



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2016/C 225/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV) ⁽¹⁾	1
2016/C 225/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) ⁽¹⁾	1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2016/C 225/03	Menjalni tečaji eura	2
2016/C 225/04	Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) (objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006) ⁽¹⁾	3

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2016/C 225/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV) ⁽¹⁾	4
2016/C 225/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8085 – AEA/Scan Global Logistics) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	5

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2016/C 225/07	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	6
2016/C 225/08	Objava vloge 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	11

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7970 – Air Liquide/OMZ/JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 225/01)

Komisija se je 14. junija 2016 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32016M7970. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 225/02)

Komisija se je 16. junija 2016 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32016M8037. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

21. junija 2016

(2016/C 225/03)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1314	CAD	kanadski dolar	1,4451
JPY	japonski jen	118,39	HKD	hongkonški dolar	8,7778
DKK	danska krona	7,4358	NZD	novozelandski dolar	1,5804
GBP	funt šterling	0,76755	SGD	singapurski dolar	1,5169
SEK	švedska krona	9,3240	KRW	južnokorejski won	1 304,05
CHF	švicarski frank	1,0850	ZAR	južnoafriški rand	16,6044
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,4466
NOK	norveška krona	9,3718	HRK	hrvaška kuna	7,5185
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 005,19
CZK	češka krona	27,064	MYR	malezijski ringit	4,5563
HUF	madžarski forint	314,08	PHP	filipinski peso	52,379
PLN	poljski zlot	4,3991	RUB	ruski rubelj	72,7638
RON	romunski leu	4,5408	THB	tajski bat	39,837
TRY	turška lira	3,2791	BRL	brazilski real	3,8100
AUD	avstralski dolar	1,5073	MXN	mehiški peso	21,0037
			INR	indijska rupija	76,4493

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

Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH)

(objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Besedilo velja za EGP)

(2016/C 225/04)

Sklepi o dodelitvi avtorizacije

Sklic na sklep ⁽¹⁾	Datum sklepa	Ime snovi	Imetnik avtorizacije	Številka avtorizacije	Dovoljena uporaba	Potek roka za preverjanje	Razlogi za sklep
C(2016) 3549	16. junij 2016	bis(2-etilheksil) ftalat (DEHP) št. ES: 204-211-0 št. CAS: 117-81-7	VinyLoop Ferrara S.p.A. Via Marconi, 73 44100 Ferrara Italija Stena Recycling AB Fiskhamngatan 8 400 40 Göteborg Švedska Plastic Planet srl Via N. Copernico 16 35013 Cittadella Italija	REACH/16/2/0 REACH/16/2/3 REACH/16/2/1 REACH/16/2/4 REACH/16/2/2 REACH/16/2/5	Formulacija recikliranega mehkega poli(vinilklorida) (PVC), ki vsebuje DEHP, v spojinah in suhih zmeseh. Industrijska uporaba recikliranega mehkega PVC, ki vsebuje DEHP, pri obdelavi polimerov s kalandriranjem, ekstrudiranjem, stiskanjem in oblikovanjem z vbrizgavanjem za proizvodnjo izdelkov iz PVC, razen: igrač in izdelkov za nego otrok; radirk; igrač za odrasle (spolne igrače in drugi izdelki za odrasle, ki so lahko v intenzivnem stiku s sluznico); izdelkov za gospodinjstvo, manjših od 10 cm, ki jih lahko otroci sesajo ali žvečijo; tekstilnih izdelkov/oblačil, ki se nosijo na goli koži; kozmetičnih izdelkov in materialov, namenjenih za stik z živili, ki jih ureja zakonodaja Unije s posameznih področij.	21. februar 2019	V skladu s členom 60(4) Uredbe (ES) št. 1907/2006 socialno-ekonomske koristi prevladajo nad tveganjem za zdravje ljudi, ki izhaja iz uporabe snovi, in na voljo ni nobene ustrezne alternativne snovi ali tehnologije, ki bi bila tehnično in ekonomsko izvedljiva za vložnike in nekatere nadaljnje uporabnike.

