



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 97/01

Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 Pogodbe o delovanju Evropske unije – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ali ukrep ne pomeni pomoči ⁽¹⁾ 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 97/02

Menjalni tečaji eura 2

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Skupni odbor EGP

2018/C 97/03

Sklepi Skupnega odbora EGP, za katere so izpolnjene ustavne zahteve v skladu s členom 103 Sporazuma EGP, in povezani sklepi 3

V Objave

UPRAVNI POSTOPKI

Evropski urad za izbor osebja (EPSO)

2018/C 97/04	Razpis javnih natečajev	8
--------------	-------------------------------	---

SODNI POSTOPKI

Sodišče Efte

2018/C 97/05	Sodba Sodišča z dne 14. novembra 2017 v združenih zadevah E-2/17 in E-3/17, Nadzorni organ Efte proti Islandiji (<i>Direktiva 89/662/EGS – Veterinarski pregledi – Omejitve uvoza – Surovi in predelani meso, jajca in mleko</i>)	9
--------------	---	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2018/C 97/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.8820 – GE/Rosneft/JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	11
--------------	--	----

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2018/C 97/07	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	13
--------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 Pogodbe o delovanju Evropske unije

Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ali ukrepa ne pomeni pomoči

(Besedilo velja za EGP)

(2018/C 97/01)

Datum sprejetja odločitve	11.10.2017	
Številka pomoči	SA.49275 (2017/N)	
Država članica	Portugalska	
Regija	PORTUGAL	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Pravna podlaga	Decreto-Lei nº 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Vrsta ukrepa	ad hoc pomoč	Novo Banco, S.A.
Cilj	Odpravljanje resne motnje v gospodarstvu	
Oblika pomoči	Drugo - 0	
Proračun	Skupni proračun: EUR 4 290 (v milijonih)	
Intenzivnost	—	
Trajanje	—	
Gospodarski sektorji	Dejavnosti finančnih storitev; razen zavarovalništva in dejavnosti pokojninskih skladov	
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Fundo de Resolução Av. da República, 57, nº 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Drugi podatki	V kolikor se zaradi zelo neugodnih okoliščin pojavijo kapitalske potrebe, ki jih družba Lone Star ali drugi subjekti na trgu ne morejo pokriti, bo Portugalska zagotovila omejen dodatni kapital.	

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

14. marca 2018

(2018/C 97/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2369	CAD	kanadski dolar	1,5993
JPY	japonski jen	131,77	HKD	hongkonški dolar	9,6978
DKK	danska krona	7,4493	NZD	novozelandski dolar	1,6853
GBP	funt šterling	0,88630	SGD	singapurski dolar	1,6193
SEK	švedska krona	10,1255	KRW	južnokorejski won	1 313,97
CHF	švicarski frank	1,1704	ZAR	južnoafriški rand	14,5494
ISK	islandska krona	123,10	CNY	kitajski juan	7,8089
NOK	norveška krona	9,5728	HRK	hrvaška kuna	7,4428
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 981,40
CZK	češka krona	25,447	MYR	malezijski ringit	4,8202
HUF	madžarski forint	311,63	PHP	filipinski peso	64,330
PLN	poljski zlot	4,2023	RUB	ruski rubelj	70,4935
RON	romunski leu	4,6625	THB	tajski bat	38,505
TRY	turška lira	4,7924	BRL	brazilski real	4,0244
AUD	avstralski dolar	1,5644	MXN	mehiški peso	22,9785
			INR	indijska rupija	80,1975

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

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

SKUPNI ODBOR EGP

Sklepi Skupnega odbora EGP, za katere so izpolnjene ustavne zahteve v skladu s členom 103 Sporazuma EGP, in povezani sklepi

(2018/C 97/03)

V sklepih Skupnega odbora EGP je od marca 2000 v opombi navedeno, ali je datum začetka njihove veljavnosti odvisen od izpolnitve ustavnih zahtev katere od pogodbenic. Take zahteve so bile uradno sporočene v zvezi s sklepi, navedenimi v nadaljevanju. Zadevne pogodbenice so zdaj uradno obvestile druge pogodbenice, da so zaključile svoje interne postopke. Datumi začetka veljavnosti sklepov so navedeni v razpredelnici. Poleg tega lahko nekateri sklepi Skupnega odbora EGP začnejo veljati le, ko so izpolnjene ustavne zahteve zgoraj navedenih sklepov, in so prav tako navedeni v nadaljevanju.

Številka sklepa	Datum sprejetja	Sklic na objavo	Vključeni pravni akti	Datum začetka veljavnosti
173/2013	8.10.2013	UL L 58, 27.2.2014, str. 27. Dopolnilo EGP št. 13, 27.2.2014, str. 29.	Direktiva 2009/33/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. aprila 2009 o spodbujanju čistih in energetske učinkovitih vozil za cestni prevoz	1.7.2017
316/2015	11.12.2015	UL L 263, 12.10.2017, str. 35. Dopolnilo EGP št. 64, 12.10.2017, str. 43.	Direktiva (EU) 2015/719 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2015 o spremembi Direktive Sveta 96/53/ES o določitvi največjih dovoljenih mer določenih cestnih vozil v Skupnosti v notranjem in mednarodnem prometu in največjih dovoljenih tež v mednarodnem prometu	1.8.2017
46/2016	18.3.2016	UL L 270, 19.10.2017, str. 11. Dopolnilo EGP št. 66, 19.10.2017, str. 11.	Direktiva 2014/30/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo (prenovitev) Direktiva 2014/34/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z opremo in zaščitnimi sistemi, namenjenimi za uporabo v potencialno eksplozivnih atmosferah (prenovitev) Direktiva 2014/35/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z omogočanjem dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej	1.7.2017

