

Uradni list

Evropske unije

C 153



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 61

2. maj 2018

Vsebina

I *Resolucije, priporočila in mnenja*

PRIPOROČILA

Svet

2018/C 153/01	Priporočilo Sveta z dne 15. marca 2018 o evropskem okviru za kakovostna in učinkovita vajeništva	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2018/C 153/02	Menjalni tečaji eura	7
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2018/C 153/03	Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah)	8
---------------	---	---

SL

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2018/C 153/04	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.8899 – OTPP/Carlyle/European Camping Group) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2018/C 153/05	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	11
2018/C 153/06	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	15

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

I

(Resolucije, priporočila in mnenja)

PRIPOROČILA

SVET

PRIPOROČILO SVETA

z dne 15. marca 2018**o evropskem okviru za kakovostna in učinkovita vajeništva**

(2018/C 153/01)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije ter zlasti člena 166(4) in člena 292 v povezavi s členom 153(2) in členom 153(1)(b) Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Evropske komisije,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Kakovostna in učinkovita vajeništva, s katerimi je mogoče pridobiti specifična poklicna znanja in spretnosti, izkušnje in učenje na delovnem mestu ter ključne kompetence, lajšajo vstop mladih na trg dela ter poklicno napredovanje odraslih in njihov prehod v zaposlitev. So del sistemov formalnega poklicnega izobraževanja in usposabljanja in obstajajo vzporedno z drugimi oblikami učenja na delovnem mestu in/ali poklicnih poti.
- (2) Dobro zasnovani programi vajeništva koristijo delodajalcem in učencem ter krepijo vez med svetom dela in svetom izobraževanja in usposabljanja. Visokokakovostni standardi preprečujejo usmerjenost vajeništev v nizkokvalificirana delovna mesta in slabo usposabljanje, ki škoduje njihovem ugledu. Kakovostna vajeništva lahko poleg zagotavljanja poti do odličnosti pripomorejo tudi k spodbujanju aktivnega državljanstva in socialnemu vključevanju, saj omogočajo, da na trg dela vstopijo osebe iz različnih socialnih okolij in z različnimi življenjskimi izkušnjami.
- (3) Kakovostna in učinkovita vajeništva se vzpostavijo s strukturiranimi partnerstvi, pri katerih sodelujejo vsi zadevni deležniki, zlasti socialni partnerji, podjetja, posredniška telesa, kot so industrijske, trgovinske in obrtne zbornice, poklicne in sektorske organizacije, ustanove za poklicno izobraževanje in usposabljanje, mladinske in starševske organizacije ter lokalni, regionalni in nacionalni organi. Komisija od leta 2013 v sodelovanju z državami članicami in zadevnimi deležniki spodbuja ponudbo, kakovost in podobo vajeništva prek evropske koalicije za vajeništva, v okviru katere je bilo doslej zagotovljenih več kot 700 000 ponudb za vajeništva, pripravništva ali prvo zaposlitev. Pobude, ki jih vodijo podjetja, kot je Evropski pakt za mlade, so zagotovile več ponudb ter pripomogle k spodbujanju partnerstev med podjetji in izobraževalnim sektorjem v vsej Uniji.
- (4) Evropski medpanožni socialni partnerji so prek svojega vzporednega dela in skupne izjave z naslovom „Towards a Shared Vision of Apprenticeships“ (Za skupno vizijo vajeništev) iz junija 2016 zbrali podatke, ki temeljijo na kakovosti in stroškovni učinkovitosti vajeništev ter so bili podlaga za mnenje z naslovom „A Shared Vision for Quality and Effective Apprenticeships and Work-based Learning“ (Skupna vizija za kakovostna in učinkovita vajeništva in učenje ob delu), ki ga je 2. decembra 2016 sprejel Svetovalni odbor za poklicno usposabljanje.
- (5) Da bi zagotovili še intenzivnejšo in širšo udeležbo deležnikov, je Komisija v dveh fazah, in sicer 30. marca in 7. junija 2017, organizirala posvetovanja z evropskimi medpanožnimi partnerji in socialnimi partnerji iz zadevnih sektorjev ter trgovinskimi, industrijskimi in obrtnimi zbornicami.