⁽¹⁾ Sklep je dostopen na spletišču Evropske komisije na naslovu: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

⁽¹⁾ UL L 396, 30.12.2006, str. 1.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna prigrasitev koncentracije**(Zadeva M.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2016/C 225/05)

1. Komisija je 14. junija 2016 prejela prigrasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾, s katero podjetji Vodafone Group plc („Vodafone“, Združeno kraljestvo) in Liberty Global Europe Holding B.V., ki spada v skupino Liberty Global plc („Liberty Global“, Združeno kraljestvo), s prenosom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljeno družbo, ki je skupno podjetje na Nizozemskem.
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Vodafone: upravljanje mobilnih telekomunikacijskih omrežij ter zagotavljanje mobilnih telekomunikacijskih storitev, kot so mobilne govorne in podatkovne storitve ter storitve sporočil. Večina operativnih družb podjetja Vodafone zagotavlja tudi storitve fiksne glasovne telefonije, fiksnega interneta in/ali kablanskega televizije ter storitev IPTV. Znotraj EU je podjetje Vodafone je dejavno v dvanajstih državah članicah, vključno z Nizozemsko,
 - za Liberty Global: lastništvo in upravljanje kablanskih omrežij, ki ponujajo storitve televizije, širokopasovnega interneta in govorne telefonije v dvanajstih državah po vsej Evropi. Podjetje Liberty Global na Nizozemskem deluje predvsem prek podjetja Ziggo, ki ima v lasti in upravlja kablansko omrežje, zagotavlja storitve digitalnega in analognega govora po omrežju IP (VoIP) ter storitve mobilne telefonije kot operater navideznega mobilnega omrežja. Poleg tega ima podjetje Ziggo lastniški delež v HBO Nederland Coöperatief U.A., ki nizozemskim strankam zagotavlja tri kanale plačljive televizije in povezane plačljive kanale videa na zahtevo družbe HBO. Podjetje Ziggo ima trenutno pravice za prenos za več športnih prireditev in distribuira športna kanala Ziggo Sport Totaal in Ziggo Sport.
3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7978 – Liberty Global/Vodafone/Dutch JV lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.8085 – AEA/Scan Global Logistics)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2016/C 225/06)

1. Komisija je 15. junija 2016 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje AEA Investors SBF LP („AEA“, Združene države Amerike) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Scan Global Logistics Holding ApS („Scan Global Logistics“, Danska).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za AEA: sklad zasebnega kapitala, ki investira v različne sektorje, zlasti v industrijske izdelke z dodano vrednostjo, posebne kemikalije, potrošniški/maloprodajni sektor in storitve,
 - za Scan Global Logistics: mednarodne špediterske storitve.
3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.8085 – AEA/Scan Global Logistics lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2016/C 225/07)

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

„KARP ZATORSKI“

EU št.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego
Plac Kościuszki 5
32-640 Zator
POLJSKA

Tel. +48 338412128, +48 602464243
Telefaks +48 338410585
E-naslov: fishrzd@man.pl

Skupina vložnikov ima pravni interes za vložitev zahtevka za odobritev spremembe te specifikacije proizvoda kot skupina, ki ima vodilno vlogo pri zadevnem proizvodu. Ta skupina je zaprosila za registracijo imena „karp zatorski“ kot ZOP.

2. Država članica ali tretja država

Poljska

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

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

4. Vrsta sprememb

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

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

5. Spremembe

Sprememba se nanaša na preoblikovanje podatkov o kemijski sestavi mesa krapa „karp zatorski“, navedeni v točki 3.2 enotnega dokumenta. Ta sprememba vključuje črtanje podatkov o vsebnosti suhe snovi in surovega pepela ter navedbo deleža beljakovin in surovih maščob v kemijski sestavi mesa krapa „karp zatorski“ v vrednostnih razponih:

- beljakovine: 17,0–19,3 %,
- surove maščobe: 3,2–5,9 %.