Številka sklepa	Datum sprejetja	Sklic na objavo	Vključeni pravni akti	Datum začetka veljavnosti
92/2016	29.4.2016	UL L 300, 16.11.2017, str. 43. Dopolnilo EGP št. 73, 16.11.2017, str. 47.	Uredba (EU) 2015/2120 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. novembra 2015 o določitvi ukrepov v zvezi z dostopom do odprtega interneta in spremembi Direktive 2002/22/ES o univerzalni storitvi in pravicah uporabnikov v zvezi z elektronskimi komunikacijskimi omrežji in storitvami ter Uredbe (EU) št. 531/2012 o gostovanju v javnih mobilnih komunikacijskih omrežjih v Uniji Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/2352 z dne 16. decembra 2015 o določitvi tehtanega povprečja najvišjih cen zaključevanja klicev v mobilnih omrežjih po vsej Uniji	1.6.2017
100/2016	29.4.2016	UL L 300, 16.11.2017, str. 61. Dopolnilo EGP št. 73, 16.11.2017, str. 66.	Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2119 z dne 20. novembra 2015 o določitvi zaključkov o najboljših razpoložljivih tehnikah (BAT) v skladu z Direktivo 2010/75/EU Evropskega parlamenta in Sveta za proizvodnjo lesnih plošč	1.7.2017
121/2016	3.6.2016	UL L 308, 23.11.2017, str. 25. Dopolnilo EGP št. 76, 23.11.2017, str. 30.	Direktiva 2014/60/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. maja 2014 o vračanju predmetov kulturne dediščine, ki so bili protipravno odstranjeni z ozemlja države članice, in o spremembi Uredbe (EU) št. 1024/2012	1.7.2017
166/2016	23.9.2016	Objava sledi	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/262 z dne 17. februarja 2015 o določitvi pravil v skladu z direktivama Sveta 90/427/EGS in 2009/156/ES v zvezi z metodami za identifikacijo enoprstih kopitarjev (uredba o potnih listih za enoprste kopitarje)	1.7.2017
194/2016	23.9.2016	Objava sledi	Uredba (EU) št. 524/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. maja 2013 o spletnem reševanju potrošniških sporov ter spremembi Uredbe (ES) št. 2006/2004 in Direktive 2009/22/ES. Izvedbena uredba Komisije (EU) 2015/1051 z dne 1. julija 2015 o podrobnostih izvajanja nalog platforme za spletno reševanje sporov, podrobnostih elektronskega obrazca za pritožbe in podrobnostih sodelovanja med kontaktnimi točkami v skladu z Uredbo (EU) št. 524/2013 Evropskega parlamenta in Sveta o spletnem reševanju potrošniških sporov	1.7.2017

Številka sklepa	Datum sprejetja	Sklic na objavo	Vključeni pravni akti	Datum začetka veljavnosti
			Direktiva 2013/11/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. maja 2013 o alternativnem reševanju potrošniških sporov ter spremembi Uredbe (ES) št. 2006/2004 in Direktive 2009/22/ES	
206/2016	30.9.2016	Objava sledi	Uredba (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 4. julija 2012 o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov	1.7.2017
215/2016	28.10.2016	Objava sledi	Uredba (EU) 2015/757 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2015 o spremljanju emisij ogljikovega dioksida iz pomorskega prevoza, poročanju o njih in njihovem preverjanju ter spremembi Direktive 2009/16/ES	1.7.2017
35/2017	3.2.2017	Objava sledi	<p>Izvedbeni sklep Komisije 2014/752/EU z dne 30. oktobra 2014 o enakovrednosti regulativnega okvira Japonske za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije 2014/753/EU z dne 30. oktobra 2014 o enakovrednosti regulativnega okvira Singapurja za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije 2014/754/EU z dne 30. oktobra 2014 o enakovrednosti regulativnega okvira Hongkonga za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije 2014/755/EU z dne 30. oktobra 2014 o enakovrednosti regulativnega okvira Avstralije za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p>	1.7.2017

Številka sklepa	Datum sprejetja	Sklic na objavo	Vključeni pravni akti	Datum začetka veljavnosti
			<p>Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2038 z dne 13. novembra 2015 o enakovrednosti regulativnega okvira Republike Koreje za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2039 z dne 13. novembra 2015 o enakovrednosti regulativnega okvira Južne Afrike za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2040 z dne 13. novembra 2015 o enakovrednosti regulativnega okvira nekaterih kanadskih provinc za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2041 z dne 13. novembra 2015 o enakovrednosti regulativnega okvira Mehike za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p> <p>Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2015/2042 z dne 13. novembra 2015 o enakovrednosti regulativnega okvira Švice za centralne nasprotne stranke zahtevam iz Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o izvedenih finančnih instrumentih OTC, centralnih nasprotnih strankah in repozitorijih sklenjenih poslov</p>	
37/2017	3.2.2017	Objava sledi	Direktiva Komisije 2014/88/EU z dne 9. julija 2014 o spremembi Direktive 2004/49/ES Evropskega parlamenta in Sveta glede skupnih varnostnih kazalnikov in skupnih metod za izračun stroškov nesreč	1.1.2018

Številka sklepa	Datum sprejetja	Sklic na objavo	Vključeni pravni akti	Datum začetka veljavnosti
38/2017	3.2.2017	Objava sledi	Direktiva Komisije (EU) 2016/882 z dne 1. junija 2016 o spremembi Direktive 2007/59/ES Evropskega parlamenta in Sveta glede jezikovnih zahtev	1.1.2018
39/2017	3.2.2017	Objava sledi	Direktiva Komisije 2014/82/EU z dne 24. junija 2014 o spremembi Direktive 2007/59/ES Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi s splošnim poklicnim znanjem in zdravstvenimi zahtevami ter zahtevami glede dovoljenj	1.1.2018
41/2017	3.2.2017	Objava sledi	Izvedbeni sklep Komisije (EU) 2016/1804 z dne 10. oktobra 2016 o podrobnih pravilih za uporabo člena 34 in 35 Direktive 2014/25/EU Evropskega parlamenta in Sveta o javnem naročanju naročnikov, ki opravljajo dejavnosti v vodnem, energetske in prometnem sektorju ter sektorju poštne storitev	1.9.2017

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKI URAD ZA IZBOR OSEBJA (EPSO)

RAZPIS JAVNIH NATEČAJEV

(2018/C 97/04)

Evropski urad za izbor osebja (EPSO) organizira javna natečaja:

UPRAVNI USLUŽBENCI (AD 6) NA PODROČJU JAVNEGA ZDRAVJA:

EPSO/AD/340/18 – Zdravje in varnost hrane – presoje, inšpekcijski pregledi in vrednotenje

EPSO/AD/341/18 – Varnost hrane – politike in zakonodaja

Razpis natečajev je objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* C 97 A z dne 15. marca 2018 v 24 jezikovnih različicah.