- (6) Z evropskim ogrođjem kvalifikacij, ki je bilo vzpostavljeno leta 2008 in revidirano leta 2017 ⁽¹⁾, se izboljšujejo preglednost, primerljivost in prenosljivost kvalifikacij državljanov, vključno z vajenci.
- (7) S Priporočilom Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. junija 2009 o vzpostavitvi evropskega referenčnega okvira za zagotavljanje kakovosti poklicnega izobraževanja in usposabljanja ⁽²⁾ je bil vzpostavljen referenčni instrument za pomoč državam članicam pri spodbujanju in spremljanju stalnega izboljševanja njihovih sistemov poklicnega izobraževanja in usposabljanja.
- (8) Evropski mladinski forum je prek Evropske listine kakovosti za prakse in vajeništvo iz leta 2012 evropske države, evropske institucije in socialne partnerje pozval, naj vzpostavijo ali okrepijo pravne okvire kakovosti za vajeništva.
- (9) V Priporočilu Sveta z dne 22. aprila 2013 o vzpostavitvi jamstva za mladino ⁽³⁾ je predlagano, naj države članice zagotovijo, da vsi mladi pod 25. letom starosti v štirih mesecih po tem, ko prenehajo formalno izobraževanje ali postanejo brezposelni, prejmejo kakovostno ponudbo za zaposlitev, nadaljnje izobraževanje, vajeništvo ali pripravništvo.
- (10) Evropski socialni partnerji, Evropska komisija in litovsko predsedstvo Sveta Evropske unije so se v Skupni izjavi o vzpostavitvi evropske koalicije za vajeništva z dne 2. julija 2013 zavezali, da bodo prispevali k ponudbi, kakovosti in privlačnosti vajeništev.
- (11) Svet je v izjavi o evropski koaliciji za vajeništva z dne 15. oktobra 2013 opozoril, da bi bilo treba spodbujati učinkovitost in privlačnost vajeništev, in sicer tako, da se uskladijo z več skupnimi vodilnimi načeli.
- (12) S Priporočilom Sveta o okviru za kakovost pripravništev ⁽⁴⁾, sprejetim 10. marca 2014, je bilo uvedenih več načel za izboljšanje kakovosti pripravništev zunaj formalnega izobraževanja in usposabljanja.
- (13) V okviru kopenhavnskega procesa za evropsko sodelovanje na področju poklicnega izobraževanja in usposabljanja sta s sklepi iz Rige z dne 22. junija 2015, ki so jih potrdili ministri, pristojni za poklicno izobraževanje in usposabljanje, učenje na delovnem mestu v vseh oblikah, s posebnim poudarkom na vajeništvu, in razvoj mehanizmov za zagotavljanje kakovosti postala dve od petih evropskih prednostnih nalog za obdobje 2015–2020.
- (14) Delovna skupina za poklicno izobraževanje in usposabljanje je med svojim mandatom v letih 2014 in 2015 v okviru strateškega okvira za evropsko sodelovanje v izobraževanju in usposabljanju (ET 2020) razvila 20 vodilnih načel za uspešno vajeništvo in učenje na delovnem mestu.
- (15) Evropski parlament je v poročilu z dne 4. marca 2016 o programu Erasmus+ in drugih instrumentih za spodbujanje mobilnosti pri poklicnem izobraževanju in usposabljanju – pristop do vseživljenjskega učenja – pozval k sprejetju ukrepov za zagotovitev standardi kakovosti za vajeništva.
- (16) Uredba (EU) 2016/589 Evropskega parlamenta in Sveta določa ⁽⁵⁾, da se lahko vajeništva na podlagi pogodbe o zaposlitvi od maja 2018 oglašujejo na portalu EURES – Evropskem portalu za zaposlitveno mobilnost.
- (17) Komisija je v sporočilu z dne 10. junija 2016 z naslovom „Novi program znanj in spretnosti za Evropo“ poudarila, da bo socialnim partnerjem pomagala uporabiti rezultate njihovih skupnih projektov, na primer z vzpostavitvijo okvira kakovosti za vajeništva.
- (18) V sporočilu z naslovom Vlaganje v mlade v Evropi z dne 7. decembra 2016 ⁽⁶⁾ je pozvala k okrepljenim prizadevanjem za podporo mladim, da se jim omogoči najboljše mogoče izhodišče za življenje, in sicer z vlaganjem v njihovo znanje, spretnosti in izkušnje, ter se jim pomaga pri iskanju prve zaposlitve ali usposabljanju zanjo. Cilj je bil mladim pomagati, da izkoristijo priložnosti, se učinkovito vključijo v družbo, postanejo aktivni državljani in si ustvarijo uspešno poklicno kariero, med drugim tudi z okvirom kakovosti, v katerem so opredeljena ključna načela za programe vajeništva.
- (19) Rimska izjava z dne 25. marca 2017 vključuje zavezo za prizadevanja za Unijo, kjer bodo mladi deležni najboljše izobrazbe in usposabljanja ter bodo lahko študirali in našli zaposlitev po vsej celinei.

⁽¹⁾ UL C 189, 15.6.2017, str. 15.

⁽²⁾ UL C 155, 8.7.2009, str. 1.

⁽³⁾ UL C 120, 26.4.2013, str. 1.

⁽⁴⁾ UL C 88, 27.3.2014, str. 1.

⁽⁵⁾ UL L 107, 22.4.2016, str. 1.

⁽⁶⁾ COM(2016) 940 final.

- (20) Evropski steber socialnih pravic, razglašen 17. novembra 2017, določa več načel v podporo poštenim in dobro delujočim trgom dela ter sistemom socialnega varstva, vključno s pravico do kakovostnega in vključujočega izobraževanja in usposabljanja, da se zagotovijo znanja in spretnosti, ki so pomembni za trg dela in udejstvovanje v družbi.
- (21) Cilj predloga Komisije za priporočilo Sveta o spremljanju diplomantov, ki je bil sprejet 30. maja 2017, je izboljšati razpoložljivost kvalitativnih in kvantitativnih informacij o tem, kaj diplomanti, vključno z vajenci, počnejo, ko zaključijo svoje izobraževanje in usposabljanje.
- (22) Podporo vajeništvom zagotavljajo evropski strukturni in investicijski skladi (2014–2020), in sicer Evropski socialni sklad (ESS) in Evropski sklad za regionalni razvoj (ESRR), pa tudi Erasmus+, Program Unije za konkurenčnost podjetij ter mala in srednja podjetja (COSME), Program Evropske unije za zaposlovanje in socialne inovacije (EaSI) ter pobuda za zaposlovanje mladih.
- (23) Evropski parlament in deležniki so pred kratkim Komisijo pozvali, naj spodbudi dolgoročno mobilnost vajencev v vsej EU ter mladim zagotovi priložnost, da razvijejo znanja in spretnosti za določena delovna mesta ter ključne kompetence. Komisija se je odzvala z uvedbo nove aktivnosti programa Erasmus+, imenovane Erasmus Pro, ki izrecno podpira daljše delovne prakse v tujini.
- (24) Evropsko računsko sodišče v poročilih o jamstvu za mlade v obdobju 2015–2017 priporoča, naj Komisija razvije merila kakovosti za vajeništva in druge ponudbe, ki jih podpira ta pobuda.
- (25) Prizadevanja držav članic za reformo in posodobitev sistemov vajeništva, ki zagotavljajo odlično učno in poklicno pot, podpira skupno razumevanje kakovostnih in učinkovitih vajeništev. Skupno razumevanje prispeva k večjemu vzajemnemu zaupanju in tako lajša čezmejno mobilnost vajencev.
- (26) Splošni cilj tega priporočila je povečati zaposljivost in osebni razvoj vajencev ter prispevati k razvoju visoko usposobljene in kvalificirane delovne sile, ki se prilagaja potrebam trga dela.
- (27) Specifični cilj je zagotoviti usklajen okvir za vajeništva, ki temelji na skupnem razumevanju tega, kaj pomeni kakovost in učinkovitost, ob upoštevanju raznolikosti in tradicij sistemov poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter političnih prednostnih nalog v različnih državah članicah.
- (28) To priporočilo ne vpliva na pristojnosti držav članic, da ohranijo ali uvedejo določbe za vajeništva, ki so bolj izpopolnjene kot določbe iz tega priporočila, niti na to, da ohranijo ali razvijejo druge oblike učenja na delovnem mestu in/ali poklicnega izobraževanja in usposabljanja zunaj področja uporabe tega priporočila ter jih v celoti ali delno uskladijo z merili, navedenimi v nadaljevanju –

SPREJEL NASLEDNJE PRIPOROČILO:

Države članice bi morale v skladu z nacionalno zakonodajo in v tesnem sodelovanju z deležniki zagotoviti, da se programi vajeništva odzivajo na potrebe trga dela ter koristijo učencem in delodajalcem, in sicer z upoštevanjem meril za kakovostna in učinkovita vajeništva, navedenih v nadaljevanju.