Podatki o deležu suhe snovi in surovega pepela v kemijski sestavi so le pomožni in ne vplivajo na posebne značilnosti krapa „karp zatorski“. Te izhajajo zlasti iz vsebnosti beljakovin in surovih maščob. Upoštevanje podrobnih zahtev glede različnih faz proizvodnje krapa „karp zatorski“, ki vključuje krmljenje z naravnimi žiti, vpliva na kemijsko sestavo. Kemijska sestava krapa „karp zatorski“ izhaja tudi iz posebnih značilnosti geografskega območja, na katerem poteka proizvodnja krapov, zlasti gostega omrežja površinskih voda, dobre kakovosti podzemnih voda, zmerne podnebja in raznolike talne odeje. Izjemnost navedenega geografskega območja potrjuje tudi dejstvo, da je to vključeno v program za varstvo narave Natura 2000. Vrednosti kemijske sestave mesa krapa „karp zatorski“ v prvotni različici dokumenta ustrezajo rezultatom analiz, opravljenih v določeni fazi proizvodnega ciklusa. Te vrednosti niso ponovljive z natančnostjo dveh decimal. Zato se predlaga, da se kemijska sestava mesa krapa „karp zatorski“ navede z vrednostnimi razponi za beljakovine in surove maščobe. Predlagana sprememba je potrebna tudi zaradi ugotovljenega spreminjanja kemijske sestave mesa krapa „karp zatorski“ glede na intenzivnost krmljenja, vrsto krmne mešanice iz žit (delež pšenice, ječmena, tritikale in koruze), pri čemer je treba upoštevati zahteve, opredeljene v zvezi s tem v specifikaciji proizvoda, ter glede na kakovost naravne krme, ki jo zaužijejo ribe, ta pa je odvisna od prevladujočih naravnih razmer skozi leto.

Črtanje deleža suhe snovi in surovega pepela v navedbi kemijske sestave mesa krapa „karp zatorski“ ter uvedba vrednostnih razponov za beljakovine in surove maščobe ne bodo vplivali na posebne značilnosti krapa „karp zatorski“ niti na njegov okus.

Poleg tega so bili podatki o posebnih značilnostih krapa „karp zatorski“, ki so bili navedeni v točki 5.2, preneseni v točko 3.2, pri čemer se številčni podatki niso spremenili.

ENOTNI DOKUMENT

„KARP ZATORSKI“

EU št.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Karp zatorski“

2. Država članica ali tretja država

Poljska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

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

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

„Karp zatorski“ (*Cyprinus carpio*) je križanec, pridobljen s križanjem linijskega krapa „karp zatorski“ z naslednjimi čistimi linijami: madžarsko, jugoslovansko, izraelsko (dor-70) in goliško (Gołysz). „Karp zatorski“ je živa riba, ki se prodaja sveža in nepredelana. Goji se izključno v zimskih ribnikih za krape v skladu z metodo gojenja iz občine Zator, ki temelji na dveletnem vzrejnem ciklusu.

Zunanji videz:

- teža rib za prodajo: 1 100–1 800 g,
- barva: olivna ali olivno modra,
- luske: zrcalne luske, razvrščene v pušičnem, progastem ali sedlastem vzorcu,
- kompaktna oblika,
- faktor globine telesa: 2,2–2,4,
- hitra rast,
- delež mesa: 61–64 %,
- koeficient kondicije (Fultonov koeficient): 3,9–5,0,
- meso nima vonja po blatu, ima svež ribji vonj in je nežnega okusa,
- prehranski koeficient pri žitih: 5,
- stopnja preživetja: 86 %,
- nadpovprečna odpornost proti boleznim.

Kemijska sestava mesa krapa:

- beljakovine: 17,0–19,3 %,
- surove maščobe: 3,2–5,9 %.

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

Ribe se prehranjujejo pretežno z naravno hrano, ki je na voljo v ribnikih. Zaradi visoke produktivnosti ribnikov za krape na zadevnem območju je prehrana rib sestavljena pretežno iz hrane, ki je naravno prisotna v ribnikih. V vseh fazah proizvodnje se navedeni prehrani dodaja samo naravna krma iz žit (pšenice, ječmena, tritikale in koruze), pri čemer najmanj 70 % te krme izhaja z območja, opredeljenega v točki 4, zaradi posebnih značilnosti prsti in podnebja pa je visokokakovostna ter izpolnjuje visoke sanitarne standarde. Pri nabavi žit se upoštevata njihova kakovost in vsebnost vlage, ki ne sme presežati 11 %. Krma, kupljena zunaj območja proizvodnje krapov „karp zatorski“, se uporablja samo, če ponudba krme na območju iz točke 4 ni zadostna. Pri proizvodnji krapov „karp zatorski“ se ne uporabljajo hrana umetnega izvora ali krmni dodatki.

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

Celoten proizvodni cikel krapov „karp zatorski“ mora potekati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. Proizvodni cikel krapov „karp zatorski“ zajema naslednjih pet faz:

1. drstenje;
2. gojenje mladice;
3. gojenje in prezimovanje jesenskih mladice;
4. nameščanje v ribnike za prodajo;
5. odstranjevanje iz ribnikov za shranjevanje.

