo zavrženi, njihove prijave pa bodo izločene iz nadaljnje obravnave. Kandidati bodo morda morali podati dodatna pojasnila v zvezi z letno izjavo o interesih.

Rezervni seznam in imenovanje

Znanstvenike, ki izpolnjujejo pogoje za članstvo (kandidati, ki izpolnjujejo pogoje, katerih doseženo število točk presega mejo in katerih letna izjava o interesih je skladna s politiko agencije EFSA o neodvisnosti in njenimi pravili), je mogoče na predlog izvršnega direktorja agencije EFSA imenovati za člane znanstvenega sveta ANS ali CEF na podlagi sklepa upravnega odbora agencije EFSA. V predlogu agencije EFSA o imenovanju bodo upoštevani dejavniki, kot so zahtevano strokovno znanje in izkušnje za zadevni znanstveni svet, kot je opredeljeno v tem razpisu za prijavo interesa. To se zlasti nanaša na specifično strokovno znanje in izkušnje kandidatov ter celotni skupek kompetenc, ki jih ima znanstveni svet na voljo za izpolnjevanje predvidenih potreb, pa tudi na državljanstvo in uravnoteženo zastopanost obeh spolov.

Agencija EFSA si pred imenovanjem pridržuje pravico, da preveri dokumente in spričevala v prijavi kandidata, ki se poteguje za članstvo, ter tako potrdi verodostojnost in upravičenost prijave.

⁽¹⁾ Več informacij je na voljo na spletnih straneh agencije EFSA http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/independencepolicy.pdf in <http://www.efsa.europa.eu/en/howwework/doi>.

Znanstveniki, ki izpolnjujejo pogoje za članstvo, vendar niso imenovani za člane znanstvenega sveta, bodo vključeni na rezervni seznam. Znanstvenike opozarjamo, da vključitev na rezervni seznam ni jamstvo, da bodo imenovani za člane znanstvenega sveta.

Znanstvenike, ki bodo na podlagi tega razpisa uvrščeni na rezervni seznam, je mogoče z njihovo predhodno privolitvijo imenovati za člane znanstvenega sveta in/ali znanstvenega odbora, tudi če niso izrecno zaprosili za članstvo v navedenem znanstvenem svetu in/ali znanstvenem odboru.

Neodvisnost ter izjave o zavezi in interesih

Člani znanstvenih svetov so imenovani osebno. Kandidati morajo predložiti izjavo, da bodo delovali neodvisno od morebitnih zunanjih vplivov, in izjavo o interesih, za katere bi se lahko štelo, da vplivajo na njihovo neodvisnost (glejte razdelek Izjava o interesih). Kandidati so odgovorni za vsebino predložene izjave, ki jo bo agencija EFSA ocenila v skladu s sklepom izvršnega direktorja o izvajanju politike agencije EFSA o neodvisnosti in postopkih znanstvenega odločanja v zvezi z izjavami o interesih⁽¹⁾.

Spodnja primera ponazarjata, kaj se šteje za navzkrižje interesov. Primera nikakor nista izčrpana, temveč sta namenjena samo predstavitvi opisanih situacij:

- Člani znanstvenih svetov ne morejo postati tisti kandidati, ki so v času predložitve izjave o interesih zaposleni pri kateri koli pravni ali fizični osebi, ki se ukvarja z dejavnostjo, na katero posredno ali neposredno vplivajo znanstveni rezultati agencije EFSA, kot so proizvodnja, predelava in distribucija hrane, kmetijstvo ali živinoreja. To vključuje vse oblike redne zaposlitve ali poslovanja – s skrajšanim ali polnim delovnim časom, plačano ali neplačano, vključno s samozaposlitvijo (npr. svetovanje) – v korist zgoraj navedenih oseb.
- Člani znanstvenih svetov ne morejo postati tisti kandidati, ki v času predložitve izjave o interesih začasno ali priložnostno nudijo svetovanje organom, kot je evropsko združenje proizvajalcev tistih proizvodov, ki jih ocenjuje zadevni svet, in sicer o tako širokem naboru tem, da bi bila ta dejavnost stalno v navzkrižju s točkami, ki so na dnevnem redu zadevnega znanstvenega sveta.

Enake možnosti

Agencija EFSA pri svojih postopkih veliko pozornosti namenja načelom nediskriminacije.

Oddaja prijav

Prijave je treba poslati najpozneje do **30. junija 2016 opolnoči** (lokalni čas, GMT +1).

Kandidati morajo prijavo poslati prek spletne strani agencije EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/>.

Prijave so veljavne samo, če so do izteka roka predložene na ustrezno izpolnjenem spletnem obrazcu za prijavo. Drugi načini oddaje prijav ne bodo upoštevani.

Kandidate prosimo, naj prijavni obrazec izpolnijo v angleškem jeziku, saj bo to olajšalo postopek izbire kandidatov.

Vsi kandidati bodo o izidu izbirnega postopka obveščeni po e-pošti.

Kandidatom svetujemo, naj ne čakajo do zadnjih dni pred iztekom roka, saj morda zaradi gostega internetnega prometa ali težav z internetno povezavo ne bodo mogli pravočasno oddati prijave.

Osebni podatki, ki jih od kandidatov zahteva agencija EFSA, bodo obdelani v skladu z Uredbo (ES) št. 45/2001 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. decembra 2000 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah in organih EU in o prostem pretoku takih podatkov⁽²⁾.

Namen obdelave podatkov je preučitev prijav za članstvo v znanstvenih svetih agencije EFSA.

Vsa vprašanja v zvezi s tem razpisom lahko pošljete na e-naslov: call.experts@efsa.europa.eu.

⁽¹⁾ EFSA/LRA/DEC/02/2014 – Sklep izvršnega direktorja Evropske agencije za varnost hrane v zvezi z izjavami o interesih (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/independencerules2014.pdf).

⁽²⁾ UL L 8, 12.1.2001, str. 1.

Kandidati lahko pod pogoji iz člena 263 Pogodbe o delovanju Evropske unije vložijo tožbo proti vsem sklepom, ki vplivajo na njihov pravni položaj, in sicer v dveh mesecih od prejema izpodbijanega sklepa ali obvestila o njem. Tožbo proti agenciji EFSA morajo vložiti pri Splošnem sodišču Evropske unije:

Splošno sodišče Evropske unije
Rue du Fort Niedergrünwald
2925 Luxembourg
LUKSEMBURG

Tel. +352 4303-1
Faks +352 43032100
E-naslov: GeneralCourt.Registry@curia.europa.eu
Internet: www.curia.europa.eu

Kandidati imajo tudi možnost, da pri Evropskem varuhu človekovih pravic vložijo pritožbo glede domnevnih nepravilnosti pri delovanju institucij in organov Evropske unije. Za tako pritožbo med drugim velja, da jo je treba vložiti v dveh letih od datuma, ko so postala znana dejstva, na katera se pritožba opira. Poleg tega se morajo vlagatelji pritožbe v zvezi z njo najprej obrniti na agencijo EFSA in šele nato na Evropskega varuha človekovih pravic.

Evropski varuh človekovih pravic
1 Avenue du President Robert Schuman
CS 30403
67001 Strasbourg Cedex
FRANCIJA

Tel. +33 388172313
Faks +33 388179062
Internet: www.ombudsman.europa.eu

OPOMBA

V primeru nedoslednosti ali razlik med angleško različico in katero koli drugo jezikovno različico te objave se upošteva različica v angleščini.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil glede imena zajamčene tradicionalne posebnosti

(2016/C 176/07)

V skladu s prvim pododstavkom člena 26(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ⁽¹⁾ je Italija predložila ⁽²⁾ ime „Pizza Napoletana“ kot ime zajamčene tradicionalne posebnosti (ZTP), kar je v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012. Ime „Pizza Napoletana“ je bilo z Uredbo (EU) št. 97/2010 ⁽³⁾ registrirano brez pridržanja imena v skladu s členom 13(1) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽⁴⁾ kot zajamčena tradicionalna posebnost in je trenutno zaščiten v skladu s členom 25(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Glede na navedeno Komisija objavlja ime

„PIZZA NAPOLETANA“,

da se omogoči njegova registracija v registru zajamčenih tradicionalnih posebnosti iz člena 22 Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Ta objava je v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora proti vnosu imena „Pizza Napoletana“ v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti iz člena 22 navedene uredbe.

Če se ime „Pizza Napoletana“ vnese v register v skladu s členom 26(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012, se trenutna specifikacija proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“, kot je bila objavljena v Prilogi II k Uredbi (EU) št. 97/2010, obravnava kot specifikacija iz člena 19 Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ZTP „Pizza Napoletana“, ki je zaščiten s pridržanjem imena.

Zaradi popolnosti in v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ta objava vključuje specifikacijo ZTP „Pizza Napoletana“, kot je bila objavljena v Prilogi II k Uredbi (EU) št. 97/2010 z dne 4. februarja 2010 ⁽⁵⁾.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**„PIZZA NAPOLETANA“****Št. ES: IT-TSG-007-0031-9.2.2005****1. Naziv in naslov vlagatelja:**

Naziv: Associazione Verace Pizza Napoletana
Naslov: Via S. Maria La Nova 49
80134 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0814201205
Faks +39 0814201205
E-naslov: info@pizzanapoletana.org

⁽¹⁾ Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

⁽²⁾ Št. EU: IT-TSG-0107-01408 - 29.12.2015.