V tem priporočilu in brez poseganja v nacionalno izrazoslovje vajeništvo pomeni formalne programe poklicnega izobraževanja in usposabljanja,

- (a) ki združujejo učenje v izobraževalnih ustanovah ali ustanovah za usposabljanje z veliko učenja na delovnem mestu v podjetjih in drugih delovnih okoljih,
- (b) na podlagi katerih se pridobijo nacionalno priznane kvalifikacije,
- (c) ki temeljijo na sporazumu, v katerem so določene pravice in obveznosti vajenca, delodajalca in po potrebi ustanove za poklicno izobraževanje in usposabljanje, ter
- (d) v okviru katerih vajenec prejme plačilo ali drugačno nadomestilo za svojo delovno prakso v okviru izobraževanja.

Merila za učne in delovne pogoje*Pisni sporazum*

1. Pred začetkom vajeništva bi bilo treba skleniti pisni sporazum, ki določa pravice in obveznosti vajenca, delodajalca ter po potrebi ustanove za poklicno izobraževanje in usposabljanje v zvezi z učnimi in delovnimi pogoji.

Učni izidi

2. Delodajalci in ustanove za poklicno izobraževanje in usposabljanje ter po potrebi sindikati bi se morali dogovoriti o sklopu celovitih učnih izidov, določenih v skladu z nacionalno zakonodajo. Na ta način bi zagotovili ravnesje med specifičnimi poklicnimi spretnostmi, znanji in ključnimi kompetencami za vseživljenjsko učenje, ki spodbujajo osebnostni razvoj in vseživljenjske poklicne priložnosti vajencev ter jim s tem omogočajo prilagajanje spreminjajočim se poklicnim potem.

Pedagoška podpora

3. Imenovati bi bilo treba vodje usposabljanja v podjetjih, ki bi morali tesno sodelovati z ustanovami za poklicno izobraževanje in usposabljanje ter učitelji, da bodo lahko usmerjali vajence ter zagotavljali vzajemne in redne povratne informacije. Učitelje, vodje usposabljanja in mentorje, zlasti v mikro, malih in srednjih podjetjih, bi bilo treba podpirati pri posodabljanju spretnosti, znanja in kompetenc, da bodo vajence lahko usposabljali v skladu z najnovejšimi metodami poučevanja in usposabljanja ter potrebami trga dela.

Delovno mesto

4. Večji del vajeništva, kar pomeni vsaj polovico, bi bilo treba opraviti na delovnem mestu, pri tem pa po možnosti zagotoviti priložnost, da se del izkušenj na delovnem mestu pridobi v tujini. Nacionalni sistemi so zelo raznoliki, zato je cilj postopoma doseči, da se omenjeni delež vajeništva opravi kot učenje na delovnem mestu.

Plačilo in/ali nadomestilo

5. Vajenci bi morali prejeti plačilo ali drugačno nadomestilo, in sicer v skladu z nacionalnimi ali sektorskimi zahtevami ali kolektivnimi sporazumi, če ti obstajajo, ter ob upoštevanju dogovorov o delitvi stroškov med delodajalci in javnimi organi.

Socialna zaščita

6. Vajenci bi morali biti upravičeni do socialne zaščite, vključno s potrebnim zavarovanjem v skladu z nacionalno zakonodajo.

Delovni, zdravstveni in varnostni pogoji

7. Delovno mesto, na katerega je vajenec sprejet, bi moralo biti skladno z ustreznimi pravili in predpisi o delovnih pogojih, zlasti zakonodajo na področju zdravja in varnosti.

Merila za okvirne pogoje*Regulativni okvir*

8. Vzpostavljen bi moral biti jasn in skladen regulativni okvir, ki temelji na pristopu poštenega in enakovrednega partnerstva, vključno s strukturiranim in preglednim dialogom med vsemi zadevnimi deležniki. To lahko vključuje postopke akreditacije za podjetja in delovna mesta, ki ponujajo vajeništva, in/ali druge ukrepe za zagotavljanje kakovosti.

Vključevanje socialnih partnerjev

9. Socialni partnerji, kadar je to ustrezno tudi na sektorski ravni, in/ali posredniška telesa, bi morali biti vključeni v načrtovanje, upravljanje in izvajanje programov vajeništva v skladu z nacionalnimi sistemi, s katerimi se urejajo odnosi med delodajalci in delojemalci, ter praksami izobraževanja in usposabljanja.

Podpora za podjetja

10. Predvideti bi bilo treba finančno in/ali nefinančno podporo, zlasti za mikro, mala in srednja podjetja, ki bo podjetjem omogočala stroškovno učinkovita vajeništva, in če je ustrezno pri tem upoštevati dogovore o delitvi stroškov med delodajalci in javnimi organi.

Prožne učne poti in mobilnost

11. Za olajšanje dostopa bi bilo treba pri pogojih za sprejem v vajeništvo upoštevati ustrezno priložnostno in neformalno učenje in/ali po potrebi dokončanje pripravljalnih programov. Kvalifikacije, pridobljene z vajeništvom, bi morale biti vključene v nacionalno priznane okvire kvalifikacij, umeščene v evropsko ogrodje kvalifikacij ⁽¹⁾. Vajeništva bi morala omogočati dostop do drugih priložnosti za učenje, tudi na ravni visokošolskega izobraževanja in usposabljanja, poklicnih poti in/ali, če je ustrezno, zbiranja enot učnih rezultatov. Mednarodno mobilnost vajencev na delovnem mestu ali v okviru ustanov za izobraževanje in usposabljanje bi bilo treba postopoma spodbujati kot sestavni del kvalifikacij v okviru vajeništva.