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

Ime „karp zatorski“ se uporablja za namene trženja živih rib, zato je v primeru dobave na debelo v transportnih posodah z motornimi vozili to ime navedeno na računih, dobavnica in prevoznih listinah, lahko pa tudi na posodi ali motornemu vozilu. Na maloprodajnih mestih se dajo ribe v posebne posode, v katere se dovaja kisik. Na teh posodah je jasno viden napis „karp zatorski“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Karp zatorski“ se proizvaja v treh občinah v zahodnem delu Malopolskega vojvodstva. To so občine Zator in Przeciszów v okrožju Oświęcimski ter Spytkowice v okrožju Wadowicki. Območje ima površino 134 km², vendar večina proizvodnje poteka v občini Zator.

5. Povezava z geografskim območjem

Ribolov in gojenje krapov v občini Zator segata v konec 11. in začetek 12. stoletja. Od takrat sta se na tem območju razvijala najprej ribiški in pozneje ribogojski sektor. Gre za najstarejše tovrstno središče v regiji. Razvoj ribogojstva so spodbujali gosto omrežje vodnih poti (reke Soła, Skawa in zgornja Visla), ugodna tla za pridelovanje štirih glavnih vrst žit, s katerimi se krmijo krap, zmerno podnebje ter možnost prevoza rib po reki do Krakova in okoliških območij. Ribniki so postavili ob rekah in jih zasnovali kot koralde, nanizane na vrvice. To je poenostavilo gravitacijski pritok in odtok vode ter izsuševanje dna ribnikov. Ribogojstvo se je precej razvilo po koncu prve svetovne vojne. Ljudje so začeli obnavljati ribnike, ki so bili uničeni med vojno, uvedene so bile nove tehnologije, trgovanje malih trgovcev z ribami je bilo zakonsko urejeno in v Krakovu so odprli prvo ribarnico. Leta 1946 je državno posestvo v občini Zator prevzela Jagiellonska univerza in ustanovljen je bil zootehnični inštitut, kjer so se nadaljevala dela za izboljšanje značilnosti krapov.

Avtohtona linija krapa, ki se od leta 1955 ohranja kot samooplodna linija in ni bila nikoli tržena, je bila vzgojena na geografskem območju, opisanem v točki 4. Lokalni ribogojci in znanstveniki so na podlagi svojih opažanj, raziskav in izkušenj vzgajali križanca med linijskim krapom „karp zatorski“ in drugimi linijami krapa, ki je bil najbolje prilagojen razmeram na območju. Metoda gojenja iz Zatorja, ki temelji na dveletnem sistemu, se je postopoma uvajala od leta 1946, zaradi česar se je teža rib v prvem letu povečala s 60 na 150 g, stopnja preživetja pa je dosegla 86 %. Ta metoda je v povezavi z bogato naravno preskrbo s hrano iz območnih voda omogočila skrajšanje ciklusa gojenja krapov na dve leti. Z njo se vzgajajo krap, ki tehtajo od 1 100 do 1 800 g, pri čemer se izkorišča potencial za rast rib v drugem letu proizvodnega ciklusa. Večina dela v zvezi s proizvodnjo krapa „karp zatorski“ se opravlja ročno, pri čemer imata pomembno vlogo človeško znanje in izkušnje. Rejci so se na podlagi dolgoletnih izkušenj naučili opravljati različne dejavnosti, ki sestavljajo postopek proizvodnje, kot je izbira začetne gostote populacije 200 000 ličink na hektar v ribniku, s čimer se zmanjša tveganje za prenašanje bolezni, omejijo izgube in najučinkoviteje izkoriščajo naravni viri hrane. Zelo pomembna je tudi večina prilagajanja grobosti in doziranja krme iz žit glede na težo rib.

V nadaljevanju opisane značilnosti geografskega območja, opredeljenega v točki 4, odločilno vplivajo, po eni strani, na doseg ugodnih pogojev za ribogojstvo in, po drugi strani, na pridobitev posebnih značilnosti krapa „karp zatorski“.