Dodatne informacije so na voljo na spletišču urada EPSO: <https://epso.europa.eu/>.

SODNI POSTOPKI

SODIŠČE EFTE

SODBA SODIŠČA

z dne 14. novembra 2017

v združenih zadevah E-2/17 in E-3/17,

Nadzorni organ Efte proti Islandiji

(Direktiva 89/662/EGS – Veterinarski pregledi – Omejitve uvoza – Surovi in predelani meso, jajca in mleko)

(2018/C 97/05)

V združenih zadevah E-2/17 in E-3/17, Nadzorni organ Efte proti Islandiji – katerih predmet sta ZAHTEVKA za ugotovitev, da Islandija s tem, ko je v veljavi ohranila:

- (i) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz svežega mesa in mesnih izdelkov, kakršen je določen v členu 10 islandskega zakona št. 25/1993 in členih od 3 do 5 islandske uredbe št. 448/2012;
- (ii) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz surovih jajc in proizvodov iz surovih jajc, kakršen je določen v členu 10 islandskega zakona št. 25/1993 ter členu 3(e) in členu 4 islandske uredbe št. 448/2012;
- (iii) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz nepasteriziranega mleka in mlečnih izdelkov, predelanih iz nepasteriziranega mleka, ter dodatne zahteve, kakršni so določeni v členu 10 islandskega zakona št. 25/1993 in členu 3(f) ter členih 4 in 5 islandske uredbe št. 448/2012, ter prepoved trženja uvoženih mlečnih izdelkov, predelanih iz nepasteriziranega mleka, kakršna je določena v členu 7a islandske uredbe št. 104/2010, in
- (iv) upravno prakso, v skladu s katero se od uvoznikov zahteva, da podajo izjavo in pridobijo dovoljenje za uvoz obdelanih jajčnih proizvodov in mlečnih izdelkov, kakršna je bila vzpostavljena v okviru uporabe islandske uredbe št. 448/2012,

ni izpolnila svojih obveznosti iz akta iz točke 1 dela 1.1 poglavja I Priloge I k Sporazumu o Evropskem gospodarskem prostoru (Direktiva Sveta 89/662/EGS z dne 11. decembra 1989 o veterinarskih pregledih v trgovini znotraj Skupnosti glede na vzpostavitev notranjega trga), kakor je bil spremenjen in prilagojen Sporazumu s Protokolom 1 k Sporazumu in s sektorskimi prilagoditvami iz Priloge I, ter zlasti iz člena 5 akta – je Sodišče Efte v sestavi predsednik Carl Baudenbacher ter sodnika Per Christiansen (sodnik poročevalec) in Páll Hreinsson, 14. novembra 2017 izdalo sodbo, katere izrek se glasi:

1. Islandija ni izpolnila svojih obveznosti iz člena 5 akta iz točke 1 dela 1.1 poglavja I Priloge I k Sporazumu o Evropskem gospodarskem prostoru (Direktiva Sveta 89/662/EGS z dne 11. decembra 1989 o veterinarskih pregledih v trgovini znotraj Skupnosti glede na vzpostavitev notranjega trga), kakor je bil spremenjen in prilagojen Sporazumu s Protokolom 1 k Sporazumu in s Prilogo I, s tem, ko je ohranila v veljavi:
 - (i) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz svežega mesa in mesnih izdelkov, določen v členu 10 islandskega zakona št. 25/1993 in členu 3(a) ter členih 4 in 5 islandske uredbe št. 448/2012;
 - (ii) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz surovih jajc in proizvodov iz surovih jajc, določen v členu 10 islandskega zakona št. 25/1993 ter členu 3(e) in členu 4 islandske uredbe št. 448/2012;
 - (iii) sistem za izdajo dovoljenj za uvoz nepasteriziranega mleka in mlečnih izdelkov, predelanih iz nepasteriziranega mleka, določen v členu 3(f) in členu 4 islandske uredbe št. 448/2012, ter dodatne zahteve glede nekaterih sirov, določene v tretjem odstavku člena 5 islandske uredbe št. 448/2012, in

- (iv) upravno prakso, ki od uvoznikov obdelanih jajčnih proizvodov in mlečnih izdelkov zahteva, da ustreznim nacionalnim organom predložijo podatke, ki dokazujejo, da so bili proizvodi oziroma izdelki obdelani v skladu z nacionalno zakonodajo.
2. V preostalem delu se zahtevek zavrne.
 3. Islandiji se naloži plačilo stroškov postopka.
-

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.8820 – GE/Rosneft/JV)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 97/06)

1. Komisija je 7. marca 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- General Electric Company („GE“, ZDA),
- General Electric Panafrikan Holdings I B.V., Nizozemska (podružnica podjetja Baker Hughes, podjetja v okviru GE „BHGE“), ki je pod nadzorom GE,
- Rosneft Oil Company („Rosneft“, Rusija),
- Sibintek LLC („Sibintek“, Rusija), ki je pod nadzorom podjetja Rosneft,
- NewCo („JV“, Singapur / Rusija).