Svetovanje pri izbiri poklica in ozaveščanje

12. Pred in med vajeništvom bi bilo treba učencem zagotavljati svetovanje pri izbiri poklica, mentorstvo in podporo, da se zagotovijo uspešni rezultati ter prepreči in zniža stopnja osipa, te učence pa bi bilo treba tudi podpirati pri povratku na zadevne izobraževalne in poklicne poti. Vajeništva bi bilo treba spodbujati kot privlačno učno pot z dejavnostmi ozaveščanja za široko javnost.

Preglednost

13. Zagotoviti bi bilo treba preglednost ponudb za vajeništvo in dostop do njih v državah članicah in med njimi, tudi s podporo javnih in zasebnih zavodov za zaposlovanje in drugih zadevnih organov ter po potrebi z uporabo orodij Unije, kot je portal EURES, določen v uredbi o EURES.

Zagotavljanje kakovosti in spremljanje vajencev

14. Pristopi zagotavljanja kakovosti bi morali biti vzpostavljeni ob upoštevanju evropskega referenčnega okvira za zagotavljanje kakovosti poklicnega izobraževanja in usposabljanja (EQAVET) ⁽²⁾, vključno s procesom, ki omogoča veljavno in zanesljivo ocenjevanje učnih izidov. Zagotoviti bi bilo treba spremljanje zaposlovanja in poklicnega napredovanja vajencev v skladu z nacionalno in evropsko zakonodajo o varstvu podatkov.

Izvajanje na nacionalni ravni

Države članice bi morale za izvajanje tega priporočila v okviru njegovega področja uporabe:

15. spodbujati aktivno vključevanje socialnih partnerjev v načrtovanje, upravljanje in izvajanje programov vajeništva v skladu z nacionalnimi sistemi, s katerimi se urejajo odnosi med delodajalci in delojemalci, ter praksami izobraževanja in usposabljanja;
16. zagotoviti enak dostop, spodbujati uravnoteženo zastopnost spolov in preprečevati diskriminacijo v programih vajeništva;
17. v nacionalne programe reform v okviru evropskega semestra vključiti ustrezne izvedbene ukrepe;
18. ta okvir upoštevati pri uporabi finančnih sredstev in instrumentov Evropske unije, ki podpirajo vajeništva.

Komisija bi morala zagotoviti potrebno podporo, med drugim z ukrepi, navedenimi v nadaljevanju:

Podporne storitve

19. razvoj sklopa podpornih storitev za izmenjavo znanja, mreženje in vzajemno učenje, da bi državam članicam in zadevnim deležnikom pomagali izvajati programe vajeništva v skladu s tem okvirom. V to bi morale biti vključene nadaljnje potrebe po usposabljanju učiteljev in vodij usposabljanj v poklicnem izobraževanju in usposabljanju v zvezi z digitalnimi inovacijami v okviru vajeništev;

Ozaveščanje

20. spodbujanje odličnosti in privlačnosti vajeništev ter njihove pozitivne podobe med mladimi, njihovimi družinami in delodajalci s kampanjami ozaveščanja, kot je evropski teden poklicnih spretnosti;

⁽¹⁾ UL C 189, 15.6.2017, str. 15.

⁽²⁾ UL C 155, 8.7.2009, str. 1.

Financiranje

21. podpiranje izvajanja tega priporočila z ustreznimi finančnimi sredstvi Unije v skladu z ustreznim pravnim okvirom;

Nadaljnje spremljanje

22. spremljanje izvajanja tega priporočila s podporo tristranskega Svetovalnega odbora za poklicno usposabljanje ob upoštevanju obstoječih instrumentov za spremljanje, ki se uporabljajo v okviru evropskega semestra;

23. poročanje Svetu o izvajanju okvira v treh letih od datuma njegovega sprejetja.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

30. aprila 2018

(2018/C 153/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,2079	CAD kanadski dolar	1,5542
JPY japonski jen	132,12	HKD hongkonški dolar	9,4801
DKK danska krona	7,4501	NZD novozelandski dolar	1,7145
GBP funt šterling	0,87960	SGD singapurski dolar	1,6016
SEK švedska krona	10,4993	KRW južnokorejski won	1 292,04
CHF švicarski frank	1,1968	ZAR južnoafriški rand	15,0121
ISK islandska krona	122,20	CNY kitajski juan	7,6574
NOK norveška krona	9,6620	HRK hrvaška kuna	7,4100
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	16 796,15
CZK češka krona	25,542	MYR malezijski ringit	4,7409
HUF madžarski forint	313,55	PHP filipinski peso	62,452
PLN poljski zlot	4,2264	RUB ruski rubelj	75,9587
RON romunski leu	4,6614	THB tajski bat	38,145
TRY turška lira	4,8896	BRL brazilski real	4,1932
AUD avstralski dolar	1,6013	MXN mehiški peso	22,5977
		INR indijska rupija	80,1685

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Posodobitev referenčnih zneskov za prehod zunanjih meja iz člena 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah)

(2018/C 153/03)

Objavljeni referenčni zneski za prehod zunanjih meja, navedeni v členu 6(4) Uredbe (EU) 2016/399 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. marca 2016 o Zakoniku Skupnosti o pravilih, ki urejajo gibanje oseb prek meja (Zakonik o schengenskih mejah) ⁽¹⁾, temeljijo na informacijah, ki jih Komisiji sporočijo države članice v skladu s členom 39 Zakonika o schengenskih mejah (kodifikacija).

Poleg objave v *Uradnem listu Evropske unije* je na voljo mesečna posodobitev na spletnih straneh Generalnega direktorata za notranje zadeve.

ESTONIJA

Sprememba informacij, objavljenih v UL C 146, 26.4.2016

Po estonski zakonodaji tujci, ki prihajajo v Estonijo brez vabila, pri vstopu v državo na zahtevo uradnika mejne straže predložijo dokaz o zadostnih denarnih sredstvih za kritje stroškov svojega bivanja in odhoda iz Estonije. Zadostna denarna sredstva pomeni 0,2-kratnik minimalne mesečne plače, kot jo izvaja republiška vlada, za vsak dovoljeni dan prebivanja, tj. 100 EUR.

V nasprotnem primeru gostitelj prevzame odgovornost za stroške tujčevega prebivanja in odhoda iz Estonije.