Posebnost območja proizvodnje krapov „karp zatorski“ je gosto omrežje vodnih poti: rečno omrežje dopolnjujejo številni odtokni jarki in kanali, ki z vodo oskrbujejo posamezne ribnike. Ribniki pokrivajo približno 22 % površine občine Zator. Ti ribniki imajo visoko naravno produktivnost, tj. hitro rast biomase. Ribniki za krape na tem območju zagotavljajo ribam veliko količino naravne hrane: zooplanktona, fitoplanktona in bentosa. Zaradi številnih sistemov jezer, ribnikov in bazenov na geografskem območju, opredeljenem v točki 4, je to območje splošno znano kot „Dolina Karpia“ (dolina krapov).

Območje proizvodnje krapov „karp zatorski“ je del podkarpatske hidrogeološke regije. Gladina podtalnice je od 5 do 10 m pod površjem. Povprečna globina vodonosnika je ocenjena na 4,8 m, njegov koeficient infiltracije pa znaša 244/24 ur. Kakovost vode je dobra (razred Ib).

Območje proizvodnje krapov „karp zatorski“ ima srednjeevropsko podnebje in je del karpatskega podnebnega območja, ki je v spodnjem delu razpona zmerno toplega podnebja, za katerega so značilne višje temperature. Podnebje območja proizvodnje je podvrženo celinskim in morskim vplivom. Na podnebje vpliva tudi bližina gora. Vegetacijsko obdobje (povprečna dnevna temperatura nad 5 °C) traja 224 dni, obdobje intenzivne rasti (povprečna dnevna temperatura nad 10 °C) pa od konca aprila do sredine oktobra; obdobje brez zmrzali traja 172 dni na leto.

Za območje proizvodnje krapov „karp zatorski“ je značilna zelo raznolika talna odeja: rjava prst, psevdopodzol, rečno blato, oglejena prst, črnica ter šotna in močvirska prst.

Za območje, na katerem gojijo krape „karp zatorski“, so značilni zlasti čist zrak ter številne in redke rastlinske in živalske vrste. Ker je na tem območju zelo veliko prostoživečih rastlin in živali, ga je Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków (poljsko društvo za zaščito ptic) na podlagi meril organizacije Birdlife International opredelilo za posebno varstveno območje v okviru omrežja Natura 2000 – Dolina Dolnej Skawy (PL 125). To omrežje ima pomembno vlogo pri varstvu naravnih virov v Evropski uniji.

Izjemna kakovost krapa „karp zatorski“ je tesno povezana z naravnim okoljem na geografskem območju proizvodnje in izhaja iz edinstvenih značilnosti ne le naravnega okolja, temveč tudi lokalne tradicije in postopkov ribogojstva. Krape s posebnimi značilnostmi je mogoče vzgojiti samo s kombinacijo zgoraj navedenih dejavnikov. Naravni dejavniki spodbujajo nastanek zadostnih količin visokokakovostne naravne hrane v ribnikih. Poleg tega na območju gojenja prevladujejo tla in podnebne razmere, ki so ugodni za pridelovanje štirih glavnih vrst žit. Zlasti zaradi zelo produktivne narave ribnikov temelji prehrana rib na naravni prehrani brez uporabe umetne krme in krmnih dodatkov. Velika produktivnost ribnikov in dejstvo, da se v njih ne uporablja umetna krma z veliko ogljikovimi hidrati, ki se hitro skisa, sta dejavnika, ki omejujeta prisotnost patogenov, ki lahko povzročijo bolezni. To vpliva na zdrave krapov „karp zatorski“ in njihove izjemne organoleptične značilnosti ter zlasti prispeva k svežemu ribjemu vonju in nežnemu okusu ribjega mesa. Značilnosti zgoraj opisanega geografskega območja so tudi razlog, da imajo gojene ribe dobro globino telesa in velik delež mesa, kar dokazuje visok koeficient kondicije. Proizvodnja krapa „karp zatorski“ je tesno povezana s krajem porekla, saj bližina naravnih vodotokov in vodnih teles, vključno z rekami in njihovimi pritoki, pomeni, da je območje preskrbljeno z obilnimi količinami vode, ki je bistvena za ribogojstvo. Tako velike in funkcionalne ribnike je bilo mogoče postaviti zaradi značilnosti zemljišč na tem območju. Tla, na katerih so bili postavljeni ribniki, podnebne razmere (zlasti dolgo vegetacijsko obdobje) ter obilnost in kakovost naravne krme neposredno vplivajo na visoko naravno produktivnost ribnikov (tj. količina dobljenih rib na hektar brez krme), ki se giblje med 150 in 300 kg/ha. Izjemne značilnosti krapov „karp zatorski“ izhajajo tudi iz tega, da so lokalni gojitelji in znanstveniki z opazovanji, raziskavami in izkušnjami ustvarili krapa, ki je najbolj prilagojen razmeram na tem območju. Tako je bila vzgojena čista linija krapa „karp zatorski“, križana s čisto madžarsko, jugoslovansko, goliško (Gołysz) in izraelsko (dor-70) linijo. Potomstvo ima odlične proizvodne značilnosti, kot sta visoka stopnja preživetja in dober izkoristek krme, kar je razvidno iz nizkih razmerij pretvorbe hrane. Učinek heteroze pomeni, da ribe rastejo hitreje, so bolj odporne proti boleznim, imajo večji delež mesa in so zelo dobro prilagojene lokalnim naravnim razmeram. Proizvod z zelo posebnimi značilnostmi je mogoče pridobiti s proizvodno metodo iz Zatorja, prilagojeno okoljskim razmeram na območju, ki je opredeljeno v točki 4. S skrajšanjem obdobja gojenja na dve leti je bila omogočena proizvodnja mladih krapov odličnega okusa, ki imajo izjemne organoleptične značilnosti, njihovo meso pa ima manjšo vsebnost maščobe kot meso starejših trženih rib, pridobljenih z daljšim proizvodnim ciklom, ki se sicer uporablja. Ker so ribe mlade, je krap „karp zatorski“ nežnega okusa, po čemer se loči od drugih krapov, ki se proizvajajo na drugih geografskih območjih. To je odločilno tudi za kakovost mesa in njegove organoleptične značilnosti, ki jih potrošniki izredno cenijo. Potrošniki cenijo značilnosti krapa „karp zatorski“, kar kaže tudi podatek, da je cena tega krapa od 10 do 15 % višja od cene krapov z drugih geografskih območij.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>