⁽³⁾ Uredba (EU) št. 97/2010 z dne 4. februarja 2010 o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Pizza Napoletana (ZTP)) (UL L 34, 5.2.2010, str. 7).

⁽⁴⁾ Uredba Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 93, 31.3.2006, str. 1). Uredba je bila razveljavljena in nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Glej opombo 3.

Naziv: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Naslov: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0815590781
Faks +39 0815590781
E-naslov: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Specifikacija proizvoda**

3.1 *Ime za registracijo*

„Pizza Napoletana“

Registracija se zahteva samo v italijanskem jeziku.

Navedba „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo) in kratica STG (ZTP), ki sta na logotipu/etiketi proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“, se prevedeta v jezik države proizvodnje.

3.2 *Navedite, ali gre za ime, ki:*

- ☒ je specifično samo po sebi,
- ☐ izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila.

Ime „Pizza Napoletana“ se tradicionalno uporablja za ta proizvod, kot dokazujejo različni viri, navedeni v točki 3.8.

3.3 *Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?*

- ☐ Registracija s pridržanjem imena
- ☒ Registracija brez pridržanja imena

3.4 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

3.5 *Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1*

„Pizza Napoletana“ ZTP je proizvod okrogle oblike, spečen v peči, s spremenljivim premerom, ki ne sme presegati 35 cm, privzdignjenim robom in obloženim osrednjim delom. Debelina osrednjega dela znaša 0,4 cm, z dovoljenim odstopanjem za $\pm 10\%$, debelina roba pa znaša od 1 do 2 cm. Celotna pica je mehka in elastična ter jo je mogoče zlahka prepogniti na štiri dele.

„Pizza Napoletana“ ZTP ima značilen privzdignjen rob zlatorumene barve, značilne za proizvode, spečene v peči; rob je mehak na dotik in ob okušanju; osrednji del je obložen in je prevladujoče rdeče barve paradižnikov, ki so popolnoma zmešani z oljem, in, glede na uporabljene sestavine, zelene barve origana in bele barve česna; po vrhu so bolj ali manj gosto posejane bele zaplate mozzarelle in zeleni listi bazilike, ki lahko zaradi peke bolj ali manj potemnijo.

„Pizza Napoletana“ mora biti mehka, elastična in z lahkoto upogljiva; zlahka se razreže; ima značilen sočen okus, ki je mešanica značilnega okusa po dobro vzhajanem in dobro pečenem kruhu, s katerim se ponaša njen privzdignjen rob, in kiselkastega okusa po paradižniku, ki se prepleta, glede na sestavine, z aromo origana, česna in bazilike ter okusom pečene mozzarelle.

Po končani peki ima pica značilen dišeč in slasten vonj; paradižnik, ki med peko izgubi samo odvečno vodo, ostane gost in konsistenten; „Mozzarella di bufala campana ZOP“ ali „Mozzarella ZTP“ sta stopljeni na površini pice; bazilika, česen in origano oddajajo močno aromo, vendar nimajo zažganega videza.

3.6 *Opis metode pridobivanja proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1*

Osnovne surovine, značilne za proizvod „Pizza Napoletana“, so: pšenična bela moka, pivski kvas, naravna pitna voda, olupljeni paradižniki in/ali sveži mali paradižniki (pomodorini), morska ali kuhinjska sol in ekstra deviško oljčno olje. Med drugimi sestavinami, ki jih je mogoče uporabiti za pripravo proizvoda „Pizza Napoletana“, so še: česen in origano; „Mozzarella di Bufala Campana ZOP“, sveža bazilika in „Mozzarella ZTP“.

Moka ima naslednje značilnosti:

- moč (W): 220–380
- razmerje med raztegljivostjo in natezno trdnostjo (P/L): 0,50–0,70
- vpojnost: 55–62
- stabilnost: 4–12
- indeks vrednosti E10: največ 60
- padno število: 300–400
- suhi gluten: 9,5–11 g %
- proteini: 11–12,5 g %

Priprava proizvoda „Pizza Napoletana“ vključuje izključno naslednje delovne faze, ki jih je treba izvesti v neprekinjenem ciklu istega delovnega procesa:

Priprava testa

Zamešajo se moka, voda, sol in kvas. V mesilnik se zlije liter vode, raztopi se od 50 do 55 g morske soli, doda se 10 % predvidene skupne količine moke, razpusti se 3 g pivskega kvasa, vključi se mesilnik in postopoma dodaja 1,8 kg moke z močjo 220–380 W, dokler se ne doseže zelene čvrstosti, ki je opredeljena kot „nastanek testa“. Ta postopek mora trajati 10 minut.

Testo je treba v mesilniku (najbolje z nastavkom za mesenje) pri nizki hitrosti mesiti 20 minut, dokler ne nastane kompaktna enotna masa. Da se zagotovi optimalna čvrstost testa, je zelo pomembna količina vode, ki jo moka lahko vpije. Testo se na dotik ne sme lepiti ter mora biti mehko in elastično.

Testo ima spodaj navedene značilnosti, pri čemer je pri vsaki od njih dovoljeno odstopanje za ± 10 %:

- temperatura fermentacije: 25 °C
- končna vrednost pH: 5,87
- skupna titrabilna kislost: 0,14
- gostota: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Vzhajanje testa

Prva stopnja: ko picopek vzame testo iz mesilnika, ga položi na delovno površino v piceriji, kjer mora počivati dve uri, pokrito z vlažno krpo, da se površina ne strdi in da se zaradi izhlapevanja notranje vlage ne oblikuje skorja. Po dveh urah vzhajanja se iz testa oblikujejo hlebčki; ta postopek je treba obvezno opraviti ročno. Na delovni površini se z lopatico odreže del vzhajanega testa in se ga oblikuje v hlebček. Za proizvod „Pizza Napoletana“ morajo hlebčki tehtati od 180 do 250 g.

Druga stopnja: ko so hlebčki oblikovani, jih je treba položiti v zaboje za živila, kjer drugič vzhajajo od štiri do šest ur. To testo, ki se shranjuje na sobni temperaturi, je mogoče uporabiti v naslednjih šestih urah.

Oblikovanje hlebčkov

Po končanem vzhajanju se hlebček z lopatico vzame iz zaboja in položi na pult, posut s tanko plastjo moke, s čimer se prepreči, da bi se testo prijemalo na delovno površino. Z gibi od sredine navzven in s pritiski s prsti obeh rok na hlebček, ki se ga med izvajanjem tega postopka večkrat obrne, se iz testa oblikuje okrogla plošča, katere debelina na sredini meri največ 0,4 cm (z dovoljenim odstopanjem za ± 10 %), na robovih pa 1–2 cm, s čimer se oblikuje privzdignjen rob.

Za pripravo proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“ ni dovoljen noben drug način priprave, zlasti pa ne uporaba kuhinjskega valjarja in/ali naprave z diskom, kot je na primer mehanska stiskalnica.

Obloga

„Pizza Napoletana“ se obloži na naslednji način:

- na sredino okrogle plošče iz testa se z žlico položi od 70 do 100 g olupljenih in strtih paradižnikov,
- paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,

- po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,
- na enak način se posuje ščepec origana,
- s stroka česna se odstrani zunanja lupinica, strok se nareže na majhne rezine, ki se razporedijo po paradižniku,
- s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za +20 %.

Ali:

- na sredino plošče iz testa se z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov in/ali malih svežih razrezanih paradižnikov,
- paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,
- po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,
- po površini paradižnika se razporedi od 80 do 100 g na rezine narezanega sira „Mozzarella di bufala campana ZOP“,
- po pici se razporedi več listov sveže bazilike,
- s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za +20 %.

Ali:

- na sredino plošče iz testa se z žlico položi od 60 do 80 g olupljenih in strtih paradižnikov,
- paradižnik se s spiralastim gibom porazdeli po vsej osrednji površini,
- po površini paradižnika se s spiralastim gibom posuje sol,
- po površini paradižnika se razporedi od 80 do 100 g sira „Mozzarella ZTP“,
- po pici se razporedi več listov sveže bazilike,
- s spiralastim gibom se v smeri iz središča proti robu iz posode za olje z nastavkom za polivanje po površini polije od 4 do 5 g ekstra deviškega oljčnega olja, pri čemer je dovoljeno odstopanje za +20 %.

Pečenje

Picopek (pizzaiolo) obloženo pico premesti na leseno (ali aluminijasto) pekarsko lopato, pri čemer si pomaga z malo moke in krožnim gibom, nato pa jo s hitrim gibom zapestja (s čimer prepreči, da bi obloga stekla z nje) potisne na pečno ploščo. Peka proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“ je mogoča izključno v pečeh na drva, v katerih temperatura peke doseže 485 °C, kar je bistveno za pripravo tega proizvoda.