Podjetji GE in Rosneft pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem JV.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Podjetje GE je globalno diverzificirano podjetje za proizvodnjo, tehnologijo in storitve. Sestavljeno je iz več poslovnih enot, od katerih ima vsaka svoje lastne oddelke. Njegove osnovne poslovne enote so: GE Renewable Energy, GE Power, BHGE, GE Healthcare, GE Aviation, GE Transportation, GE Capital in GE Lighting,
- podjetje BHGE je podjetje za zagotavljanje celostnih storitev na področju proizvodnje, tehnologije, storitev in digitalnih rešitev v zvezi z nafto in plinom, ki je od julija 2017 poslovna enota GE,
- podjetje Sibintek zagotavlja rešitve informacijske tehnologije (IT) za Rosneft in druge stranke v Rusiji, med drugim tudi za sisteme za upravljanje dobavnih verig, infrastrukturo, sisteme za hranjenje in prenos podatkov, inženirske sisteme, sisteme za iskanje in pridobivanje nafte, rešitve za varčevanje in oskrbo z energijo, in druge,
- podjetje Rosneft je dejavno na področju raziskovanja, razvoja, proizvodnje in prodaje surove nafte in zemeljskega plina ter rafiniranja in trženja naftnih derivatov in petrokemičnih proizvodov,
- podjetje JV bo osredotočeno na razvoj, izvajanje, trženje, izdajo dovoljenj in/ali upravljanje industrijskih aplikacij interneta stvari na podlagi platforme Predix, ki jo ponuja GE.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

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

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾ 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. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.8820 – GE/Rosneft/JV

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

E-naslov:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks:

+32 22964301

Poštni naslov:

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

⁽¹⁾ 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

(2018/C 97/07)

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

„BOUDIN BLANC DE RETHEL“

EU št.: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Les Charcutiers du Pays d'Ardennes

Naslov: Au Pays rethélois

3 quai d'Orfeuil

08300 Rethel

FRANCE

E-naslov: charcuteries.ardennes@gmail.com

Sestava: Skupino sestavljajo izdelovalci klobase „Boudin blanc de Rethel“. Tako ima pravni interes za vložitev 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: posodobitev kontaktnih podatkov, geografsko območje, vzročna povezava, nadzorni organi, 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.

⁽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

5.1 Postavka „Opis proizvoda“

Črtan je odstavek v zvezi z umestitvijo proizvodnje klobase „Boudin blanc de Rethel“ v okolico občine Rethel in obstojem bele klobase s čebulo na severu departmaja. Prav tako so črtane navedbe v zvezi s tradicionalnim receptom, ki spadajo pod metodo proizvodnje in povezavo s poreklom in ne pod opis proizvoda. Ta dva odstavka se ne nanašata na opis proizvoda.

Fizikalne značilnosti proizvoda so nadomeščene z naslednjim:

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se trži v valjasti obliki s težo od 60 do 130 gramov in premerom od 30 do 36 mm. Polnjena je v prašičje črevo.

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se lahko trži tudi v „cocktail“ obliki in obliki za žar, pri čemer je njen premer od 20 do 26 mm. Polnjena je v ovčje črevo:

cocktail ali mini klobase: teža je med 8 in 15 g;

klobase za žar: teža je med 50 in 80 g.

Njena koža je svetle, skoraj bele, in homogene barve. Črevo je napeto, kar omogoča čvrsto obliko in na splošno gladek videz. Pri naravnem črevesu so lahko občasno vidne manjše nepravilnosti, kot so rdečkaste žilice (obstojna obarvanost po zakolu) ali prisotnost majhnih vlaken, imenovanih „rese“, zaradi ostanka črevesne mreže.

Te določbe se od tistih v veljavni specifikaciji proizvoda razlikujejo v naslednjih točkah:

V veljavni specifikaciji proizvoda so navedene bela klobasa in pomanjšane oblike. Pri beli klobasi je najmanjša teža valjastih kosov, določena na „od 100 do 130 gramov“, nadomeščena z najmanjšo težo „od 60 do 130 gramov“, premer, določen na „od 32 do 34 mm“, pa je nadomeščen s premerom „od 30 do 36 mm“.

Te spremembe velikosti omogočajo prilagoditev razvoju trga tega proizvoda. Lastniki restavracij, ki klobaso strežejo kot predjed, in potrošniki namreč povprašujejo po manjših oblikah. Poleg tega je bil premer klobas prilagojen, da bi ustrezal kategorijam prašičjega črevesa, ki so na voljo pri dobaviteljih.

Dodan je opis pomanjšanih oblik, navedenih v veljavni specifikaciji proizvoda. To sta „cocktail ali mini“ bela klobasa in bela klobasa „za žar“. Ti obliki se razlikujeta po teži: „cocktail ali mini“ klobasa tehta od 8 do 15 gramov, klobasa „za žar“ pa od 50 do 80 gramov. Premer je nespremenjen. Te podrobne navedbe omogočajo opredelitev različnih oblik klobase „Boudin blanc de Rethel“, ki so na prodaj.

Barva, ki je bila opisana kot „svetla in homogena“, je nadomeščena s „skoraj bela“. Ta izraz je natančnejši.

Pridevnik „zelo zadovoljiva“ za napetost črevesa je črtan, ker ni objektivni. Napetost črevesa je opisana glede na pričakovani rezultat: čvrsta oblika, gladek videz.

Poleg tega je dodano, da so lahko „pri naravnem črevesu občasno vidne manjše nepravilnosti, kot so rdečkaste žilice (obstojna obarvanost po zakolu) ali prisotnost majhnih vlaken, imenovanih „rese“, zaradi ostanka črevesne mreže“. Občasne manjše nepravilnosti so namreč neizogibno povezane z uporabo naravnih črev.

Organoleptične značilnosti so nadomeščene z naslednjim:

„Nadev te klobase je mehak in sočen, dovolj vezljiv ter ima značilen okus po mesu, ki ga spremlja nežen okus po popru in začimbah. Zrnatost nadeva se občuti v ustih.“

Subjektivni deskriptorji, ki niso posebej značilni za klobaso „Boudin blanc de Rethel“ („ustrezna prožnost in čvrstost“, „srednje slana in nesladka“, „zelookusna“ itd.), so črtani. Velikost zrn, ki je bila opisana kot „drobna do srednja“, je nadomeščena s stavkom, da se zrnatost nadeva občuti v ustih. V končnem proizvodu je namreč težko razlikovati velikost zrn. Poleg tega je to parameter, ki spada pod metodo proizvodnje.

Podrobneje so opredeljene različice proizvoda, ki so dovoljene v veljavni specifikaciji proizvoda:

- osnovna je nespremenjena,
- „z gobami ali eno samo vrsto gob“ namesto „z gobami“,
- „gozdna, ta različica se od predhodne razlikuje po tem, da vsebuje izključno gozdne gobe“ namesto zgolj gozdna,
- „z gomoljkami (edini dovoljeni vrsti gomoljik sta *Tuber melanosporum* ali *Tuber brumale*). Dovoljeno je dodati sok gomoljik.“ namesto „z gomoljkami ali s sokom gomoljik“.

Te podrobnejše navedbe so namenjene opredelitvi različic, da bi se potrošniku zagotovile boljše informacije in olajšal nadzor. Poleg tega je črtano sklicevanje na upoštevanje veljavnih predpisov, saj se to razume samo po sebi.

- Kemijske lastnosti so opredeljene za osnovni proizvod z ZGO „Boudin blanc de Rethel“. Navedba, da se nanašajo na osnovno mešanico različic proizvoda, ni potrebna, saj je recept za mešanico isti za osnovno različico in druge različice. Sklicevanja na merila iz kodeksa ravnanja za mesne izdelke so črtana, ker so navedena samo za primerjavo. Poleg tega je delež proteidov v odstotkih, določen na „ ≤ 11 “, nadomeščen z deležem v višini „ ≥ 11 “. Gre za popravek redakcijske napake. Proteidi so družina makrohranil, ki združuje aminokisljine, peptide in beljakovine. Mesni izdelek nujno vsebuje beljakovine, tako da je delež proteidov enak ali višji od 11 %.
- Mikrobiološke lastnosti so črtane, ker se sklicujejo na veljavne predpise.
- Predstavitev proizvoda je omejena na predstavitev „brez embalaže“ ali „v predpakiranih prodajnih enotah“. Prodaji „na tradicionalnem oddelku“ ali „na samopostrežnem oddelku“ sta črtani, ker ne opisujeta predstavitve klobase „Boudin blanc de Rethel“.

5.2 Postavka „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“

Dodan je odstavek v zvezi z identifikacijo gospodarskih subjektov, vključenih v proizvodnjo klobase „Boudin blanc de Rethel“. Pojasnjeno je, da mora biti ta identifikacija izvedena pred začetkom zadevne dejavnosti.

Predvidene so tudi izjave, potrebne za priznanje, spremljanje in nadzor proizvodov, ki naj bi se prodajali pod zaščiteno geografsko označbo. V specifikacijo proizvoda je vstavljena zbirna preglednica.

Te določbe so namenjene podrobni opredelitvi postopka za zagotavljanje sledljivosti proizvodov.

5.3 Postavka „Opis metode proizvodnje“

Surovine

V veljavni specifikaciji proizvoda so navedene sestavine, ki se uporabijo pri izdelavi klobase „Boudin blanc de Rethel“. Sezam teh sestavin je nespremenjen.

Dodani so deleži različnih sestavin (po teži mešanice, ki se uporabi): „od 55 do 68 %“ za prašičje meso, „od 10 do 20 %“ za cela jajca, „od 20 do 30 %“ za mleko in „manj kot 5 %“ za začimbe. Čeprav ti deleži prej niso bili opisani, so to deleži, ki jih proizvajalci običajno uporabljajo in s katerimi se dobi mešanica, ki ustreza organoleptičnim merilom ZGO „Boudin blanc de Rethel“.

Pri vsaki vrsti sestavine so opredeljene dovoljene oblike, in sicer:

Pri prašičjem mesu: meso svinj je zaradi preveč izrazitega okusa izključeno. Navedbi „ustrezno obrezano“ za meso in „prsi brez seskov“ za prsi sta preneseni v odstavek, ki se nanaša na obrezovanje mesa.

Pri celih jajcih: določba „sveža cela jajca“ je nadomeščena s podrobnejšo določbo o lastnostih jajc, ki se uporabijo, in sicer „Jajca so cela kokošja jajca (beljak in rumenjaki). Lahko so v lupini ali v obliki pasteriziranih jajčnih izdelkov. Jajca v prahu, zamrznjena ali obogatena jajca so prepovedana.“ Dovoljeni so torej samo pasterizirani jajčni izdelki in jajca v lupini. Jajca v drugih oblikah nimajo zelenih vezivnih lastnosti. Izraz „sveža“, ki se v veljavni specifikaciji proizvoda nanaša na jajca, je črtan, ker ne dopolnjuje informacij glede kakovosti proizvoda.

Pri mleku: pojasnjeno je, da je mleko izključno kravje mleko, kar je v skladu z navadami in ne vpliva na okus končnega proizvoda.

Lahko se uporabi polnomastno, delno posneto, posneto, surovo, pasterizirano ali sterilizirano mleko. Surovo mleko je treba zavreti. Pri začimbah je pojasnjeno, da „ne zakrijejo okusa prašičjega mesa, ki je značilen za klobaso ‚Boudin blanc de Rethel‘, in ne spremenijo svetle barve nadeva“.

Uporaba arom v mleku (pri vretju) ali v vodi za kuhanje je dovoljena.

Stavek „Dodajanje škrobnih izdelkov, barvil in fosfatov je formalno prepovedano“ je črtan. V specifikaciji proizvoda je namreč določen pozitivni seznam sestavin.

Ker se lahko ta seznam sestavin pri nekaterih družinah sestavin različno razlaga, je bil dodan seznam prepovedanih sestavin in dodatkov, da bi se zagotovile najboljše kakovost in značilnosti proizvoda.

Te spremembe specifikacije proizvoda odražajo navade izdelovalcev klobase „Boudin blanc de Rethel“, na podlagi katerih se lahko podrobneje določi recept. Z njimi nista pod vprašaj postavljena niti opis proizvoda niti njegova povezava z geografskim območjem. Nasprotno, omogočajo prečiščenje opisa recepta in olajšanje nadzora.

Dodan je odstavek, v katerem so navedene druge sestavine (gobe, gomoljike, sok gomoljik), da se vključijo vse različice klobase „Boudin blanc de Rethel“ (z gobami, gozdna, z gomoljikami). Največji delež teh drugih sestavin za različice je določen na 20 % teže mešanice.

Dodan je odstavek, v katerem je pojasnjeno, da se za „klobase s težo od 60 do 130 g uporabi naravno prašičje črevo“, za „cocktail ali mini klobase (od 8 do 15 g) in klobase za žar (od 50 do 80 g) pa naravno ovčje črevo“. To razlikovanje je upravičeno zaradi premerov različnih oblik klobase „Boudin blanc de Rethel“.

Izdelava

V veljavni specifikaciji proizvoda so glavne faze izdelave (priprava mesa, mešanje, polnjenje mešanice, kuhanje in hlajenje) navedene brez drugih pojasnil in prikazan je zbirni diagram različnih faz izdelave.

Diagram je črtan, faze pa so podrobneje pojasnjene. Gre za naslednje faze:

— Obrezovanje mesa

Pri obrezovanju se z mesa odstrani živčevje, meso pa se obreže „tako, da se pred sekljanjem mesa odstranijo živci, živčni vozli, seski ali ogojki“.

— Odmerjanje sestavin

V receptu, ki ga pripravi proizvajalec mesnih izdelkov, so določeni ustrezni deleži različnih sestavin, da se upoštevajo značilnosti končnega proizvoda. Proizvajalec pri vsaki izdelavi stehta sestavine.

— Ponovna uporaba

Ta običajna praksa na področju mesnih izdelkov (kuhani proizvodi) pomeni, da se pri pripravi mešanice ponovno uporabijo proizvodi, ki izhajajo iz druge izdelave in ki izključno iz razlogov, povezanih s predstavitvijo (proizvod je počil ali se je črevo raztrgalo, neskladna velikost ali teža itd.), niso uspeli pridobiti ZGO. Pri izdelavi klobase „Boudin blanc de Rethel“ se lahko ponovno uporabijo samo proizvodi, ki izhajajo iz izdelave, namenjene pridobitvi ZGO. Da ta praksa ne bi vplivala na značilnosti končnega proizvoda, zlasti enotnost nadeva, je delež takega ponovno uporabljenega proizvoda omejen na največ 10 % mešanice, ki se uporabi. Ta vključitev ne vpliva na sestavo mešanice, saj je ista sestava upoštevana že v samih proizvodih, ki so vključeni v mešanico.

V specifikaciji proizvoda so določeni pogoji, ki jih je treba upoštevati pri ponovni uporabi: proizvodi, ki se uporabijo pri tem postopku, morajo biti sledeni, shranjeni pri temperaturi od 0 do 4 °C in porabljeni v največ štirih dneh od datuma kuhanja serije, iz katere izhajajo. Ta praksa je dodana v specifikacijo proizvoda, vendar pa odraža prakse proizvajalcev v panogi. S tem naj bi se torej te prakse kodificirale.

— Sekljanje in mešanje

Dodan je odstavek, v katerem so podrobno opredeljeni pogoji sekljanja in mešanja: „Sveže prašičje meso se najprej seseklja z rezalnico ali strojem za sekljanje mesa. Ko je zrno seseklanega mesa primerljivo z nadevom za klobase, se ob stalnem mešanju postopno dodajajo jajca, mleko in začimbe. Tako pripravljena zmes se obdela s strojem ‚mešalnikom‘, da se dobi končna homogena, neemulgirana mešanica, katere zrna so vidna s prostim očesom.“

Sekljanje je neizogibna faza pri izdelavi mesnega izdelka. Ker v veljavni specifikaciji proizvoda ni navedeno, ga je torej treba dodati ob upoštevanju posebnosti in praks, ki se uporabljajo. Sekljanje se izvaja s strojem za sekljanje mesa ali rezalnico, tako da mešanica ni emulgirana. Kar zadeva nadev, obdelan z rezalnico, se sestavine sesekljajo zelo na drobno. V nasprotju z nadevom za klobaso so zrna drobna in vidna s prostim očesom.

— Polnjenje

V tem odstavku je navedeno: „Mešanica se polni v naravna čreva. Proizvajalec prilagodi polnjenje tako, da dobi lepo napeto črevo.“

V tem odstavku je opisan cilj postopka polnjenja, ki je pridobiti lepo napeto črevo in pri katerem mora proizvajalec uporabiti svoje znanje in spretnosti. Ta postopek zahteva odlično obvladanje tehnike, da je črevo lepo napeto. Če je potiskanje pri polnjenju premočno, naravno črevo, ki je tanko, počí. Če potiskanje ni dovolj močno, črevo ni napeto in nadev ne bo imel zelene teksture.

— Kuhanje

Stavek „Kuhanje s potopitvijo v vrelo vodo“ je nadomeščen s stavkom „Klobase se skuhamo bodisi tako, da se potopijo v vodo, bodisi na pari“.

Navedba vrele vode, ki se povezuje z vodo, ki ima vedno 100 °C, se namreč ne ujema z dejanskim postopkom, saj se v prevroči vodi za kuhanje klobase razpočijo. Pri kuhanju se nadev segreje na zeleno temperaturo (72 °C na sredini klobase), s čimer pridobi posebne značilnosti in videz, ki ga mora imeti klobasa z ZGO „Boudin blanc de Rethel“. Kuhanje s potopitvijo v vodo, ki je blizu vrelišču, ali na pari tako omogoča, da dobimo klobaso, ki ustreza značilnostim ZGO. Homogeno in pravilno kuhanje omogoča tudi kuhanje na pari.

— Hlajenje

„Hlajenje v hladilni komori ali pod ledeno mrzlo tekočo pitno vodo“ je nadomeščeno s hlajenjem:

„— ali v komori za hitro hlajenje,

— ali s spiranjem ali potopitvijo,

— ali s kombinacijo obeh metod.

Hlajenje mora omogočati, da se v največ dveh urah doseže temperatura v sredini, ki je nižja ali enaka 10 °C.

V primeru hlajenja izključno s potopitvijo v vodo se mora proizvod pred pakiranjem najmanj dve uri sušiti.“

Namen teh dodatnih pojasnil je ohraniti organoleptične in higienske lastnosti klobase „Boudin blanc de Rethel“, zaradi katerih je potrebno hitro ohlajanje, tako da je trajanje ohlajanja določeno na največ dve uri.

Glede na daljši stik z vodo se morajo proizvodi, ki so bili ohlajeni s potopitvijo v vodo, pred pakiranjem najmanj dve uri sušiti.

S temi spremembami so kodificirane običajne prakse izdelovalcev klobase „Boudin blanc de Rethel“, pri čemer zagotavljajo ohranitev fizikalnih in organoleptičnih značilnosti proizvoda.

5.4 **Postavka „Označevanje“**

Obveznosti, ki so v veljavni specifikaciji proizvoda določene v zvezi z označevanjem, so črtane. Navedena so samo podrobna pravila za označevanje različic klobase „Boudin blanc de Rethel“.

Namen nekaterih od navedenih obveznosti je bil olajšati nadzor ob registraciji (navedba imena in kontaktnih podatkov certifikacijskega organa, navedba možnosti potrošnikov, da v primeru nezadovoljstva pišejo certifikacijskemu organu, predhodna potrditev etiket). Nanašajo se tudi na opis proizvoda („na osnovi prašičjega mesa“, „brez dodajanja škroba ali kruhove sredice“) ali geografsko območje.

Te določbe niso upravičene, ker spadajo pod splošne predpise.

5.5 **Postavka „Drugo“**

— Pristojna služba države članice: dodajo se kontaktni podatki inštituta INAO (Institut national de la qualité et de l'origine, državni inštitut za kakovost in poreklo) kot pristojne službe države članice v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- Skupina, ki je odslej pristojna za ZGO in je vložnik zahtevka za spremembo, je združenje „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes“. Informacije v zvezi s skupino „Ardennes de France“, ki je vložila zahtevek za registracijo, so bile torej črtane in nadomeščene z imenom in kontaktnimi podatki skupine „Les Charcuteries du Pays d’Ardennes“.
- Geografsko območje: geografsko območje ni spremenjeno. Seznam kantonov je nadomeščen s seznamom ustreznih občin. Vključen je seznam postopkov, ki jih je treba obvezno izvajati na geografskem območju: sprejem surovin in predelava. To so oblikovne spremembe.
- Vzročna povezava: to poglavje je bilo razdeljeno v tri dele, da bi se bolje opredelile posebnosti geografskega območja, posebnosti proizvoda in vzročna povezava. To so besedilne spremembe, ki niso vsebinske.
- Nadzorni organi: kontaktni podatki nadzornega organa so bili nadomeščeni s kontaktnimi podatki organa, pristojnega na področju nadzora. Cilj te spremembe je izogniti se spreminjanju specifikacije proizvoda v primeru spremembe nadzornega organa.
- Nacionalne zahteve: v specifikacijo proizvoda so pod nacionalnimi zahtevami dodane glavne točke, ki jih je treba preverjati, in način njihovega ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„BOUDIN BLANC DE RETHEL“

EU št.: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Boudin blanc de Rethel“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

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

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

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

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se trži v valjasti obliki s težo od 60 do 130 gramov in premerom od 30 do 36 mm. Klobasa s takimi merami je polnjena v prašičje črevo.

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se lahko trži tudi v „cocktail“ obliki ali obliki za žar, pri čemer je njen premer od 20 do 26 mm. Klobasa v cocktail ali mini obliki (teža od 8 do 15 g) in obliki za žar (teža od 50 do 80 g) je polnjena v ovčje črevo.

Njena koža je svetle, skoraj bele, in homogene barve. Črevo je napeto, kar omogoča čvrsto obliko in na splošno gladek videz. Pri naravnem črevesu so lahko občasno vidne manjše nepravilnosti, kot so rdečkaste žilice (obstojna obarvanost po zakolu) ali prisotnost majhnih vlaken, imenovanih „rese“, zaradi ostanka črevesne mreže.

Nadev klobase „Boudin blanc de Rethel“ je mehak in sočen, dovolj vezljiv ter ima značilen okus po mesu, ki ga spremlja nežen okus po popru in začimbah. Zrnatost nadeva se občuti v ustih.

Različice klobase „Boudin blanc de Rethel“ so osnovna različica, različica z gobami ali eno samo vrsto gob, gozdna različica (ta navedba pomeni, da vsebuje izključno gozdne gobe) in različica z gomoljikami (edini dovoljeni vrsti gomoljik sta *Tuber melanosporum* ali *Tuber brumale*). Dovoljeno je dodati sok gomoljik.

Kemijska merila, ki jih je treba upoštevati pri osnovnem proizvodu, so:

- lipidi: < 30 %,
- vsebnost vlage v proizvodu, ki sta mu bila odstranjena maščoba in škrob (HPDA): ≤ 81 %,
- škrob: ≤ 0,4 %,
- kolagen: ≤ 2 %,
- proteidi: ≥ 11 %.

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se prodaja nepakirana ali predpakirana v prodajnih enotah.

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

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se izdeluje iz svežega prašičjega mesa, trde svinjske slanine, celih jajc in kravjega mleka.

Prašičje meso je pridobljeno iz naslednjih anatomskih delov: stegna brez goleni, pleč brez podlakti, prsi in trde slanine. Meso svinj je izključeno. Uporaba obrezkov iz razreza je prepovedana. Mesu se odstrani živčevje in se obreže tako, da se pred sekljanjem odstranijo živci, živčni vozli, seski ali ognjki. Meso predstavlja od 55 do 68 % teže mešanice, ki se uporabi.

Jajca so cela kokošja jajca (beljak in rumenjaki) v lupini ali v obliki pasteriziranih jajčnih izdelkov. Jajca v prahu, zamrznjena ali obogatena jajca so prepovedana. Jajca predstavljajo od 10 do 20 % teže mešanice, ki se uporabi.

Kravje mleko je lahko polnomastno, delno posneto ali posneto, da se obvladuje vsebnost lipidov v končnem proizvodu. Je pasterizirano, sterilizirano ali surovo (če se pred uporabo v mešanici prevre). Rekonstruirano mleko je prepovedano. Mleko predstavlja od 20 do 30 % teže mešanice, ki se uporabi.

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

Faze, ki se izvajajo na območju, segajo od sprejema surovin do hlajenja klobase.