Objava vloge 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 225/08)

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 vlogo za spremembo.

ZAHTEVK 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

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EU št.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

GOLICA GIZ
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA

Vlogo vlaga skupina, ki je vložila tudi vlogo za zaščito Štajersko prekmurskega bučnega olja, zato ima upravičen pravni interes.

2. Država članica ali tretja država

Slovenija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo

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

1. Opis proizvoda

Pod naslovom Predstavitev izdelka je potrebno spremeniti območje vsebnosti stearinske maščobne kisline (C18:0). V potrjeni specifikaciji je, glede na nacionalne zahteve, pomotoma napačno zapisano območje vsebnosti stearinske maščobne kisline, zato se vsebnost stearinske maščobne kisline s „3-15“ popravi na „3-16“.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Pod naslovom Upravičenost do označbe geografska označba je zapisan podatek o tem, na kolikšnih površinah se sejejo oljne buče in katere sorte oljnih buč se sejejo. Ker se velikost površin posejanih z oljnimi bučami in sorte oljnih buč iz leta v leto spreminjajo, navedba teh podatkov v specifikaciji v ni smiselna.

2. Metoda proizvodnje

V blokovnem diagramu poteka proizvodnje izdelka, se v fazi stiskanja črta navedba točno določene vrednosti tlaka stiskanja - 300 barov. Tlak je odvisen predvsem od vrste stiskalnice. Proizvajalci razpolagajo z različnimi vrstami stiskalnic, zato navedba točno določene vrednosti tlaka ni smiselna. Interes vsakega proizvajalca pa je, da se iz pražene mase iztisne čim več olja.

Ker se je potrebno prilagoditi potrebam in povpraševanju na trgu, se v celotni specifikaciji črta navedba predpisane prostornine embalaže (0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,0 l). Bučno olje se tako lahko polni v embalažo z različno prostornino.

Pri navedbi kontrole fizikalno - kemijskih parametrov bučnih semen, se črtajo navedbe standardov, po katerih se posamezni parametri analizirajo. Pomembno je le, da se za analize fizikalno-kemijskih parametrov uporabijo veljavni standardi za analiziranje tovrstnih parametrov.

V trenutno veljavni specifikaciji je določena vsebnost vlage v semenih pri prevzemu od 6–9 % ter po morebitnem sušenju (v primeru, ko je vlaga semen višja od 9 %) med 6 % in 7 %. Smiselno je, da se za bučna semena pri prevzemu in po morebitnem sušenju, vsebnost vlage poenoti na vrednost največ 9 %. Pri tem se črta spodnja meja vlage v bučnih semenih (6 %), ker je nesmiselna. Tudi v primeru, ko je vlaga nižja od 6 %, to nima nobenega vpliva na končno kakovost bučnega olja.