Picopek mora peko pice nadzirati, tako da jo s kovinsko lopato privzdiguje na eni strani in pico obrača proti ognju, pri čemer pa mora ta vedno ostati na istem predelu pečne plošče, sicer bi se lahko zaradi temperaturne razlike zažgala. Pomembno je, da je pica enakomerno pečena po celem obodu.

Ko je peka končana, picopek znova s kovinsko lopato vzame pico iz peči in jo položi na krožnik. Čas peke ne sme biti daljši od 60 do 90 sekund.

Po končani peki ima pica naslednje značilnosti: paradižnik, ki je izgubil samo odvečno vodo, ostane gost in konsistenten; „Mozzarella di bufala campana ZOP“ ali „Mozzarella ZTP“ sta stopljeni na površini pice; bazilika, česen in origano oddajajo močno aromo, vendar nimajo zažganega videza.

- Temperatura pečne plošče: približno 485 °C
- Temperatura na predelu oboka peči: približno 430 °C
- Čas peke: 60–90 sekund

- Temperatura, ki jo doseže testo: 60–65 °C
- Temperatura, ki jo doseže paradižnik: 75–80 °C
- Temperatura, ki jo doseže olje: 75–85 °C
- Temperatura, ki jo doseže mozzarella: 65–70 °C

Shranjevanje

Proizvod „Pizza Napoletana“ je najbolje zaužiti takoj, ko ga picopek vzame iz peči, na kraju, kjer je bila spečena. Tudi če se pica ne zaužije na kraju, kjer je bila spečena, je ni mogoče (globoko) zamrzniti ali vakuumsko zapakirati z namenom kasnejše prodaje.

3.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila

Ključnih elementov, ki določajo posebne lastnosti zadevnega proizvoda, je veliko ter so neposredno povezani s trajanjem in načinom izvajanja postopkov, pa tudi s spretnostjo in izkušnjami obrtnika.

Za postopek priprave proizvoda „Pizza Napoletana“ je značilno zlasti naslednje: gnetenje, čvrstost in elastičnost testa ter poseben postopek vzhajanja (v dveh stopnjah in pod posebnimi pogoji, kar zadeva temperaturo in trajanje); priprava in oblikovanje hlebčkov; priprava in oblikovanje okrogle plošče iz vzhajane testa; priprava peči in značilnosti peke (trajanje/temperature), posebne lastnosti peči, v kateri se kuri samo z drvmi.

Posebej je treba izpostaviti pomen drugega vzhajanja, ravnanja s testom, delovne opreme, npr. peči, ki mora biti obvezno na drva, in lopat.

Po drugem vzhajanju se v primerjavi s prvim vzhajanjem povečata prostornina hlebčka in vsebnost vlage v njem. Sila pritiskanja s prsti obeh rok povzroči premikanje zraka iz celic testa s sredine proti robu okrogle plošče, s čimer se začne oblikovati privzdignjeni rob pice. Ta tehnika je ena od bistvenih značilnosti proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“, saj privzdignjeni rob okrogle plošče vse sestavine obloge zadrži na osrednjem delu. Da bi hlebček testa dobil čim večji premer, se s pripravo nadaljuje tako, da se testo privzdiguje med dlanema, pri čemer je desna dlan, ki pridržuje ploščo iz testa, v poševnem položaju pod kotom 45–60 stopinj glede na delovno površino, z levo roko pa se z enakomernimi gibi vrtilo testo.

Drugi načini priprave, zlasti z uporabo kuharskega valjarja ali naprave z diskom (kot je na primer mehanska stiskalnica), ne morejo zagotoviti homogenega premika zraka iz celic v testu proti zunanemu delu, s čimer se zagotovi enotnost celotne površine plošče iz testa. Tako se na sredini plošče oblikuje plastovito območje testa, ki je predeljeno z zrakom v vmesnem prostoru. Če torej uporabimo navedena pripomočka, pečena pica ne bo imela značilnega privzdignjenega roba, ki je ena od glavnih značilnosti proizvoda ZTP „Pizza Napoletana“.

Poleg tega mora picopek v skladu z neapeljsko tehniko, potem ko pripravi od tri do šest obloženih plošč iz testa, z natančnimi in hitrimi gibi pico mojstrsko prestaviti z delovne površine na lopato, pri čemer mora ostati okrogle oblike (potegne jo z obema rokama, pri čemer jo zasuka okrog lastne osi za približno 90° in jo tako postavi na pripravljeno lopato). Picopek ploščo lopate v vstavljanje v peč posuje z malo moke, da pica zlahka zdrsi v peč. Postopek vstavljanja v peč opravi s hitrim zasukom zapestja, pri čemer drži lopato pod kotom 20–25° glede na ravnino pečne plošče – tako prepreči, da bi obloga padla s površine pice.

Tehnike, ki se razlikujejo od opisane, niso ustrezne, saj neposredno dvigovanje pice z delovne površine z lopato ne zagotavlja, da bo pica, ki se vstavlja v peč, ostala cela.

Za peko in zagotovitev kakovosti proizvoda „Pizza Napoletana“ je odločilna peč na drva. Da bi klasična „Pizza Napoletana“ uspela, so bistvenega pomena tehnične značilnosti peči. Peč za peko pic „Pizza Napoletana“ je sestavljena iz osnove iz opek iz tufa, nad katero je okrogla pečna plošča, imenovana „sole“, nad njo pa je zgrajena kupola. Obok peči je narejen iz ognjevarnega materiala, ki preprečuje razpršitev toplote. Da se pica dobro speče, so zelo pomembna tudi razmerja med posameznimi deli peči. Posebna značilnost take peči je velikost pečne plošče, ki je oblikovana iz štirih ognjevarnih okroglih delov. Picopek pico z jekleno in/ali aluminijasto lopato prenese v odprtino peči, kamor jo namesti in med peko obrne za 180°. Pico nato vrne na isto mesto, katerega osnovna temperatura je zmanjšana za toploto, ki jo je pica prevzela med peko.

Če bi jo prestavil na drugo mesto, bi bila znova izpostavljena začetni temperaturi, zaradi česar bi se njen spodnji del zažgal.

Zaradi vseh teh posebnosti se ustvari „zračna komora“, končni proizvod pa dobi svoj značilni videz: „Pizza Napoletana“ je tako hkrati voljna in kompaktna, njen rob je privzdignjen, testo vzhajano, je izjemno mehka in zlahka jo je mogoče prepogniti na štiri dele. Treba je poudariti, da kakršen koli drug podoben proizvod, ki se pripravlja po postopkih, ki se razlikujejo od opisanega, ne more imeti enakih vizualnih in organoleptičnih značilnosti kot „Pizza Napoletana“.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Nastanek proizvoda „Pizza Napoletana“ lahko umestimo v zgodovinsko obdobje med letoma 1715 in 1725. Vincenzo Corrado, glavni kuhar princa Emanuela di Francaville, je v študiji najpogostejše uporabljanih živil v Neaplju zapisal, da se paradižnik uporablja kot omaka za pico in makarone, s čimer je povlekel vzporednico med dvema proizvodoma, po katerih slovi Neapelj in zaradi katerih se je zapisal v zgodovino gastronomije. Ta zapis velja za uradno rojstvo proizvoda „Pizza Napoletana“, okrogle plošče iz testa, obložene s paradižnikom.

Veliko zgodovinskih dokumentov priča o tem, da ta kulinarčna specialiteta izvira iz Neaplja. Tako je na primer pisatelj Franco Salerno menil, da je ta proizvod eden od velikih izumov neapeljske kuhinje.

Celo slovarji italijanskega jezika in enciklopedija Treccani posebej omenjajo neapeljsko pico. Poleg tega je „Pizza Napoletana“ omenjena tudi v številnih književnih delih.

Prve picerije so se nedvomno pojavile v Neaplju in do polovice 20. stoletja je bila ta jed ekskluzivni proizvod tega mesta in njegovih picerij. Že v 18. stoletju je v mestu obratovalo več lokalov, ki so nosili ime „pizzeria“. Njihov sloves je dosegel tudi samega neapeljskega kralja Ferdinanda Burbonskega, ki se je, da bi poskusil to značilno neapeljsko tradicionalno jed, pregrešil zoper dvorno etiketo in je obiskal eno od najuglednejših picerij. S tem so picerije prišle v modo kot kraj, kjer so pripravljali izključno pice. Najbolj priljubljeni in slavni pici iz Neaplja sta bili „marinara“, ki je nastala leta 1734, in „margherita“, ki je nastala v obdobju 1796–1810. Slednja je bila ponujena kraljici Italije ob njenem obisku Neaplja leta 1889 zlasti zaradi barve njene obloge (paradižnik, mozzarella in bazilika), ki spominja na barve italijanske zastave.

Sčasoma so se picerije razširile tudi v druga italijanska mesta in celo v tujino. Vendar pa je vsaka od njih, čeprav se ni nahajala v Neaplju, svoj obstoj še vedno povezovala z izrazom „pizzeria napoletana“ oziroma je uporabljala katerega od izrazov, ki tako ali drugače spominja na njeno povezavo z Neapljem, kjer ta proizvod že skoraj 300 let ohranja svojo pristnost.

Maja 1984 so se neapeljski poklicni picopeki združili in sestavili strnjeno specifikacijo, ki so jo podpisali in registrirali z uradnim aktom pri neapeljskem notarju Antoniu Carannanteju.

Skozi stoletja se je izraz „Pizza Napoletana“ tako razširil, da je povsod, tudi zunaj Evrope, v Srednji in Južni Ameriki (na primer v Mehiki in Gvatemali) ter Aziji (na primer na Tajskem in v Maleziji), ta proizvod poznan pod imenom „Pizza Napoletana“, ne da bi prebivalci teh držav kar koli vedeli o zemljepisni legi mesta Neapelj.

3.9 Minimalne zahteve in postopki nadzora posebnih lastnosti

Nadzor, predviden za proizvod ZTP „Pizza Napoletana“, zadeva naslednje:

v podjetjih se nadzira pravilen potek faze gnetenja, faze vzhajanja in faze priprave testa; natančno se spremljajo kritične točke v podjetju; preverja se skladnost surovin s specifikacijo proizvoda; preverja se brezhibno shranjevanje in skladiščenje surovin, ki bodo uporabljene, in zagotavlja se skladnost lastnosti končnega proizvoda z lastnostmi, predvidenimi v specifikaciji proizvoda.

3.10 Logotip

Kratka „STG“ (ZTP) ter napisa „Specialità Tradizionale Garantita“ (Zajamčena tradicionalna posebnost) in „Prodotta secondo la tradizione napoletana“ (Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo) se prevedejo v uradni jezik države, kjer poteka proizvodnja.

Logotip proizvoda „Pizza Napoletana“ je naslednji: ovalna slika z vodoravno postavitvijo bele barve s svetlo sivo obrobo, ki predstavlja krožnik, na katerem je pica, ki je realistično upodobljena in hkrati grafično stilizirana. Pri tem je v celoti upoštevana tradicija priprave, zato so upodobljene vse klasične sestavine, kot so paradižnik, mozzarella, listi bazilike in črta, izrisana z oljčnim oljem.

Krožnik je spodaj osenčen z zeleno barvo, ki v povezavi z drugimi barvami poudarja italijanske barve proizvoda.

Krožnik s pico nekoliko prekriva pravokotno okno rdeče barve z zelo zaobljenimi vogali, v katerem je z belimi črkami s črno obrobo in odstopajočo zeleno senco z belo obrobo izpisan napis „PIZZA NAPOLETANA ZTP“. Nad tem napisom je nekoliko zamaknjeno v desno z znaki manjše velikosti in v drugačni pisavi v beli barvi izpisano „Zajamčena tradicionalna posebnost“ (Specialità Tradizionale Garantita). Na sredini spodaj je z isto pisavo kot logotip „PIZZA NAPOLETANA ZTP“ z velikimi črkami majhne velikosti v beli barvi s črno obrobo izpisan napis „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“ (Prodotta secondo la tradizione napoletana).

Napisi	Pisava
PIZZA NAPOLETANA ZTP	Varga
Zajamčena tradicionalna posebnost	Alternate Gothic
Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo	Varga

Barve pice	PantoneProSim	C	M	Y	K
Intenzivna bež barva roba pice	466	11	24	43	0 %
Rdeča barva ozadja iz paradižnikove mezge	703	0 %	83	65	18
Listi bazilike	362	76	0 %	100	11
Žile listov bazilike	562	76	0 %	100	11
Rdeča barva paradižnikov	032	0 %	91	87	0 %
Črta, izrisana z oljčnim oljem	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Sence na mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

Barve grafičnega dela in črk	PantoneProSim	C	M	Y	K
Siva barva obrobe ovalnega krožnika	P. Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Zelena barva sence ovalnega krožnika	362	76	0 %	100	11
Rdeča barva pravokotnika z zaobljenimi vogali	032	0 %	91	87	0 %
Bela barva s črnim robom napisa „PIZZA NAPOLETANA ZTP“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bela barva s črnim robom napisa „Proizvedena v skladu z neapeljsko tradicijo“		0 %	0 %	0 %	0 %
Bela barva napisa „Zajamčena tradicionalna posebnost“		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda**4.1 Naziv in naslov**

Naziv: Certiquality SRL

Naslov: Via Gaetano Giardino, 4
20123 Milano
ITALIA

Tel. +39 028069171

Faks +39 0286465295

E-naslov: certiquality@certiquality.it

☐ Javni ☒ Zasebni

Naziv: DNV Det Norske Veritas Italia

Naslov: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni
9 Palazzo Sirio 2
20041 Agrate Brianza (MI)
ITALIA

Tel. +39 0396899905

Faks +39 0396899930

E-naslov: —

☐ Javni ☒ Zasebni

Naziv: ISMECERT

Naslov: Corso Meridionale, 6
80143 NAPOLI
ITALIA

Tel. +39 0815636647

Faks +39 0815534019

E-naslov: info@ismecert.com

☐ Javni ☒ Zasebni**4.2 Posebne naloge organa ali telesa**

Trije zgoraj navedeni nadzorni organi izvajajo nadzor nad različnimi subjekti na različnih delih nacionalnega ozemlja.

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

(2016/C 176/08)

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.

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

„MAROILLES“/„MAROLLES“

EU št.: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Syndicat du Maroilles (sindikato za zaščito sira Maroilles)
148, avenue du Général de Gaulle
02 260 La Capelle
FRANCIJA

Tel. + 33 323975757
Faks + 33 323975758
E-naslov: sfam@uriane.com

Skupino vložnikov sestavljajo proizvajalci mleka, proizvajalci na kmetijah, predelovalci in zoričnice sira „Maroilles“/„Marolles“. Tako sestavljena skupina je upravičena do vložitve zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali tretja država

Francija

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

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo: kontakt nadzornih organov, nacionalne zahteve

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.
- ☐ 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

Postavka „Opis proizvoda“

Surovine se navedejo (uporablja se izključno kravje mleko) v tej postavki, saj se je štelo, da sodijo v opis proizvoda. Prestavijo se torej iz postavke „Metoda pridobivanja“ v postavko „Opis proizvoda“.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Zaradi lažjega prepoznavanja se proizvod opiše natančneje.

- Videz proizvoda Robovi so lahko izbočeni, na zgornji in spodnji ploskvi je viden odtis rešetk za zorenje.
- Videz skorje Skorja je enotne barve in je sorazmerno vlažna.
- Sredotežno zorenje (od zunaj navznoter).
- Videz testa Pridevniki „voljan“ in „masten“ ter „homogen“ se črtajo, saj niso dovolj natančni. Natančno se navede, kakšne barve je lahko testo (od odtenkov bele do krem barve). Za testo so značilne manjše luknje mehanskega značaja ali luknje, ki nastanejo pri fermentaciji, testo je na dotik mehko, jedro je malce trdnejše, se pa pri daljšem zorenju omehča.
- Organoleptična merila Močan vonj po kleti, vlažni opeki in podrastju, rahel vonj po dušiku. Sir je rahlo slanega, kiselkastega, mlečnega okusa z lahkim grenkim priokusom in aromami kislega mleka (po izteku najkrajšega predpisanega zorenja), lešnikov in česna. Daljše zorenje pa da siru intenzivnejši in značilnejši okus.

Analitična merila (maščoba in suha snov) se natančneje določijo: vsebnost maščobe se izrazi v gramih na 100 gramov sira po popolnem sušenju, medtem ko se vsebnost suhe snovi opiše tako: sir „Maroilles“/„Marolles“ vsebuje najmanj 50 gramov suhe snovi na 100 gramov sira. Navede se tudi, da sir „Maroilles“/„Marolles“ vsebuje torej najmanj 22,5 gramov maščobe na 100 gramov sira.

Ker je trajanje zorenja odvisno od oblike, se je štelo, da zorenje sodi v opis proizvoda. Podatki o zorenju se torej prestavijo iz postavke „Metoda pridobivanja“ v postavko „Opis proizvoda“. Popravi se tudi napaka, nastala pri transkripciji nacionalnega besedila iz dosedanje registrirane specifikacije (vendar te napake ni ne v povzetku ne v povzetku registrirane specifikacije): najkrajše predpisano zorenje sira „Maroilles“/„Marolles“ ni 4 tedne, pač pa 5 tednov oziroma 35 dni. Zaradi uskladitve z dejansko rabo se pri zorenju oblik oblik Mignon in Quart sira „Maroilles“/„Marolles“ doda 7 dni, kar pomeni, da oblika Mignon zori 28, oblika Quart pa 21 dni. Daljše zorenje omogoča, da pridejo bolj do izraza organoleptične značilnosti proizvoda in njegove različne arome.

Zaradi jasnosti se opis različnih oblik sira dopolni: poleg notranjih mer kalupov se za vsako obliko sira določita skupna teža suhe snovi ter trajanje zorenja (slednje se zaradi večje jasnosti računa od dneva usirjenja in je izraženo v dnevih namesto v tednih):

- „Maroilles“/„Marolles“ 360 gramov, 35 dni,
- „Maroilles“/„Marolles“, doda se Sorbais: 270 gramov, 28 dni,
- „Maroilles“/„Marolles“, doda se Mignon: 180 gramov, 28 dni,
- „Maroilles“/„Marolles“, doda se Quart: 90 gramov, 21 dni.

Zaradi večje objektivnosti pri nadzoru se mere sirov odslej navajajo z notranjimi merami kalupov. Pri preverjanju mer je zaradi deformacije sirov dejansko prihajalo do netočnosti.

Postavka „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“

Deklarativne obveznosti gospodarskih subjektov se podrobneje določijo. Te spremembe so povezane z razvojem nacionalne zakonodaje in predpisov. Predvidene so zlasti identifikacija gospodarskih subjektov za izdajo dovoljenj, s katerimi se potrdi, da gospodarski subjekti izpolnjujejo zahteve iz specifikacije, ter izjave, potrebne za priznanje in spremljanje proizvodov, ki naj bi se prodajali z označbo porekla, ter za nadzor nad temi proizvodi.

Postavka „Opis metode pridobivanja“

Proizvodnja mleka – krma krav molznic

Izraz „krave molznice“ se opredeli (krave v laktaciji in krave v suhi dobi). Namen opredelitve je pojasniti, na katere živali se nanaša izraz „krave molznice“ v nadaljevanju specifikacije, da bi se izognili vsakršni zmedi in olajšali nadzor.

— Paša

Osrednji pomen paše zaradi njene tesne povezanosti z geografskim območjem je dodatno poudarjen z določitvijo najkrajšega letnega obdobja paše, ki je 170 dni.

Krava molznica mora imeti na razpolago najmanj 30 arov travnate površine, od tega vsaj 15 arov pašne površine. Preostalih 15 arov sestavlja pašna površina ali pa sveža krma. Te zahteve glede površine zagotavljajo, da krma krav molznic vsebuje velik delež trave, pri čemer se upošteva razdelitev zemljišča posamezne kmetije in velikost čred, saj dostopna površina na kravo molznico zmeraj ne dosega 30 arov.

Da bi se bolje upošteval vpliv rastlinske raznovrstnosti travnikov na bogatost arome proizvoda, se poudari, da so kmetije geografskega območja, na katerem se proizvaja mleko, namenjeno proizvodnji sira „Maroilles“/„Marolles“, ograjene s samoraslo živo mejo, in sicer:

— 90 tekočih metrov žive meje na hektar osrednje krmne površine, pri čemer ogrado tvorijo v glavnem listavci.

Živa meja ima pomembno vlogo pri ohranjanju travinja, saj ograjuje pašnike, jih ščiti pred nenadnimi temperaturnimi spremembami ter prispeva k zadrževanju vlage in rastlinskemu bogastvu, kar pa vpliva na kakovost mleka. Poleg tega živa meja kravam molznicam daje senco in zavetje pred vetrom.

— Razmerje najmanj 0,65 med seštevkom vseh trajno zelenih površin in začasnega travinja ter osrednjo krmno površino, da se zagotovi, da vsaj dve tretjini osrednje krmne površine sestavlja trajno ali začasno travinje.

Nekateri gospodarski subjekti so vložili ugovor v zvezi z enim od teh določil (15 arov pašne površine na kravo molznico, 90 tekočih metrov žive meje na hektar, razmerje najmanj 0,65) v ustreznem nacionalnem roku in izpolnjujejo pogoje iz člena 15(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012, zato lahko izkoristijo prehodno obdobje, ki se izteče 30. junija 2020.

— Obrok krav molznic

Delež trave v obroku (izračunan glede na suho snov voluminozne krme) je povprečno vsaj 65 % v pašnem obdobju in nikoli manj kot 25 %. Takšna sestava dokazuje, da prehrana krav temelji na travi. Navede se, da ta delež trave lahko izhaja iz paše, sveže krme ali pa shranjene trave z več kot 35 % suhe snovi.

Dovoljena voluminozna krma je navedena na seznamu. Gre za krmo, ki se od nekdaj uporablja na geografskem območju in ki predstavlja vsaj 60 % suhe snovi celotnega dnevnega obroka.

Dodatki v obliki koncentriranih krmil so omejeni na 1 800 kg suhe snovi na glavo krave molznice na leto. Specifikacija vsebuje seznam dovoljenih sestavin teh krmil.

— Neodvisnost pri preskrbi s krmo

Za okrepitev povezave z geografskim območjem se navede, da najmanj 80 % suhe snovi voluminozne krme, ki se letno porabi za prehrano posamezne krave molznice, izhaja iz geografskega območja.

Proizvodnja sira

Ta del je bil obsežno dopolnjen, da se poudari tehnološki postopek pridelave sira „Maroilles“/„Marolles“. Namen dodanega besedila je podrobneje opisati prakse, ki so rezultat znanja pridelovalcev, ter določiti ciljne vrednosti, ki zagotavljajo posebnosti proizvoda.

— Uporabljeno mleko:

Za preprečitev kakršne koli druge obdelave mleka se natančno določijo dovoljene obdelave: uporabi se lahko le surovo, toplotno obdelano ali pasterizirano mleko. Dovoljeni so le postopki toplotne obdelave.

V skladu s tradicionalno metodo proizvodnje, zlasti uporabo mikroorganizma *Brevibacterium linens* za obarvanje skorje (rdeča kultura), so prepovedana vsa barvila. Določi se tudi, da je dovoljena faza posnemanja mleka, standardizacija mlečnih beljakovin pa je prepovedana; prilagoditev sestave mleka je omejena na fazo posnemanja.

— Predelava

Da bi se kakovost mleka čim manj spremenila, med prvo molžo in začetkom pridelave – dodajanje fermentov – ne sme preteči več kot 72 ur.

Opiše se tehnološki postopek pred usirjenjem, in sicer ob upoštevanju sedanje prakse: predhodna faza zakisljevanja z mlečnimi kulturami, ki so po večini mezofili, in možnost cepitve mleka s startersko kulturo.

Določijo se ciljne vrednosti usirjenja (kislost med 18 in 24 °D, temperatura mleka med 32 in 38 °C), saj omogočajo opis tehnološkega postopka pridobivanja proizvoda.

Izvor sirila se navede natančneje. Sirilo se pridobi iz želodcev telet. Uporaba siril rastlinskega ali mikrobnega izvora je prepovedana. Določijo se tudi odmerki: odmerek za izvleček sirila s koncentracijo 520 g himozina na liter je med 18 in 30 ml za 100 l mleka.

Stavek „sirnina se loči neoprana“ se črta. Zaradi večje jasnosti se spremeni tako:

- „se loči neoprana“ se nadomesti s tehnično navedbo „odstranjevanje mlečnega sladkorja ni dovoljeno“,
- Stavek „se loči“ se nadomesti z „rezanje na kocke“, ki natančneje opisuje tehniko, ki jo v skladu s tradicionalnimi praksami porabljajo pridelovalci. Navede se tudi, da se rezanje izvede „pred oblikovanjem v kalupe“.

Beseda „spontan“, ki označuje drenažo, se črta in nadomesti z natančnejšo navedbo „odcejanje v kalupe [...]“. Med oblikovanjem v kalupe in odstranjevanjem sirov iz kalupov mora preteči vsaj 16 ur; v tem času se siri obrnejo vsaj trikrat, temperatura v sobi pa ne sme pasti pod 16 °C. Te ciljne vrednosti so v skladu z dejanskimi praksami pri postopku odcejanja.

Prav tako se pojasni faza soljenja:

- „suha sol“ se črta in nadomesti s „sol na suho“, saj gre za opis tehnike soljenja, ne pa vrste soli,
- iz registrirane specifikacije je bilo možno razumeti, da ima faza soljenja dva dela, vendar gre za to, da pridelovalci uporabljajo različne metode: „sol na suho“, „sol na suho in slanica“ ali pa „slanica sama“.

Da bi dopolnili opis tehnološkega postopka pred zorenjem, se določi trajanje sušenja/kvašenja pred prenosom v zorilnice: najmanj 48 ur. V skladu z rabo se natančno navede, da se faza sušenja izvede v posebnem, temu namenjenem prostoru, da se zagotovi uspešen potek prve faze razkisanja površine z razvojem kvasovk in plesni, saj je uspeh prve faze pogoj za uspeh druge faze zorenja z razvojem rdeče kulture.

Zorenje

Za določitev pogojev zorenja, ki prispevajo k razvoju značilnosti proizvoda, se navede naslednje:

- navedejo se materiali, ki se lahko uporabljajo za oblogo sten in tal zorilnic: gola opeka, goli kamen ali higien-sko neoporečni materiali,
- pogoji zorenja se določijo v skladu s sedanjo rabo: najmanj 90-odstotna vlažnost in temperatura med 9 in 16 °C,
- opiše se ravnanje s sirom: sir se vsaj enkrat skrtači, če je – glede na napredovanje zorenja – potrebno, se sir še dodatno skrtači in/ali opere, pri čemer se uporabi slana raztopina, ki je lahko cepljena s površinskimi fermenti, ki so v glavnem mikroorganizmi *Brevibacterium linens*. Stavek „Skorja se večkrat opere s slano vodo“ se črta, saj je površinska obdelava natančneje opisana.

Stavek „Zorenje je odvisno od oblike in traja od najmanj dva za male oblike do najmanj štiri tedne“ se črta, saj je zorenje podrobno določeno v postavki 2 „Opis proizvoda“.

Stavek „Oranžna barva, ki nastane pri zorenju, je posledica izključno naravnih fermentov rdeče barve“ se črta, saj se v postavki Pridelava sira – uporabljeno mleko navede, da so barvila prepovedana, rdeče kulture naravnega izvora pa so opredeljene (mikroorganizem *Brevibacterium linens*).

Postavka „Označevanje“

Namesto logotipa INAO se uporabi obvezna navedba simbola ZOP Evropske unije.

Navede se, da je ne glede na predpise, ki se uporabljajo za vse sire, uporaba kateregakoli kakovostnega pridevnika ali druge označbe, ki spremlja zaščiteno označbo porekla, prepovedana, razen blagovnih znamk ali dodatnih označb, ki jih je treba uporabljati v skladu s pogoji iz postavke „Opis proizvoda“.

Postavka „Drugo“

Navedbe glede nadzornih organov: posodobijo se ime in podatki uradnih nadzornih organov.

Nacionalne zahteve: V skladu z zgoraj omenjeno nacionalno reformo sistema nadzora nad zaščitnimi označbami porekla je dodana preglednica, v kateri so navedene glavne točke, ki jih je treba preverjati, in ustrezna metoda ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„MAROILLES“/„MAROLLES“

Št. EU: FR-PDO-0217-01378 – 28.9.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. **Imeni**

„Maroilles“/„Marolles“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3. Siri

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

Sir „Maroilles“/„Marolles“ se proizvaja izključno iz kravjega mleka, je sir z mehkim testom in rdečkasto- oranžno homogeno skorjo. Sir je kvadratne oblike, dovoljena je rahla izbočenost robov. Na zgornji in spodnji ploskvi so vidni odtisi rešetk. Testo je od bele do krem barve. Zanj so značilne manjše luknje mehanskega značaja ali luknje, ki nastanejo pri fermentaciji, testo je na dotik mehko.

Sir „Maroilles“/„Marolles“ je med 12,5 in 13 cm velik kvadrat (notranje mere kalupov) in obstaja v različnih oblikah, ki jih določa dodatna navedba: Sorbais: med 12 in 12,5 cm; Mignon: med 11 in 11,5 cm in Quart: med 8 in 8,5 cm.

Najkrajše predpisano zorenje sira, ki se šteje od dneva usirjenja, je:

— 35 dni za „Maroilles“/„Marolles“,

— 28 dni za „Maroilles“/„Marolles“, oblika Sorbais in za „Maroilles“/„Marolles“, oblika Mignon,

— 21 dni za „Maroilles“/„Marolles“, oblika Quart.

Vsebuje najmanj 45 g masti na 100 g sira po popolnem sušenju in najmanj 50 g suhe snovi na 100 g sira oziroma 22,5 g suhe snovi na 100 g sira.

Za sir „Maroilles“/„Marolles“ je značilen močan vonj po kleti, vlažni opeki in podrastju ter rahel vonj po dušiku. Sir je rahlo slanega, kiselkastega, mlečnega okusa z lahkim grenkim priokusom in aromami kislega mleka (po izteku najkrajšega predpisanega zorenja), lešnikov in česna. Pri daljšem zorenju pa okus postane močnejši in značilnejši.

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

Krave molznice se pasejo najmanj 170 dni na leto in imajo na voljo najmanj 30 arov površine na glavo živine, od tega najmanj 15 arov pašne površine; krma se lahko dodaja v obliki pokošene trave.

V pašnem obdobju delež trave predstavlja povprečno vsaj 65 % suhe snovi voluminozne krme. Na leto mora delež trave v dnevni obroki šteti za vsaj 25 % suhe snovi voluminozne krme.

Dodatki v obliki koncentriranih krmil so omejeni na 1 800 kg suhe snovi na glavo krave molznice na leto.

Vsaj 80 % suhe snovi voluminozne krme je z geografskega območja. Druge surovine, ki se uporabljajo za prehrano krav molznic, so ravno tako lahko z geografskega območja, zlasti če na kmetijskem gospodarstvu pridelujejo poljščine. Vendar zaradi sorazmerno omejenega geografskega območja in ker vsa kmetijska gospodarstva ne proizvajajo surovin, ni nujno, da so koncentracije z geografskega območja. Pri letni porabi, ki je ocenjena na 7 000 kg suhe snovi na kravo molznico, od tega 1 800 kg v obliki koncentratov, mora biti vsaj 59 % krmil z geografskega območja.

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

Proizvodnja mleka, proizvodnja in zorenje sira potekajo na geografskem območju, kakor je opisano v odstavku 4 Enotnega dokumenta.

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

Na etiketi sira sta ime označbe, napisano s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na etiketi, in simbol ZOP Evropske unije.

Morebitne dodatne navedbe morajo biti blizu imena označbe.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Departma Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaurepaire-sur-Sambre, Beaurieux, Bérélles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisis, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étroeungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrines, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegny, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies, Willies.

Departma Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autreppes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunhamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lamberg, Dohis, Dorengt, Englan-court, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papeux, Parfondeval, Plomion, Prises, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty, Wimpy.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje sira „Maroilles“/„Marolles“ je naravna pokrajina Thiérache, ki se nahaja na jugu okrožja Avesnes (departma Nord) in na severu okrožja Vervins (departma Aisne). Značilna pokrajina, sestavljena iz polj, ograjenih s samoraslo živo mejo, se razteza med planoto departmana Nord in kredasto planoto Pikardije. Identiteta pokrajine Thiérache je tesno povezana s pašniki, ograjenimi z živo mejo.

Za pokrajino Thiérache je značilen srednji relief s strmimi in kratkimi pobočji, pokritimi s travinjem in gozdom (zlasti jesen in hrast), ter obilne padavine (več kot 900 mm na leto). Znamenite geološke formacije so kredaste formacije iz cenomanija in glinasta puhličasta ilovica, substrati, ki omogočajo ohraniti sorazmerno stabilno vlažnost in temperaturo. Na teh ilovnatih nepropustnih tleh uspeva raznolika flora.

Pokrajina Thiérache je močno izpostavljena zahodnim vetrovom, ki prinašajo obilne padavine. Zaradi nepropustnih tal je pokrajina še toliko bolj vlažna, zato uspeva trava. Vendar pa dinamika rasti ni stalna, zato je žetev neredna.

Že leta 1930 je Albert Ledant na državnem kongresu proizvajalcev mleka (Congrès national d'industrie laitière) opozoril na naravne značilnosti pokrajine Thiérache, zlasti na njeno podtalje in vlažno podnebje, ki je posledica razširjenosti gozdov in zelnate vegetacije ter številnih zavetij, ki jih nudi živa meja...“.

Glede človeških dejavnikov je izvor sira „Maroilles“/„Marolles“ nedvomno povezan z opatijo Saint-Humbert de Maroilles iz 7. stoletja, katere posestvo je v glavnem obsegalo današnji okrožji Avesnes in Vervins.

Začetki reje v pokrajini Thiérache segajo v 19. stoletje. Tedaj se je razširilo pašništvo in zemljišča, sprva namenjena poljedelstvu, so bila pretvorjena v pašnike, delno ograjene z živo mejo. Ker količina sena, pridobljenega na pašnikih, ni bila stalna, so kmetovalci za krmo uporabljali druge lokalne proizvode (slamo in pozneje tudi koruzo) ter tudi krmo iz stranskih proizvodov lokalne agroživilske dejavnosti: pivske tropine, korenine belgijskega radiča, rezanci sladkorne pese. Reja krav molznic, katerih mleko se uporablja za proizvodnjo sira „Maroilles“/„Marolles“, še danes poteka tako.

Sprva se je sir „Maroilles“/„Marolles“ proizvajal zgolj na kmetijah. Kmetije so imele na jugozahod obrnjene vlažne, prezračene kleti iz opeke ali modrega kamna. Temperature v kletih so bile zmerne. Taki pogoji so bili primerni za razvoj rdečih kultur na sirih, ki so jih proizvajali na kmetijah. Od konca 19. stoletja pa zorišnice na lokalnih tržnicah ali na kmetijah kupujejo nezorjen sir in ga nato zorijo v svojih kletih. V današnjih kletih so se ohranili enaki pogoji ali pa so se prenesli v modernejše prostore. Zorišnice neprekinjeno skrbijo za sir, ga krtačijo in/ali perejo (v sorazmerno slani vodi in po potrebi z dodatkom kultur) glede na napredovanje zorenja, da se pospeši vsaditev in razvoj kultur in prepreči zadržanje plesni (zlasti modre) na površini.

Posebnost proizvoda

Sir „Maroilles“/„Marolles“ je fermentirani sir z mehkim testom in oprano skorjo. Je kvadratne oblike, notranje mere kalupov so med 12,5 in 13 cm. Obstaja tudi v manjših oblikah: Sorbais, Mignon in Quart.

Za sir „Maroilles“/„Marolles“ so značilni:

- rdečkasto-oranžna homogena skorja,
- na dotik mehko testo,
- močan in značilen vonj, rahlo po dušiku,
- rahlo slan mlečen okus. Testo je kiselkasto s priokusom grenkobe, občuti se okus po kislem mleku (po izteku najkrajšega predpisanega zorenja), lešnikih ter česnu. Pri daljšem zorenju se te značilnosti okrepijo.

Vzročna povezava

Značilnosti naravnega okolja geografskega območja pojasnjujejo obstoj pašnikov tudi poleti, po drugi strani pa slabo nosilnost tal v določenih obdobjih in težavnost paše. Obilne padavine otežujejo košnjo in spravilo trave. Kljub tem omejitvam v pokrajini Thiérache proizvajajo mleko. Lokalna pridelava druge krme omogoča prehrano krav, ko trava ni dostopna oziroma je ni dovolj. S samoraslo živo mejo ograjena polja so idealna za pridelavo krme in pašno rejo, saj živa meja ščiti pred nenadnimi spremembami temperature in omogoča zadrževanje vlage. Poleg tega ima pomembno vlogo pri rastlinski raznolikosti travnikov, ta pa vpliva na kakovost sira.

Značilna kvadratna oblika sira „Maroilles“/„Marolles“ izhaja iz tradicionalnih kvadratnih kalupov, ki so jih izdelovali iz trdega lesa dreves z geografskega območja (hrast, jesen). Tega lesa ni mogoče enostavno upogibati v nasprotju z lesom, ki se uporablja za proizvodnjo okroglega sira v drugih regijah.

Vlažno podnebje geografskega območja, ki omogoča ohranjanje posebnih pogojev v kletih, v katerih zori sir, ter znanje, ki ga imajo zorišnice na področju pridelave sira, omogočata nastanek rdečkasto-oranžne homogene skorje zaradi rdečih kultur ter značilnega okusa in vonja sira „Maroilles“/„Marolles“.

Sir „Maroilles“/„Marolles“ je torej sir, povezan s svojim geografskim območjem, kakor izhaja iz obrazložitve sodbe prvostopenjskega sodišča Château-Thierry z dne 17. julija 1955: „Značilnosti sira, ki se proizvaja v tej regiji, izhajajo iz surovega mleka, posebne bakterijske flore, značilne za to regijo, ter podzemnih kleti za zorenje. Vse to daje siru značilen videz in okus, ki bi ju bilo nemogoče dobiti v drugih regijah.“

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement

Objava zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 176/09)

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

ZAHTEVAK 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⁾.

„VULTURE“

EU št.: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ZOP (X) ZGO () ZTP ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture
Via Piano di Chiesa
85027 Rapolla (PZ)
ITALIJA

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: dodane reference nadzornega organa

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

Kultivar

Stavek:

„Ekstra deviško oljčno olje ‚Vulture‘ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 70 % kultivarja ‚Ogliarola del Vulture‘; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort ‚Coratina‘, ‚Cima di Melfi‘, ‚Palmarola‘, ‚Provenzale‘,

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

⁽²⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

„Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“ in „Rotondella“, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 30 %.“

se nadomesti s stavkom:

„Ekstra deviško oljčno olje „Vulture“ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 60 % kultivarja „Ogliarola del Vulture“; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Leccino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“, „Laudolia“, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 40 %.“

Delež kultivarja „Ogliarola del Vulture“ je zmanjšan s 70 % na 60 % vseh oljk, iz katerih se pridobiva olje „Vulture“. Zato se delež drugih sort, ki se lahko uporabijo pri proizvodnji olja „Vulture“ ZOP, s 30 % poveča na 40 %. Poleg tega sta bili med drugimi odobrenim sortami, ki lahko znašajo največ 40 %, dodani sorti *Nocellara* in *Laudonia*.

Ta sprememba izhaja iz potrebe po ovrednotenju celotnega oljkarstva, prisotnega na ozemlju, upravičuje pa jo dejstvo, da so leta analiz, opravljenih tako pri gospodarski zbornici Potenza, nadzornem organu kot na Univerzi v Basilikati (*Università degli studi della Basilicata*), na olju z geografskega območja dokazale, da uvedeni odstotki ne spreminjajo značilnosti olja „Vulture“, saj so te ohranjene, kar zagotavlja prevladujoči odstotek kultivarja „Ogliarola del Vulture“, tj. 60 %.

Uvedba dveh novih sort *Nocellara* in *Laudolia* ne omogoča le povečanja vrednosti uporabe oljčnih nasadov na geografskem območju, temveč omogoča tudi ohranjanje nespremenjenih bistvenih značilnosti proizvoda.

Kislost

Kislost, izražena kot oleinska kislina, se zmanjša z $\leq 0,5$ % na $\leq 0,38$ %.

Izboljšanja proizvodnih metod in postopkov v zadnjih letih so omogočila zmanjšanje te meje in izboljšanje kakovosti olja.

Peroksidno število

Peroksidno število (mEq O₂/kg) se je zmanjšalo: z ≤ 11 na ≤ 10 za izboljšanje kakovosti olja.

Poleg tega so tudi za perokside izboljšanja proizvodnih metod in postopkov v zadnjih letih omogočila zmanjšanje te meje in izboljšanje kakovosti olja.

Senzorično ocenjevanje

Črta se naslednji stavek:

„vonj po paradižniku: mediana 4–6“.

Ta sprememba je potrebna, ker se je v letih spremljanja in analize ugotovilo, da kljub upoštevanju zahtev iz specifikacije proizvoda ta značilnost ni vedno prisotna v senzoričnem ocenjevanju olja. Zelo verjetno je bila ta značilnost v specifikacijo uvedena s sklicevanjem, ki je napačno temeljilo na analizi nereprezentativnega števila vzorcev in letih, ki ne zajemajo spremenljivke, povezane z različnimi leti proizvodnje.

Dokazilo o poreklu:

Dodata se naslednja stavka:

„Oljke „Ogliarola del Vulture“ in druge sorte se lahko nahajajo na zemljišču iste parcele ali na zemljiščih, razdeljenih med različne parcele, ki pripadajo istemu oljkarju ali različnim oljkarjem.“

V zadnjem primeru morajo oljkarji zaradi omogočanja in olajšanja nadzora predložiti en sam skupni zahtevek za udeležbo v nadzornem sistemu, pobirati oljke na iste dneve in oljke pripeljati v isto oljarno.“

Poleg tega je določeno, da se porazdelitev deleža oljk, ki so namenjene za ZOP, lahko naredi na isti parceli, lahko pa tudi na različnih parcelah istega oljkarja ali različnih oljkarjev: v zadnjem primeru morajo oljkarji zaradi omogočanja in olajšanja nadzora predložiti en sam skupni zahtevek za udeležbo v nadzornem sistemu, pobirati oljke na iste dneve in oljke pripeljati v isto oljarno. Glede na to, da so se nova sajenja izvedla v različnih trenutkih in po sajenju sorte „Ogliarola del Vulture“, zaradi česar druge sorte običajno niso porazdeljene med oljna drevesa sorte „Ogliarola del Vulture“, ampak zasedajo druge parcele, se je pokazala potreba po boljši ureditvi obiranja in mletja oljk.

Metoda proizvodnje

Stavek:

„Največja proizvodnja oljk ne sme presegati osem ton na hektar.“

se nadomesti s stavkom:

„Največja proizvodnja oljk ne sme presegati osem ton na hektar, katerim se doda 20 % v letih dobre rodnosti.“

To spremembo upravičuje dejstvo, da pomeni največja proizvodnja osem ton v običajnih letih ustrezno mejo, medtem ko se je glede na razlike v rodnosti oljk v letih z dobro rodnostjo izkazala za zelo škodljivo za proizvajalce.

Analize, ki so bile opravljene v zadnjih letih, kažejo, da povečana proizvodnja za 20 % v letih dobre rodnosti ne vpliva na značilnosti olja „Vulture“, določene v specifikaciji proizvoda.

Označevanje

Stavek:

„Beseda ‚Vulture‘ mora biti izpisana v naslednji obliki:

- pisava: navadna Korinna;
- velikost zunanjih črk: 24,3;
- barva vrhnje plasti črk: zlata 872 U;
- velikost notranjih črk: 17,9;
- barva osenčenja črk: Pantone 8 580 cv;
- barva okvirja: Pantone 8 580 cv;



je bil nadomeščen z naslednjim:

„Ime zaščitene označbe porekla ‚Vulture‘ mora biti na etiketi napisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljivo od drugih navedb na etiketi, z naslednjim logotipom v pisavi Sabon Bold:

VULTURE DOP “

Ta predlog spremembe izhaja iz potrebe proizvajalcev, da bi imeli logotip, ki bi bil učinkovitejši z vidika komuniciranja in trženja.

Doda se stavek:

„Poleg letnika obiranja in serije se morajo na etiketah nahajati vse navedbe, ki se zahtevajo z zakonom in trgovinsko prakso.“

Ta sprememba izhaja iz potrebe po navedbi, ki omogoča, da je specifikacija zmeraj prilagojena morebitnim zakonodajnim spremembam.

Drugo:

Doda se stavek:

„Nadzor skladnosti proizvoda s specifikacijo izvaja nadzorni organ, kot je določeno v skladu z veljavnimi določbami Skupnosti. Izbrani javni nadzorni organ je gospodarska zbornica Potenza; elektronski naslov: segreteriagenerale@pz.camcom.it – pec – ccia.potenza@pz.legalmail.it – Telefon: 097141211 – Telefaks: 0971 412226.“

Dodane so bile reference v zvezi z nadzornim organom, ker niso vključene v veljavno specifikacijo.

ENOTNI DOKUMENT

„VULTURE“

EU št.: IT-PDO-0105-01390 – 21.10.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Vulture“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

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

Ekstra deviško oljčno olje „Vulture“ ZOP ima pri pakiranju naslednje značilnosti:

1 – Fizikalne in kemijske značilnosti

Kislost, izražena kot oleinska kislina: $\leq 0,38 \%$.Peroksidno število (mEq O₂/kg): ≤ 10 .Polifenoli skupaj: ≥ 150 .K 232: $\leq 2,0$.

2 – Organoleptične značilnosti:

Barva: jantarno rumena z zelenimi odtenki.

Vonj/okus:

saden: mediana 4–6 z morebitno note pokošene trave;

grenak: blag/zmeren, mediana 2–6;

pikanten: blag/zmeren, mediana 2–6.

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

Ekstra deviško oljčno olje „Vulture“ ZOP se pridobiva s stiskanjem plodov naslednjih sort: najmanj 60 % kultivarja „Ogliarola del Vulture“; lahko se pridobiva tudi iz naslednjih sort „Coratina“, „Cima di Melfi“, „Palmarola“, „Provenzale“, „Lecino“, „Frantoio“, „Cannellino“, „Rotondella“, „Nocellara“, „Laudolia“, pod pogojem, da njihov delež skupaj ali posamezno znaša največ 40 %.

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

Vsi postopki, povezani s proizvodom „Vulture“ ZOP, tj. pridelava in predelava oljk ter skladiščenje olja, morajo v celoti potekati na območju pridelave.

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

Pakiranje lahko poteka na območju pridelave ali zunaj njega, vendar je v obeh primerih treba zagotoviti spremljanje in sledljivost tako, da se v prevoznih dokumentaciji vedno navedeta serija olja in oljarna, v kateri je bilo olje proizvedeno.

Olje se daje na trg v stekleni embalaži ali pločevinkah, ki imajo prostornino največ pet litrov. Proizvod se lahko pakira tudi v vrečke z enkratnim odmerkom.

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

Ime zaščitene označbe porekla „Vulture“ mora biti na etiketi napisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami v razločnem kontrastu barv glede na barvo etikete in mora biti jasno razločljivo od drugih navedb na etiketi, z naslednjim logotipom v pisavi Sabon Bold:

VÙLTURE DOP

z možnostjo, da se doda: „olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta“ („ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla“) ali „olio extravergine di oliva DOP“ („ekstra deviško oljčno olje ZOP“).

Poleg letnika obiranja in serije se morajo na etiketah nahajati vse navedbe, ki se zahtevajo z zakonom in trgovinsko prakso.

Označbi se ne sme dodati noben opis, ki ni izrecno določen v tej specifikaciji proizvodnje. Navedba „Olio imbottigliato dal produttore all'origine“ („olje ustekleničil proizvajalec na kraju proizvodnje“) ali „olio imbottigliato nella zona di produzione“ („olje ustekleničeno na območju proizvodnje“) je vendarle dovoljena, kadar ustekleničenje izvajajo tretje osebe.

Navedejo se lahko imena kmetijskih gospodarstev, podjetij in zasebne znamke, če ni nevarnosti za zavajanje kupca.

Dovoljena sta navedba in logotip, ki potrjujeta, da je olje biološko pridelano.

Pri pakiranju v vrečke z enkratnim odmerkom je treba na proizvodu navesti zaščiteno označbo, serijo, leto proizvodnje in zaporedno številko, ki jo dodeli nadzorni organ.

Dovoljene so sekundarne etikete in oznake polnilnic na vratu steklenice.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Oljke za proizvodnjo ekstra deviškega oljčnega olja „Vulture“ ZOP morajo biti pridelane in predelane na celotnem upravnem ozemlje občin: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra in Venosa.

5. Povezava z geografskim območjem

Opredeljeno geografsko območje je znano pod imenom Monte Vulture. To je ugasli ognjenik v osrednjem delu južnih Apeninov, približno 60 km oddaljen od morja. Oljčni nasadi, ki se uporabljajo za proizvodnjo olja „Vulture“, ležijo na vzhodnih in jugovzhodnih pobočjih Monte Vulture, saj gora vpliva na mikroklimo in območje varuje pred hladnimi zimskimi vetrovi. Opredeljeno območje leži na nadmorski višini med 400 in 700 metri in ima posebno značilno celinsko mikroklimo z običajno dolgimi in mrzlimi zimami ter kratkimi in pogosto suhimi poletji.

Povprečna letna količina padavin znaša 750 mm, na območjih, ki so najbolj oddaljena od morja, pa jih je največ – do 1 000 mm. Največ padavin je jeseni in pozimi, veliko pa na začetku pomladi, čeprav ni suše niti pozno pomladi in poleti.

Povprečna letna temperatura znaša od 14 °C do 15 °C, najhladnejša meseca pa sta januar in februar. V navedenih mesecih znašajo povprečne temperature od 4 °C do 6 °C, pogosto pa padejo pod ničlo. Take podnebne razmere so na meji razmer, v katerih lahko oljke preživijo. Dejansko na najvišjem predelu območja oljčni nasadi mejijo na kostanjerodne površine. Kot so poudarili številni avtorji, ima olje zaradi dokaj hladnega podnebja na območju proizvodnje večjo vsebnost polifenolov. Vulkanska prst je posebno rodovitna, zlasti zaradi tega, ker je nastala iz vulkanskega levcitnega tufa, ki je bogat s fosforjevim pentoksidom, pepeliko in apnencem ter ima znatno vsebnost organske snovi (približno 6 %). Po raziskavah, ki so jih opravili Univerza v Bazilikati, Metapontum Agrobios ter Regionalni oddelek za kmetijstvo in razvoj podeželja, vsebuje prst na območju Vulture veliko zamenljivega kalija (povprečno več kot 450 ppm), zamenljivega kalcija (povprečno več kot 3 000 ppm) in zamenljivega magnezija (povprečno več kot 170 ppm). Kalij je v drevesih predvsem v celičnih votlinah v obliki ionov. Pomemben je za nastajanje ogljikovih hidratov in proteinov ter v procesih asimilacije, dihanja in gibanja vode v drevesih. Drug dejavnik, značilen za območje in označbo, je prisotnost avtohtone sorte „Ogliarola del Vulture“, ki se je skozi stoletja razmnoževala naravno in s pomočjo oljkarjev, zdaj pa raste na opredeljenem geografskem območju. Sorta se na višjo nadmorsko višino ni mogla širiti zaradi ostre zime, na toplejša območja pa zaradi rodovitnejših sort z močnejšimi drevesi, ki so odpornejša proti višjim temperaturam. Več avtorjev je dejansko dokazalo povezavo med poreklom sorte in njeno odpornostjo proti temperaturam: avtohtone sorte hladnejših območij so manj odporne proti višjim temperaturam, medtem ko so avtohtone sorte toplejših območij bolj odporne in obratno. Zato sorta „Ogliarola del Vulture“ raste samo na območju proizvodnje olja „Vulture“ ZOP. Oljka je na območju Vulture ne samo proizvodni vir, temveč tudi element, ki označuje pokrajino in okoljsko identiteto tega območja ter ga varuje pred naravnimi nesrečami, povezanimi z vremenom, ki ga na žalost pogosto prizadenejo. Dejansko so oljke, ki rastejo na strmih zemljiščih na izpostavljenih vzhodnih in južnih pobočjih Monte Vulture ter varujejo tla, enako pomembne kot z gozdovi poraščeno območje gore. Povedano drugače, pomagajo varovati hidrogeološko stabilnost območja in človeške naselbine, ker rastejo na zemljišču, ki ga zaradi strmine ne bi bilo mogoče drugače

obdelovati. Na območju Vulture so oljke prisotne že od antike, kar dokazujejo različni zgodovinski dokumenti v državnem arhivu v Potenzi, v katerih so shranjeni različni statistični podatki in zgodovinska poročila, ki opisujejo območje in gojenje oljk. Iz dokumentacije je razvidno, da gojenje oljk in proizvodnja oljčnega olja na območju Vulture segata daleč v preteklost in sta sčasoma postajala vse pomembnejša v gospodarstvu območja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo proizvodne specifikacije 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 izbereite „Prodotti DOP IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