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

Kadar je klobasa „Boudin blanc de Rethel“ opremljena z ustreznim kvalifikatorjem, tj. „z gomoljikami“, „z gobami“ ali navedbo vrste gobe, kadar je uporabljena ena sama vrsta, ali „gozdna“, je ta naveden v istem vidnem polju in zapisan s črkami, ki so po velikosti najmanj enake polovici črk imena „Boudin blanc de Rethel“, vendar so manjše od teh črk.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje sestavljajo naslednji kantoni:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld in Rethel.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje obsega okrožje občine Rethel, v kateri se je izoblikoval recept ter so se razvili z njim povezano znanje in spretnosti in po kateri se imenuje klobasa „Boudin blanc de Rethel“. Toponimija priča o močni dejavnosti proizvodnje in predelave prašičjega mesa v preteklosti. Geografsko območje namreč zajema tri velike občine, ki imajo v imenu izraz „Porcien“ (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), nekdanji galoromanski *pagus porcienensis*, ki pomeni „dežela prašičev“.

Začetki klobase „Boudin blanc de Rethel“ segajo v 17. stoletje. V tistem času se je častnik kraljeve vojske zatekel v Rethel, potem ko je v nasprotju z ukazi kardinala Richelieuja sodeloval v dvoboju. Ta častnik, imenovan Chamarande, je nato v majhni prodajalni v Liessu, tedanji četrti občine Rethel, odprl mesnico.

Recept za „belo klobaso“ je dokončno oblikoval eden od njegovih vnukov (ki je umrl leta 1848) sredi 19. stoletja. Med njegovimi otroki je pet sinov postalo proizvajalcev mesnin. Ti so se ustalili v različnih četrtih mesta Rethel ter nadalje ohranjali družinsko znanje in spretnosti. V registru mesta Rethel in njegovega okrožja je bilo leta 1901 osem proizvajalcev mesnin, od katerih so se štirje pisali Chamarande.

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se še danes izdeluje po tem starem receptu. Proizvajalci mesnin imajo namreč znanje in spretnosti, ki so jih nanje prenesli njihovi starši ali so jih pridobili med vajeništvom pri drugih proizvajalcih mesnin.

Od 17. stoletja so se zaradi tehničnega napredka pogoji izdelave zelo spremenili, tako da zdaj proizvajalci za izdelavo proizvoda uporabljajo sodobne pripomočke, kot je „stroj za sekljanje in mešanje“.

Posebnosti proizvoda

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ je od svojega nastanka pridobila velik sloves, ki temelji predvsem na njenih senzoričnih lastnostih.

Z upoštevanjem tradicionalnega recepta klobasa „Boudin blanc de Rethel“ pridobi značilne in prefinjene organoleptične lastnosti.

Njena koža je svetle, skoraj bele, in homogene barve. Od drugih proizvodov v svoji kategoriji se razlikuje po svojem značilnem okusu po prašičjem mesu, ki ga spremlja nežen okus po popru in začimbah. V ustih je njen nadev mehak, dovolj vezljiv in sočen, pri tem pa se sprošča srednja količina maščobe.

Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ se trži tudi v različicah z gobami ali gomoljikami. Mešanica je enaka, dodatne sestavine za ti različici pa se vključijo ob koncu priprave.

Vzročna povezava

Povezava z geografskim območjem klobase „Boudin blanc de Rethel“ temelji na njeni določeni kakovosti in slovesu.

Značilnosti klobase „Boudin blanc de Rethel“, ki je umeščena v prašičerejsko regijo, kot dokazuje toponimija občin, izhajajo iz upoštevanja izvirnega recepta, predvsem izključne uporabe svežega prašičjega mesa, celih jajc in mleka ter odsotnosti škrobnih izdelkov, barvil in fosfatov. Pri izdelavi se uporabljajo znanje in spretnosti proizvajalcev mesnin s tega območja, da se pridobi proizvod s cenjeno in priznano teksturo in okusom.

Recept za klobaso „Boudin blanc de Rethel“, ki je bil dokončno oblikovan sredi 18. stoletja, so obširno in hitro prevzeli proizvajalci mesnin iz Rethela.

Lokalni proizvajalci mesnin so znali ohraniti to posebno znanje in spretnosti, jih prilagoditi tehnikam, ki so se razvijale, hkrati pa so popolnoma obvladovali postopek izdelave. Klobasa „Boudin blanc de Rethel“ pridobi svojo značilno teksturo z obvladovanjem postopka sekljanja in polnjenja v naravno črevo.

Da bi dobili klobaso „Boudin blanc de Rethel“, ki je čim bolj podobna izvirnemu proizvodu, proizvajalci mesnin poskrbijo, da uporabijo surovine, ki imajo pomembne značilnosti kakovosti, kar velja zlasti za prašičje meso (uporaba prsi, plečeta ali stegna, meso ne sme biti zamrznjeno), mleko (nerekonstruirano) in cela jajca (jajca v prahu in zamrznjena jajca so prepovedana).

Za pridobitev vezljive in mehke teksture zadostujejo zgolj beljakovinska veziva (jajca in sveže meso), zato se pri izdelavi klobase „Boudin blanc de Rethel“ ne dodaja škrob ali kruhova sredica. Beljakovine jajčnega beljaka so albumini, ki koagulirajo pri nizki temperaturi (med +60 in +65 °C) in tvorijo žele, v katerega se ujamejo sestavine proizvoda, v katerega je vključen. Zaradi te lastnosti „Boudin blanc de Rethel“ pridobi tudi svojo svetlo barvo. Ta koagulacija omogoča tudi pridobitev konsistentnega nadeva.

Proizvod je skozi leta pridobil resnični sloves, kot dokazujeta udeležba na salonih in razstavah (mednarodni salon kmetijstva v Parizu, „Les Ardennes à Paris“, „Lille, couleur Ardennes“ leta 2009 itd.), pa tudi izdaja knjige leta 2006, ki mu je posvečena, z naslovom „Le Boudin Blanc, une spécialité de Rethel“ (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

Sloves in podoba klobase „Boudin blanc de Rethel“ sta se razvila z dostopom do vse večjih distribucijskih mrež, v 90. letih prejšnjega stoletja najprej v regiji in nato na celotnem francoskem ozemlju.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