Pri navedbi časa praženja na 30 do 60 minut, se črta spodnja meja (30 minut) in se čas praženja omeji samo na zgornjo mejo, to je približno 60 minut. Omejitve na spodnjo mejo ni smiselna, ker na čas, potreben za praženje, vpliva kvaliteta vhodne surovine. Ne glede na navedene spremembe, pa mora vsak predelovalec zagotavljati, da s praženjem nastane peščena masa rjavo zelene barve, z vonjem po orehih.

V povzetku je v točki 4.5 naveden podroben opis metode pridobivanja Štajersko prekmurskega bučnega olja. Ta zapis je smiselno poenostaviti, zato se v točko 3.4 enotnega dokumenta zapišejo samo osnovne faze proizvodnje Štajersko prekmurskega bučnega olja, ki morajo potekati znotraj definiranega geografskega območja, brez podrobnejšega opisa posameznih faz. Pridelava bučnih semen lahko poteka tudi izven opredeljenega geografskega območja, zato se ne smatra kot faza proizvodnje, ki mora potekati znotraj geografskega območja. S tem ni več navedena v točki 3.4 enotnega dokumenta.

3. Označevanje

Predlaga se nov zapis označevanja Štajersko prekmurskega bučnega olja, saj je smiselno označevanje poenostaviti in poenotiti za Štajersko prekmursko bučno olje, embalirano tako znotraj kot tudi izven predpisanega geografskega območja.

Sedanja točka 4.8 povzetka predpisuje označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja v primeru embaliranja znotraj in izven predpisanega geografskega območja. Obe zahtevi se razlikujeta samo v navedbi, da je Štajersko prekmursko bučno olje embalirano znotraj geografskega območja, lahko označeno še z nacionalnim znakom kakovosti, za Štajersko prekmursko bučno olje, embalirano izven predpisanega geografskega območja, pa mora biti zagotovljena sledljivost do izvora.

Ker se mora sledljivost Štajersko prekmurskega bučnega olja zagotavljati ne glede na to, kje se embalira, je potrebno to navedbo poenotiti za embaliranje znotraj in izven geografskega območja.

Prav tako je enotno označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja potrebno tudi zaradi prilagoditve določilom Izvedbene uredbe komisije (EU) št. 901/2012 z dne 2. oktobra 2012 o vpisu imena v register zaščitene oznake porekla in zaščitene geografske oznake (Štajersko prekmursko bučno olje (ZGO))⁽¹⁾. Navedena uredba med drugim tudi zahteva, da mora biti pri označevanju Štajersko prekmurskega bučnega olja država porekla (Slovenija) navedena v istem vidnem polju in z enako velikostjo črk, kot zaščiteno ime.

Z namenom, da se še dodatno poudari poreklo proizvoda, se obstoječi logotip za označevanje Štajersko prekmurskega bučnega olja zamenja z novim logotipom z dodanim besedilom „proizvedeno v Sloveniji“.

⁽¹⁾ UL L 268, 3.10.2012, str. 3.

4. Drugo

Pod naslovom Zakonodaja je navedena zakonodaja, ki ni več veljavna, zato se navede splošen zapis upoštevanja veljavne zakonodaje v Sloveniji in Evropski uniji.

Sprememba pod naslovom Tehnika ocenjevanja bučnega olja se nanaša na združitev ocenjevanja senzoričnih lastnosti bučnega olja, vezanega na vonj (vonj po žarkem, vonj po zažganem in tuji vonji) in na aromo (aroma po žarkem, po zažganem, priokusi). Tako se v okviru ocenjevanja senzoričnih lastnosti vonja, ugotavlja vonj po žarkem, zažganem in tujih vonjih, pri aromi pa se ugotavlja aroma po žarkem, zažganem in priokusi. S tem se poenostavlja razumevanje ocenjevanja senzoričnih lastnosti bučnega olja, vezanega na vonj in aromo.

ENOTNI DOKUMENT

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE“

EU št.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Štajersko prekmursko bučno olje“

2. Država članica ali tretja država

Slovenija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

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

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

Štajersko Prekmursko bučno olje je jedilno nerafinirano rastlinsko olje, proizvedeno s stiskanjem praženih bučnih semen najboljše kvalitete, katera so pridobljena iz oljnih buč.