Seznam prejšnjih objav

UL C 247, 13.10.2006, str. 19	UL C 56, 26.2.2013, str. 13
UL C 153, 6.7.2007, str. 22	UL C 98, 5.4.2013, str. 3
UL C 182, 4.8.2007, str. 18	UL C 269, 18.9.2013, str. 2
UL C 57, 1.3.2008, str. 38	UL C 57, 28.2.2014, str. 1
UL C 134, 31.5.2008, str. 19	UL C 152, 20.5.2014, str. 25
UL C 37, 14.2.2009, str. 8	UL C 224, 15.7.2014, str. 31
UL C 35, 12.2.2010, str. 7	UL C 434, 4.12.2014, str. 3
UL C 304, 10.11.2010, str. 5	UL C 447, 13.12.2014, str. 32
UL C 24, 26.1.2011, str. 6	UL C 38, 4.2.2015, str. 20
UL C 157, 27.5.2011, str. 8	UL C 96, 11.3.2016, str. 7
UL C 203, 9.7.2011, str. 16	UL C 146, 26.4.2016, str. 12
UL C 11, 13.1.2012, str. 13	UL C 248, 8.7.2016, str. 12
UL C 72, 10.3.2012, str. 44	UL C 111, 8.4.2017, str. 11
UL C 199, 7.7.2012, str. 8	UL C 21, 20.1.2018, str. 3
UL C 298, 4.10.2012, str. 3	UL C 93, 22.3.2018, str. 4

⁽¹⁾ Glej seznam prejšnjih objav na koncu dokumenta.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.8899 – OTTP/Carlyle/European Camping Group)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2018/C 153/04)

1. Komisija je 24. aprila 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- Carlyle Group („Carlyle“, ZDA),
- European Camping Group SAS („ECG“, Francija).

Podjetje OTTP pridobi v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem ECG skupaj s podjetjem Carlyle, ki že imelo izključni nadzor nad ECG. Zato koncentracija pomeni spremembo v nadzoru nad ECG z izključnega nadzora podjetja Carlyle na skupni nadzor podjetij Carlyle in OTTP. Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje OTTP: družba brez delniškega kapitala, ustanovljena v skladu z zakonom o pokojninah za učitelje (Ontario), ki ima sedež in poslovni naslov v Torontu, Ontario, Kanada. OTTP upravlja pokojninske prejemke in nalaga sredstva iz pokojninskih skladov v imenu približno 318 000 aktivnih in upokojenih učiteljev v kanadski provinci Ontario,
- za podjetje Carlyle: globalni upravljavec alternativnih naložb, ki upravlja sklade, ki na svetovni ravni vlagajo v štirih naložbenih kategorijah: (i) zasebni korporativni kapital, (ii) realna sredstva, (iii) globalne tržne strategije in (iv) rešitve,
- ECG (prej Homair Investissement SAS) je podjetje s sedežem v Franciji, dejavno v sektorju počitniških nastanitev na prostem. ECG ponuja počitnice v mobilnih bivališčih prek petih blagovnih znamk (Homair, Eurocamp, Al Fresco, Roan in Go4Camp). Upravlja približno 20 000 počitniških enot, od katerih je več kot 90 % mobilnih bivališč. Ta so nameščena v 300 kampih v lasti ECG ali njegovih partnerjev, predvsem v Franciji, Italiji, Španiji in na Hrvaškem.

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.

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.

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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.8899 – OTPP/Carlyle/European Camping Group

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2018/C 153/05)

V skladu s členom 51 je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek. Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„LIČKA JANJETINA“**EU št.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016****ZOP () ZGO (X)****1. Ime (imena)**

„Lička janjetina“

2. Država članica ali tretja država

Hrvaška

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

Skupina 1.1 sveže meso (in drobovina)

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

„Lička janjetina“ je meso, ki se pridobiva z zakolom jagnjet in jagnjic, ki izvirajo iz hrvaške izvirne ovčje pasme liška pramenka.

Jagnjeta liške pramenke za proizvod „Lička janjetina“ se koljejo v starosti 90–160 dni pri telesni masi 22–36 kg. Masa trupa jagnjet za proizvod „Lička janjetina“ po obdelavi v klavnici je 12–18 kg, dolžina trupa pa je največ 80 cm. Sveže meso proizvoda „Lička janjetina“ je svetlordeče do bolj intenzivno rdeče barve, nežne strukture mišic z belimi podkožnimi in notranjimi plastmi maščobe čvrste konsistence z rumenkastimi primesmi, z intenzivnim, a ne premočnim vonjem po ovčetini.

„Lička janjetina“ se zaužije samo toplotno obdelana. Pri toplotni obdelavi se maščoba postopno topi, meso proizvoda „Lička janjetina“ postaja sočno, mehko, intenzivnega, a ne premočnega okusa in vonja po ovčetini, njegov profil arome pa vsebuje hlapljive spojine (aldehide, alkohole, ketone), ker se jagnjeta pasme liška pramenka hranijo z rastlinskimi vrstami, ki rastejo na travnikih in pašnikih na geografskem območju reje izvirne ovčje pasme liška pramenka.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Jagnjeta za proizvod „Lička janjetina“ se pred zakolom čez zimo hranijo samo z ovčjim mlekom (sesanje), travniškim senom in mešanico žitaric (oves, tritikala, ječmen, rž, pšenica in koruza), poleti pa se pasejo na pašnikih. Jagnjeta pasme liška pramenka preživijo na paši najmanj 30 dni.

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

Vse navedene faze: reja, pripust, ojagnjitev liške pramenke (ovce) ter vzreja in zakol liških jagnjet se morajo izvajati na geografskem območju iz točke 4.

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

Proizvod „Lička janjetina“ se daje na trg izključno svež v obliki celega trupa ali polovice trupa brez spodnjih delov nog ter organov v prsni, trebušni in medenični votlini. K trupu spadajo tudi glava in ledvice z ledvičnim lojem.

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

Proizvod „Lička janjetina“ se označuje v klavnici s trajnim žigom na stegnih, plečih ali rebrih ohlajenih trupov. Trajni žig je ovalne oblike, v zgornjem delu je beseda „lička“, v srednjem delu oznaka „žig klaonice“, v spodnjem delu pa beseda „janjetina“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje Like se nahaja v dveh upravnih regijah, večina v Liško-senjski županiji, manjši del pa v Zadrski županiji. Območje reje liške pramenke in proizvodnje proizvoda „Lička janjetina“ obsega mesto Gospić in občine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje in Otočac v Liško-senjski županiji ter Gračac v Zadrski županiji.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščita naziva proizvoda „Lička janjetina“ temelji na slovesu, ki si ga je proizvod pridobil zaradi kakovosti mesa, dolge tradicije in posebnega načina ovčereje.

Opredelitev geografskega območja

Lika je celinska regija med gorskimi verigami (na jugu Velebit, na zahodu Velika Kapela, na vzhodu Plješivica, na severu Mala Kapela), v notranjosti katerih so številna kraška polja (Gacko polje, Ličko polje, Kravsko polje, Ličko Pounje itd.) na katerih poteka kmetijska proizvodnja oziroma se gojijo žitarice (razen koruze), ki se uporabljajo predvsem za ovčjo krmo. Kraška polja spadajo v akumulacijsko-tektonski reliefni tip, njegova oblika pa vpliva na ugodno strukturo tal, tako da prevladujejo ilovnato-peščena in peščena tla. Geografsko območje Like je območje ostrega gorskega podnebja s kratkim vegetacijskim obdobjem. Na teh ravninah in poljih je povprečna temperatura januarja okrog -2°C , v prvi polovici leta pa najnižja temperatura pade pod 0°C . Močan učinek severozahodnega vetra in dolge zime v Liki vplivajo tudi na rastlinsko odejo, sestavo in razporeditev rastlinskih skupnosti.

Poseben način ovčereje

Prebivalci območja Like so ovce pasme liška pramenka vselej redili na stari, tradicionalni način – na odprtih pašnikih. O tem priča tudi veliko zgodovinskih zapisov (Kosović B., Postanak naziva Lika i Ličani (Nastanek imena Lika in Ličani), Lički kalendar, 1935, str. 62–63; 75–79), tak način reje se je ohranil vse do danes. Ovčereja v Liki je bila bistveno drugačna od ovčereje na drugih podobnih območjih, ker so se ovce pasme liška pramenka na planinskih območjih Like tako poleti v pogojih obilne paše na pašnikih kot tudi v pogojih picle prehrane pozimi zadrževale na istem področju. Ovce pasme dalmatinska pramenka so na območju Dalmacije poleti, ko je bila paša picle, pogosto gnali na pašnike na večji nadmorski višini, pozno jeseni pa so se spet vračale na nižja območja. Tak tradicionalni način reje na območju Like je vplival tudi na značilnosti ovce pasme liška pramenka: zaradi intenzivnega gibanja je zelo vzdržljiva, odporna na bolezni in ni zahtevna glede namestitve in krme.

Povezava med posebnim načinom reje in mesom

Zaradi posebnega načina reje na odprtih planinskih območjih Like in avtohtone ovčje pasme liška pramenka je tudi meso proizvoda „Lička janjetina“ drugačnega okusa, barve in vonja glede na jagnjetino z drugih območij, kar potrjujejo tudi različne znanstvene raziskave. Meso liških jagnjet, ki se zadržujejo na pašniku, je zaradi intenzivnejšega gibanja in telesne aktivnosti intenzivnejše rdeče barve od mesa jagnjet, ki se zadržujejo v zaprtih prostorih. Ta sprememba barve ni samo zaradi pasme, neposredno je povezana tudi s telesno maso liških jagnjet pri klanju (22–36 kg). Z večjo starostjo liških jagnjet in njihove telesne mase raste oksidativna aktivnost in količina mioglobina, zato je meso takih živali intenzivnejše rdeče barve (doktorska disertacija, Kaić, A., Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke (Fizikalno-kemične lastnosti mesa in sestava trupa jagnjet ličke pramenke), 2013).

Na lastnosti toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“, ki ima intenziven, a ne premočan vonj in okus po ovčetini, vpliva geografsko območje reje, prehranjevanje liških jagnjet z raznovrstnim in bogatim rastlinjem gorskih pašnikov, starost zakola (90–160 dni) in telesna masa pri klanju (22–36 kg). Zaradi boljših prehrabenih pogojev (mleko, paša in seno), se liška jagnjeta koljejo pozneje kot jagnjeta z drugih območij Hrvaške (creška jagnjeta v starosti 80 dni, paška jagnjeta 33 dni), zato je trup liških jagnjet daljši (do 80 cm) in bolj razvit kot trup jagnjet creške ovce in jagnjet paške ovce (znanstveno delo, Kasap in sodelavci, Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke (Nekatere lastnosti trupov jagnjet ličke pramenke, 2010, str. 858–861).

Profil arome toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“ je poseben tudi zaradi botanične sestave travnikov in pašnikov, na katerih redijo liška jagnjeta, v primerjavi z aromo dalmatinskih jagnjet, pri katerih je botanična sestava travnikov in pašnikov drugačna.

Več kot 85 % hlapljivih spojin v skupnem profilu arom toplotno obdelanega mesa proizvoda „Lička janjetina“ so aldehidi, alkoholi in ketoni. Tri najbolj prisotne hlapljive spojine v mesu proizvoda „Lička janjetina“ so aldehid-heksanal, alkohol-etanol in keton 2,3-oktanedion. Zaradi pašniškega načina reje je najbolj prisotna hlapljiva spojina 2,3-oktanedion.

Pašniška vegetacija Like je razvita deloma v obliki celinskih ravninskih pašnikov (naravni in zasejani travniki) in deloma skalovitih pašnikov (naravni pašniki), katerih rastlinstvo sestavlja skupno 96 vrst, pomemben pa je tudi delež aromatičnih rastlin, med katerimi sta prevladujoči zaščiteni vrsti jesenska vresa (*Calluna vulgaris*) in orlova praprotna (*Pteridium aquilinum*). Poleg njiju je precej tudi njivke (rod *Aphanes*), zdravilnega jetičnika (*Veronica officinalis*) in številnih lišajev.

Raziskave so pokazale, da so ravno krma, rastlinske skupnosti liških pašnikov in travnikov ter sestava prehrane ključni dejavnik, od katerega je odvisen profil arome hlapljivih spojin v mesu proizvoda „Lička janjetina“.

Prehrana, ob materinem mleku oziroma krma jagnjet liške pramenke na liških pašnikih in travnikih je sestavljena iz naslednjih rastlinskih vrst: *Bromus erectus* (pokončna stoklasa), *Scorzonera villosa* (dlakavi gadnjak), *Chrysopogon gryllus* (postavna zlatolaska), *Festuca pseudovina* (neprava bilnica), *Dichanthium ischaemum* (navadni obrad), skupnost *Satureio-edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (gomoljasti oslad), *Lotus corniculatus* (navadna nokota), *Leontodon hispidus* (navadni otavčič), *Sanguisorba muricata* (nagrbnčenoplodna strašnica), *Eryngium amethystinum* (ametistasta možina), *Sesleria tenuifolia* (tankolistna vilovina), *Trinia carniolica* (kranjska trinitija), *Gentiana symphyandra* (bratinski košutnik) in *Genista holopetala* (primorska košeničica).

Iz navedenega je razvidno, da je bil glavni dejavnik pri razliki v aromi hlapljivih spojin proizvoda „Lička janjetina“ glede na druge vrste jagnjet, s katerimi so ga primerjali, geografsko področje vzreje, (znanstveno delo, Krvavica in sodelavci, Isparljivi spojevi arome ličke janjetine (Hlapljive spojine arome liške jagnjetine), 2015, str. 238–246).

Sloves

Posebne omembe slovesa proizvoda „Lička janjetina“ so prišle do izraza od leta 1998, ko se je na območju Like začela prireditve z imenom „Jesen v Liki“, na kateri se obiskovalcem predstavlja identiteta področja Like in se pripravljajo avtohtoni proizvodi iz Like. Cilj te vsakoletne gastronomske, kulturne in turistične prireditve je seznaniti obiskovalce z izvirnimi ljudskimi pesmimi in plesi področja Like, razstava in priprava tradicionalnih avtohtonih proizvodov tega področja, med katerimi sta tudi proizvod „Lička janjetina“ na ražnju in liška kislja juha iz jagnjetine.

O slovesu, ki ga ima proizvod „Lička janjetina“ glede na področje Like, priča tudi gastronomska publikacija „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ (Vodnik po hrvaških gastronomskih ikonah), v katerem je med „gastronomskimi ikonami“ pokrajine Like tudi proizvod „Lička janjetina“ (Andrić, V. in sodelavci, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, Gastronomad, Zagreb, str. 210–211), in „Hrvatska eno-gastronomija“, v kateri se omenja tudi proizvod „Lička janjetina“ kot proizvod, ki je gastronomska značilnost regije Like in ena od najbolj znanih specialitet – „Lička janjetina“ pripravljena pod črepnjo in na ražnju.

Današnji sloves in kakovost proizvoda „lička janjetina“ dokazuje tudi dejstvo, da se ime in priprava omenjata v strokovnih publikacijah in revijah o mesu (Cvrtila in sodelavci, 2007: Kakvoća janječeg mesa (Kakovost jagnjetine). Meso 9/2:114–120, str. 115).

Recepti za pripravo proizvoda „Lička janjetina“ se omenjajo tudi v različnih kuharskih publikacijah, npr. v seriji „Hrvatska tradicionalna jela i pila“ (Hrvatske tradicionalne jedi in pijače).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf

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

(2018/C 153/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„LUCANICA DI PICERNO“

EU št.: PGI-IT-02313 – 5.6.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Lucanica di Picerno“

2. Država članica ali tretja država

Italija

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

Zaščitena geografska označba „Lucanica di Picerno“ se uporablja za pripravljene mesne proizvode z naslednjimi značilnostmi:

Fizične lastnosti:

Proizvod „Lucanica di Picerno“ je značilno ukrivljen v obliki črke „U“, tehta od 250 do 350 g, ima premer od 3,0 do 3,6 cm in je dolg od 20 do 35 cm.

Proizvod „Lucanica di Picerno“, namenjen rezanju na rezine, tehta do 1,2 kg, ima premer od 3,0 do 3,6 cm in je dolg od 40 do 70 cm.

Organoleptične lastnosti:

Barva: rezine narezanega proizvoda vsebujejo maščobno tkivo ter so čvrste in rubinasto rdeče barve.

Vonj in okus: proizvodu daje organoleptično izrazitost prevladujoča aroma „koromača“ (*Foeniculum vulgare*), opredeljena kot vonj in pookus semena koromača, ki se povezuje s „pikantno“ aromo, opredeljeno kot vonj in pookus popra (*Piper nigrum*), in aromo „čili paprike“ (*Capsicum annuum*), opredeljeno kot vonj in pookus čilijevih kosmičev ali semen. V opisni organoleptični oceni sta „pikantna“ aroma in aroma „čili paprike“ manj močni kot aroma „koromača“.

Dovoljena je pikantna različica proizvoda, pri kateri je zaznana intenzivnost arome „čili paprike“ večja, čeprav mora kljub temu prevladovati aroma „koromača“.

Kemične in kemično-fizikalne lastnosti:

vsebnost maščobe od 18 % do 35 %,

vsebnost vlage od 35 % do 50 %,

vodna aktivnost (Aw) največ 0,88,

rednost pH med 5,4 in 5,8.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Surovina, iz katere se proizvaja ZGO „Lucanica di Picerno“, je sveže meso, pridobljeno iz trupov težkih prašičev, ki so kot taki razvrščeni v ustrezne kategorije teže v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾; trupi, ki jih prejmejo proizvodni obrati, morajo spadati v razrede E, U, R in O v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije; težki prašiči se redijo vsaj devet mesecev na način, s katerim se doseže velika teža in pridobi meso, ki je ustrezno za proizvodnjo proizvoda „Lucanica di Picerno“.

Ni dovoljena uporaba mesa naslednjih kategorij živali:

- (1) prašičev z neželenimi lastnostmi, zlasti z genom, ki povzroča občutljivost na stres (sindrom stresa pri prašičih ali PSS);
- (2) genetskih tipov in živali, ki se sicer štejejo za neskladne za namene te specifikacije proizvoda;
- (3) čistopasemskih živali pasem Belgian Landrace, Hampshire, Piétrain, Duroc in Spotted Poland.

Prašiči vrhunškega zdravja so poslani v zakol, ko dopolnijo devet mesecev starosti. Merjasci in svinje niso zaklani. Poleg tega je prepovedana uporaba trupov, ki niso temeljito izkravavljeni, ali trupov z očitnimi miopatijami (PSE in DFD) ali očitnimi znaki vnetij ali poškodb.

„Lucanica di Picerno“ se lahko proizvaja samo iz kosov mesa, kot so plečeta (z odstranjenimi kostmi in živci), vratovina, rebra, trebuh, ožji del fileja in mleta šunka.

Pri pripravi mešanice mesa so dovoljene naslednje sestavine (izražene kot delež skupne teže):

- sol od 2,0 % do 2,5 %,
- blaga ali pekoča čili paprika (*Capsicum annuum*) od 0,1 % do 0,15 %,
- semena koromača (*Foeniculum vulgare*) od 0,13 % do 0,18 %,
- črni poper (*Piper nigrum*) od 0,05 % do 0,1 %,
- dekstroza in saharoza največ 0,5 %.

Pri pripravi mešanice mesa so dovoljeni tudi naslednji dodatki, aditivi in konzervansi:

- natrijev nitrit (E250),
- magnezijev nitrat (E252): do 0,10 g/kg,
- askorbinska kislina (E300) do 0,1 % ali natrijev askorbat (E301) do 0,1 %.

Pri pripravljanju mešanice mesa se lahko dodajo tudi pripravki mikrobnih kultur, namenjenih začetku fermentacije (mikrobna starterska kultura).

Sestavine, kot so mleko, mlečni proizvodi in GSO, niso dovoljene.

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

Vse faze proizvodnje „Lucanica di Picerno“, od obrezovanja kosov mesa do zorenja proizvoda, potekajo na opredeljenem geografskem območju.

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

Proizvod „Lucanica di Picerno“ se lahko trži nepakiran ali pakiran v vakuumski embalaži ali v kontrolirani atmosferi; trži se lahko cel, v kosih ali narezan na rezine.

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

Etikete morajo vsebovati logotip ZGO „Lucanica di Picerno“ in evropski simbol.

Uporaba oznak, pečatov in drugega informativnega gradiva je dovoljena, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Na etiketah je dovoljena tudi uporaba imen, imen kmetijskih gospodarstev, podjetij ali zasebnih blagovnih znamk, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Logotip označbe je:



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

„Lucanica di Picerno“ se proizvaja v krajih Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande in Sasso di Castalda.

5. Povezava z geografskim območjem

Zahteva za registracijo ZGO „Lucanica di Picerno“ temelji na značilni uporabi koromača, prisotnega v mešanici mesa, katerega aroma prevladuje nad drugimi sestavinami, kot je dokazala organoleptična ocena končnega proizvoda, in na lokalni predelavi.

Proizvod ZGO „Lucanica di Picerno“ se proizvaja po uveljavljenih tradicionalnih metodah, pri čemer njegove značilnosti izhajajo iz več povezav z okoljem v širšem pomenu in zajemajo človeški dejavnik, več stoletij staro proizvodno metodo in njun medsebojni vpliv.

Predelava na zadevnem območju se prenaša iz generacije v generacijo, razvilo pa se je tudi posebno strokovno znanje po zaslugi lokalnih proizvajalcev, ki so sčasoma izpopolnili svoje tehnične veščine v različnih fazah predelave, kot so:

- obrezovanje, pri katerem se odrežejo deli, ki jih ni mogoče uporabiti, kot so živci, vezno tkivo in mehka maščoba,
- rezanje na majhne koščke in mletje tako pridobljenih koščkov,
- dodajanje začimb mešanici mesa,
- počivanje mešanice od 4 do 24 ur, da se sestavine uravnoteženo združijo,
- pakiranje mešanice v naravni ovoj, zaradi česar ima klobasa klasično obliko črke „U“.

Proizvod „Lucanica di Picerno“ je rubinasto rdeče barve, njegove rezine, ki so mehke in čvrste, pa imajo močan in prevladujoč okus po koromaču, ki ga spremlja pikantna aroma črnega popra; ti dejavniki skupaj prispevajo k njegovemu izrazitemu organoleptičnemu profilu.

Njegov izraziti organoleptični profil potrjujejo analize, izvedene z metodo „profila arom“, ki kažejo, da na linearni, nestrukturirani lestvici ocenjevanja do 100, ki predstavlja zaznano intenzivnost, aroma „koromača“ prevladuje nad „pikantno“ aromo in aromo „čili paprike“.

Izbira sestavin, zlasti koromača, skupaj z nedvomno nadarjenostjo za proizvodnjo pripravljenega mesa na tem območju tako prispeva k nastanku proizvoda, ki ga je mogoče organoleptično zlahka ločiti od drugih tovrstnih lokalnih proizvodov.

Podnebne razmere na območju so tipične za Lukanski Apenin, saj so poletja vroča in suha, sledijo pa jim sezone z obilnim deževjem in pogosto zasneženimi zimskimi meseci. Takšne temperature in vlažnost so glavni dejavniki, ki spodbujajo izredno rast koromača, sestavine, ki se tradicionalno uporablja za proizvodnjo „Lucanica di Picerno“. Recept iz Picerna, ki izvira iz kmečke gospodinjske tradicije, je zajemal uporabo te začimbe v razmerju približno sto semen na kilogram mešanice mesa, s čimer se je poudarila izstopajoča aroma tega proizvoda. Opozoriti je treba, da je v Picernu cvetel trg s koromačem. Semena te trajne starodavne aromatične rastline so bila prisotna povsod, zbirali in prodajali pa so jih starejši. Danes se koromač na splošno nabira na opredeljenem geografskem območju, vendar to ni nujno.

Poleg tega imajo klobase „Lucanica di Picerno“ zaradi tradicionalnega načina obešanja na posebna stojala med zorenjem značilno obliko črke „U“, zaradi česar ta proizvod še dandanes izstopa.

Proizvodnja klobas „Lucanica di Picerno“ je torej na območju močno zakoreninjena, kar dokazuje prisotnost številnih proizvajalcev, ki v skladu z obrtnimi metodami svojih prednikov posebno previdno izbirajo in predelujejo meso ter zorijo klobase, da tako nastane izstopajoč proizvod. To potrjuje povezavo med sodobno proizvodnjo „Lucanica di Picerno“ in njenimi začetki.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je uvedlo nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za registracijo ZGO „Lucanica di Picerno“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 91 z dne 19. aprila 2017.

Celotno prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

<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 izbere „Prodotti DOP IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