Štajersko prekmursko bučno olje je temno zelene do rdeče barve, z značilnim aromatičnim vonjem in okusom. Ima ugodno maščobno kislinsko sestavo, saj vsebuje okrog 20 % nasičenih maščobnih kislin, okrog 35 % monone-nasičenih maščobnih kislin in okrog 45 % polinenasičenih maščobnih kislin. Bučno olje je bogat vir tokoferolov, saj vsebuje okrog 50 mg vitamina E v 100 g olja. V bučnem olju so prisotni tudi drugi vitamini, mikroelementi, karotenoidi, redke aminokisliline, naravno barvilo (klorofil).

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

Sorte bučnih semen za predelavo v Štajersko prekmursko bučno olje, niso predpisane. Uporabljajo se semena buč (Cucurbita pepo). Bučna semena morajo biti zdrava, zrela, temno zelene barve, brez tujega okusa ali vonja, ki bi kazal kvarne spremembe. Bučna semena za predelavo v Štajersko prekmursko bučno olje se kontrolirajo na naslednje fizikalno-kemijske parametre:

— vsebnost nečistoč, katerih vrednost ne sme presežati 1 ut. %,

— vsebnost vlage, katera mora biti do 9 ut. %,

— vsebnost olja, vrednost katerega mora biti minimalno 40 ut. %,

— vsebnost poškodovanih semen (oguljenih, zlomljenih), katerih vrednost ne sme presežati 15 ut. %.

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

Vse stopnje predelave bučnih semen od prevzema, skladiščenja, čiščenja, sušenja, mletja, gnetenja, praženja, stiskanja, sedimentacije in kontrole kakovosti (fizikalno-kemijska in senzorična analiza bučnega olja), morajo potekati znotraj geografskega območja.

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

Za Štajersko prekmursko bučno olje mora biti zagotovljena sledljivost. Vsak proizvajalec lahko uporablja svojo embalažo in etiketo, vendar pa morajo biti na etiketi ali drugod na embalaži navedeno zaščiteno ime Štajersko prekmursko bučno olje z navedbo države porekla (Slovenija), zapisano z enako velikostjo črk in v istem vidnem polju kot zaščiteno ime, barvni logotip Štajersko prekmursko bučno olje in ustrezni simbol Unije, medtem ko je navedba nacionalnega znaka kakovosti prostovoljna.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, kjer poteka predelava bučnih semen v Štajersko prekmursko bučno olje, se nahaja znotraj meje, ki poteka od Dravograda do Slovenj Gradca, Mislinje in Velenja (tu je meja glavna cesta), Šoštanja, Mozirja, Nazarij, Vranskega, Prebolda, Zabukovice in Laškega. Od tu naprej poteka meja po reki Savinji in Savi mimo Radeč, Sevnice, Krškega, Brežic do Obrežja, nato gre po državni meji s Hrvaško do državne meje z Madžarsko, po državni meji z Madžarsko do državne meje z Avstrijo in nato po državni meji z Avstrijo (po Karavankah) do Dravograda.

5. Povezava z geografskim območjem

Štajersko prekmursko bučno olje je kulinarčna posebnost geografskega območja iz točke 4. Predelava bučnega olja na Štajerskem in v Prekmurju je tradicionalna, kar dokazujejo zapisi o ustanovitvi prve stiskalnice bučnega olja v Framu že leta 1750. Zaradi velike pridelave bučnih semen v tej regiji, je bilo ustanovljenih tudi več tovarn za predelavo bučnega semena v bučno olje na obrtniški način (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem, idr.). Leta 1904 je Albert Stigar v Slovenski Bistrici ustanovil tovarno za predelavo bučnih semen v bučno olje na obrtniški način. V Prekmurju večjih obratov za predelavo bučnega olja ni, so le manjši obrati v lasti kmetov. Eden izmed njih je tudi Feri Vučak v Vadarcih na Goričkem, katerega oljarna-mlin stoji že 130 let. Pri njem bučno olje prideluje že četrta generacija.

Sloves o Štajersko prekmurskem bučnem olju se širi tudi izven območja Slovenije po drugih evropskih državah, ZDA, Avstraliji, Rusiji, itd., kar med drugim dokazuje tudi priznanje za najbolj inovativen proizvod na tekmovanju IFE07 (The International food&drink event) v Londonu leta 2007.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf

