



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 36/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9127 – Carlyle/Sedgwick) ⁽¹⁾	1
2019/C 36/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9208 – WorleyParsons/Jacobs ECR) ⁽¹⁾	1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2019/C 36/03	Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta 2011/72/SZVP, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135, in Uredbi Sveta (EU) št. 101/2011, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132, o omejevalnih ukrepih zoper nekatere osebe, subjekte in organe glede na razmere v Tuniziji	2
2019/C 36/04	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta 2011/72/SZVP, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135, in Uredbi Sveta (EU) št. 101/2011, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132, o omejevalnih ukrepih zoper nekatere osebe, subjekte in organe glede na razmere v Tuniziji	3

Evropska komisija

2019/C 36/05	Menjalni tečajji eura	4
2019/C 36/06	Izvedbeni sklep Komisije z dne 21. januarja 2019 o objavi zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> za ime „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ (ZGO)	5
2019/C 36/07	Izvedbeni sklep Komisije z dne 23. januarja 2019 o objavi zahtevka za registracijo imena iz člena 49 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> – „Jambon du Kintoa“ (ZOP)	19
2019/C 36/08	Izvedbeni sklep Komisije z dne 24. januarja 2019 o objavi zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> za ime „Antequera“ (ZOP)	24
2019/C 36/09	Upravna komisija za koordinacijo sistemov socialne varnosti – Povprečni stroški storitev	29

Evropski odbor za sistemska tveganja

2019/C 36/10	Sklep Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 14. novembra 2018 o okviru za koordinacijo posvetovanja nadzornega organa z Evropskim odborom za sistemska tveganja o podaljšanju obdobja iz člena 138(4) Direktive 2009/138/ES Evropskega parlamenta in Sveta (Solventnost II) (ESRB/2018/7)	31
--------------	---	----

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 36/11	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	37
2019/C 36/12	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	39

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II
(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9127 – Carlyle/Sedgwick)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 36/01)

Komisija se je 20. decembra 2018 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32018M9127. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9208 – WorleyParsons/Jacobs ECR)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 36/02)

Komisija se je 21. januarja 2019 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32019M9208. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

*(Informacije)*INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta 2011/72/SZVP, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135, in Uredbi Sveta (EU) št. 101/2011, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132, o omejevalnih ukrepih zoper nekatere osebe, subjekte in organe glede na razmere v Tuniziji

(2019/C 36/03)

Osebam, navedenim na seznamu iz Priloge k Sklepu Sveta 2011/72/SZVP ⁽¹⁾, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135 ⁽²⁾, in Priloge I k Uredbi Sveta (EU) št. 101/2011 ⁽³⁾, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132 ⁽⁴⁾, sporočamo naslednje.

Svet Evropske unije je po pregledu seznama oseb sklenil, da bi morale biti osebe iz navedenih prilog še naprej vključene na seznam oseb in subjektov, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa 2011/72/SZVP in Uredbe (EU) št. 101/2011.

Zadevne osebe opozarjamo, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic, navedenih na spletnih straneh iz Priloge II k Uredbi (EU) št. 101/2011, zaprosijo, da se jim dovoli uporaba zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali natančno določena plačila (glej člen 4 Uredbe).

Zadevne osebe lahko zahtevajo za ponovno preučitev odločitve o njihovi vključitvi na navedeni seznam skupaj z dokazili pred 30. septembrom 2019 pošljejo Svetu na naslov:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Vse prejete pripombe bo Svet upošteval pri naslednjem pregledu seznama oseb, ki ga bo opravil v skladu s členom 5 Sklepa 2011/72/SZVP in členom 12(4) Uredbe (EU) št. 101/2011.

⁽¹⁾ UL L 28, 2.2.2011, str. 62.

⁽²⁾ UL L 25, 29.1.2019, str. 32.

⁽³⁾ UL L 31, 5.2.2011, str. 1.

⁽⁴⁾ UL L 25, 29.1.2019, str. 12.

Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta 2011/72/SZVP, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135, in Uredbi Sveta (EU) št. 101/2011, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132, o omejevalnih ukrepih zoper nekatere osebe, subjekte in organe glede na razmere v Tuniziji

(2019/C 36/04)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 16 Uredbe (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ obveščamo o naslednjem.

Pravno podlago za ta postopek obdelave predstavljata Sklep Sveta 2011/72/SZVP ⁽²⁾, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/135 ⁽³⁾, in Uredba Sveta (EU) št. 101/2011 ⁽⁴⁾, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/132 ⁽⁵⁾.

Za ta postopek obdelave je odgovoren Svet Evropske unije, ki ga zastopa generalni direktor RELEX (zunanje zadeve, širitev, civilna zaščita) generalnega sekretariata Sveta, oddelek, pristojen za postopek obdelave, pa je RELEX.1.C, katerega naslov je:

Council of the European Union

General Secretariat

RELEX.1.C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je sestaviti in posodabljeni seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu s Sklepom 2011/72/SZVP, kakor je bil spremenjen s Sklepom (SZVP) 2019/135, in Uredbo (EU) št. 101/2011, kakor se izvaja z Izvedbeno uredbo (EU) 2019/132.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v Sklepu 2011/72/SZVP in Uredbi (EU) št. 101/2011.

Zbrani osebni podatki vključujejo potrebne podatke za pravilno identifikacijo zadevne osebe in utemeljitev ter katere koli druge podatke v zvezi s tem.

Zbrani osebni podatki se po potrebi lahko predložijo Evropski službi za zunanje delovanje in Komisiji.

Brez poseganja v omejitve iz člena 25 Uredbe (EU) 2018/1725 bo uveljavljanje pravic posameznikov, na katere se nanašajo osebni podatki, kot so pravica dostopa ter pravica do popravka ali do ugovora, urejeno z Uredbo (EU) 2018/1725.

Osebni podatki se bodo hranili pet let od dne, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi, ali ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali za čas trajanja sojenja, če se je to že začelo.

Brez poseganja v katero koli pravno, upravno ali izvensodno sredstvo lahko posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu z Uredbo (EU) 2018/1725 vložijo pritožbo pri Evropskem nadzorniku za varstvo podatkov.

⁽¹⁾ UL L 295, 21.11.2018, str. 39.

⁽²⁾ UL L 28, 2.2.2011, str. 62.

⁽³⁾ UL L 25, 29.1.2019, str. 32.

⁽⁴⁾ UL L 31, 5.2.2011, str. 1.

⁽⁵⁾ UL L 25, 29.1.2019, str. 12.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

28. januarja 2019

(2019/C 36/05)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1418	CAD	kanadski dolar	1,5115
JPY	japonski jen	124,94	HKD	hongkonški dolar	8,9586
DKK	danska krona	7,4652	NZD	novozelandski dolar	1,6687
GBP	funt šterling	0,86888	SGD	singapurski dolar	1,5455
SEK	švedska krona	10,3503	KRW	južnokorejski won	1 277,22
CHF	švicarski frank	1,1331	ZAR	južnoafriški rand	15,5862
ISK	islandska krona	136,40	CNY	kitajski juan	7,6997
NOK	norveška krona	9,7320	HRK	hrvaška kuna	7,4273
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 056,62
CZK	češka krona	25,726	MYR	malezijski ringit	4,6938
HUF	madžarski forint	317,53	PHP	filipinski peso	59,956
PLN	poljski zlot	4,2861	RUB	ruski rubelj	75,3804
RON	romunski leu	4,7646	THB	tajski bat	36,024
TRY	turška lira	6,0534	BRL	brazilski real	4,2872
AUD	avstralski dolar	1,5913	MXN	mehiški peso	21,7271
			INR	indijska rupija	81,2320

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

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 21. januarja 2019

o objavi zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije za ime „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ (ZGO)

(2019/C 36/06)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 50(2)(a) v povezavi s členom 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Francija je skladu s členom 49(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 vložila zahtevek za odobritev spremembe specifikacije proizvoda „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ (ZGO), ki ni manjša. Spremembe vključujejo spremembo imena „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ v „Pruneaux d’Agen“.
- (2) Komisija je v skladu s členom 50 Uredbe (EU) št. 1151/2012 navedeni zahtevek proučila in ugotovila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči vložitev ugovorov v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012, bi bilo zahtevkov za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz prvega pododstavka člena 10(1) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014⁽²⁾, vključno s spremenjenim enotnim dokumentom in sklicem na objavo zadevne specifikacije proizvoda, za registrirano ime „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ (ZGO) treba objaviti v Uradnem listu Evropske unije –

SKLENILA:

Edini člen

Zahtevek za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz prvega pododstavka člena 10(1) Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014, vključno s spremenjenim enotnim dokumentom in sklicem na objavo zadevne specifikacije proizvoda, za registrirano ime „Pruneaux d’Agen“/„Pruneaux d’Agen mi-cuits“ (ZGO) je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo iz prvega odstavka tega člena v treh mesecih od dneva njegove objave v Uradnem listu Evropske unije.

V Bruslju, 21. januarja 2019

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

PRILOGA

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

„PRUNEAUX D'AGEN“ / „PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS“

EU št.: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias – BP 130
47303 Villeneuve-sur-Lot
FRANCE

Tel. +33 553415555
Faks +33 553402936

E-naslov: contact@pruneau.fr

Skupina vložnikov in pravni interes: Združenje sestavljajo pridelovalci sliv in izvajalci sušenja v skupini za pridelavo ter podjetja, ki pripravljajo slive, ali predelovalci v skupini za predelavo. Tako ima pravni interes zahtevati spremembe specifikacije proizvoda.

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, vrsta proizvoda, geografsko območje, redakcijske spremembe povezave s poreklom, nadzorni organ, nacionalne zahteve.

4. Vrsta sprememb

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

5. Spremembe

5.1 Postavka „Ime proizvoda“

Ime proizvoda „Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits“ se nadomesti z imenom „Pruneaux d'Agen“, saj pojem „mi-cuits“ (polsuhe) ustreza suhim slivam „Pruneaux d'Agen“, za katere je značilna le srednja stopnja sušenja. Suhe slive niso rehidrirane. Navedba „mi-cuit“ (polsuhe) postane le navedba na označbi.

5.2 Postavka „Opis proizvoda“

- Doda se, da „se“ slive sorte d'ente, uporabljene za proizvodnjo suhih sliv „Pruneaux d'Agen“, „obirajo takrat, ko so popolnoma zrele“. To pojasnilo je že navedeno v delu specifikacije proizvoda, ki se nanaša na metodo pridobivanja.
- Doda se, da se suhe slive „Pruneaux d'Agen“ pridobijo „brez dodajanja sladila“, saj ta pogoj v specifikaciji proizvoda ni izrecno naveden. Ta dodatek ne vpliva na proizvod, katerega način pridobivanja se ne spremeni.
- Ker se suhe slive „Pruneaux d'Agen“ tržijo z oznako „polsuhe“, se doda, da so pridobljene „brez poznejše rehidracije“. S to spremembo se uzakonja praksa proizvajalcev, čeprav ni bila določena v registrirani specifikaciji proizvoda. Teh suhih sliv ni treba rehidrirati, saj niso bile popolnoma posušene.
- Razlikuje se med suhimi slivami „Pruneaux d'Agen“, primernimi „za uživanje“ in namenjenimi „za nadaljnjo predelavo v živilskopredelovalni industriji“. S to spremembo se pojasnjujeta dve kategoriji suhih sliv, in sicer tiste, namenjene neposredno za prodajo potrošnikom, in tiste za predelavo.

Pri suhih slivah, primernih za uživanje, namenjenih za prodajo potrošnikom, je v opisu navedena „kategorija velikosti, ki ustreza največ 66 sadežem na 500 g, z vsebnostjo vlage 35 %“. Ta kategorija velikosti je nadomestila kategorijo največ 77 sadežev, določeno v delu registrirane specifikacije proizvoda, ki se nanaša na metodo pridobivanja. Spremeni se najmanjša kategorija velikosti t. i. suhih sliv „Pruneaux d'Agen“, primernih za uživanje, tj. tistih, ki so namenjene potrošnikom, in sicer s 77 sadežev na 66 sadežev na 500 g, kar pomeni zmanjšanje števila sadežev na 500 g in povečanje njihove velikosti.

Kategorija velikosti izkoščičenih suhih sliv se izračuna pred odstranjevanjem koščice. Poleg tega se doda, da se lahko prodajajo „cele ali izkoščičene“. Namen teh sprememb je po eni strani omogočiti prodajo suhih sliv večjih velikosti in po drugi strani upoštevati prodajo izkoščičenih sliv. Spremembe ne posegajo niti v posebnosti proizvoda niti v njegovo povezavo s poreklom.

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“, namenjene predelavi, so jasno opredeljene v naslednjem odstavku:

„Kategorija velikosti suhih sliv ‚Pruneaux d'Agen‘, namenjenih za nadaljnjo predelavo v živilskopredelovalni industriji, ustreza največ 98 sadežem na 500 g v nerehidriranem stanju, njihova vsebnost vlage pa je enaka 21 %.

So brez zelo velikih poškodb in vsaj deloma nepoškodovane. Pred pošiljanjem v drugo živilskopredelovalno podjetje jih pretlačijo. Te suhe slive niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku“.

Ta dodatek ima dva namena – opisati suhe slive s posebnimi lastnostmi proizvoda „Pruneaux d'Agen“, pri katerem pa se odslej loči trženje suhih sliv, primernih za uživanje, in suhih sliv, namenjenih za nadaljnjo predelavo v živilskopredelovalni industriji, ter preprečiti, da bi se kakor koli vrnile v prodajni kanal suhih sliv, primernih za uživanje. Kategorija velikosti teh suhih sliv je izražena kot največ 98 sadežev na 500 g v nerehidriranem stanju z vsebnostjo vlage 21 %. Ta kategorija velikosti nerehidriranega proizvoda ustreza kategoriji velikosti rehidriranega proizvoda z vsebnostjo vlage 35 % in največ 77 sadežem na 500 g, kot se v registrirani specifikaciji proizvoda zahteva za suhe slive, primerne za uživanje.

Poleg tega se suhe slive „Pruneaux d'Agen“, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, pretlačijo, če se ne predelajo v podjetju za pridelavo suhih sliv. Tako se ohranijo njihove posebne lastnosti.

Navedbe, kot so „sušenje na soncu se ne izvaja v Franciji“, „danes se suhe slive sorte Agen potrošnikom le redko prodajajo v surovem stanju“, „ponudba končnih proizvodov na osnovi suhih sliv sorte Agen je velika in se stalno širi“, „vrednost pH suhih sliv sorte Agen je približno 4“, „v nadaljevanju so navedene okvirne povprečne vrednosti“, se črtajo, saj ne pomenijo zavezujočih določb.

Črta se del, ki se nanaša na predstavitev proizvoda, saj napotuje na splošna pravila.

5.3 Postavka „Dokazilo o poreklu“

Deklarativne obveznosti in vodenje registrov se združijo v enem odstavku, ki se mu doda identifikacijska izjava posameznega gospodarskega subjekta, ki se ukvarja s proizvodnjo, sušenjem, predelavo, razkoščičevanjem in pakiranjem suhih sliv „Pruneaux d'Agen“. Ta izjava omogoča identifikacijo gospodarskih subjektov zaradi izvajanja nadzora.

V evidenco pridelave se v zvezi z delom, v katerem je opisana metoda pridobivanja, doda evidentiranje števila postopnih obiranj zaradi nadzora, da se slive res obirajo postopoma.

Dopolni se opredelitev serije, da bi se serija opredelila na vsaki stopnji predelave. Dodajo se naslednja pojasnila:

„Pojem serija pomeni:

- do razvrščanja po velikosti – skupino suhih sliv iz istega leta obiranja, ki jih istemu predelovalcu dostavi isti pridelovalec, ki jih je mogoče razlikovati po več podkategorijah glede na merila, kot sta kakovost ali sorta, ali razvrstiti po teži;
- od razvrščanja po velikosti do začetka proizvodnje – skupino suhih sliv s skupnimi značilnostmi, kot jih je določil pridelovalec. Med tem postopkom se lahko serija razdeli naprej na več novih serij;
- od začetka proizvodnje do vključno pakiranja – homogeno skupino sočasno predelanega sadja, pri kateri je bil opravljen enak postopek pakiranja v enake embalaže z isto številko serije.“

V zvezi s sledljivostjo se uvedejo naslednja pojasnila:

- leto obiranja, ki ga mora na dobavnico predelovalcu navesti posamezni izvajalec sušenja, v katerem se sušijo le proizvodi iz lastne pridelave;
- navedba, ali je proizvod upravičen do ZGO ali ne, na etiketah paletnih zabojnikov med skladiščenjem proizvodov, razvrščenih po kategoriji velikosti surovin;
- navedba teže na označevanju zabojnikov v primeru razkoščičevanja zunaj predelovalnega obrata.

Namen teh sprememb je okrepiti spremljanje proizvoda.

Rekapitulacijsko poročilo o proizvodnji, odpremi in zalogi končnih proizvodov se odslej namesto štirikrat letno (31. marca, 30. junija, 31. avgusta in 31. decembra) zahteva le enkrat letno, in sicer 31. avgusta. S to nadomestitvijo se zmanjša preveč obremenjujoča in nepotrebna pogostost. Ohranjeni datum 31. avgusta ustreza koncu predhodnega tržnega leta. Zadostuje za zagotavljanje sledljivosti na ravni predelovalcev.

5.4 Postavka „Metoda proizvodnje“

Da bi se pojasnila vsaka stopnja metode pridobivanja, glede na to, ali so suhe slive „Pruneaux d'Agen“ suhe slive, primerne za uživanje, polsuhe slive ali ne ali suhe slive, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, se uvede diagram priprave proizvoda.

- Zahteve na stopnji arborikulture

Sorta

Odstavek: „Edina sprejeta sorta za proizvodnjo suhih sliv iz Agena je sliva sorte ente, vključno s klonom spurdente fercu, razen sort rimacotes, tardicotes in lorida. Iz ZGO so izključene sorte stanley, impériale épineuse in druge sorte sliv.“

se nadomesti z:

„Za proizvodnjo suhih sliv ‚Pruneaux d'Agen‘ so sprejeti le kultivarji sorte ‚prune d'ente‘ v ožjem smislu, kar izključuje križance, združene v vseh drugih sortah.“

Namen spremembe je poenostaviti odstavek. Ta sprememba ne posega v načelo pridelave izključno iz sliv sorte ente in certificiranega rastlinskega materiala.

Zrelost sadja ob obiranju

Navedba, v skladu s katero se sadje obira takrat, ko je popolnoma zrelo, da sadje zori postopoma, tudi na vsakem drevesu posebej, in da morajo zato pobiralci ali stroji obiranje izvajati postopoma, se dopolni z naslednjimi določbami:

„Pridelovalci redno preverjajo stopinje Brix nekaterih sliv z refraktometrom, da spremljajo razvoj zorenja v posameznem sadovnjaku in začnejo pravočasno obirati.

Vsako leto skupina vložnikov ali organ, ki ga imenuje v ta namen, določi datum začetka obiranja za najbolj razširjene kultivarje in po potrebi po večjih geografskih območjih. Skupina vložnikov ali organ, ki ga pooblasti v ta namen, pošlje to informacijo vsem pridelovalcem.

Morebitna predčasna izvedba postopkov, predvidenih na te datume, mora biti upravičena, zlasti s skladnostjo izvedenih meritev z refraktometrom, ki se v tem primeru dnevno beležijo v evidenci pridelave.“

S tem dodatkom se določi točnost datuma začetka obiranja, tj. najbližje zrelosti sadja, pri čemer se upošteva spremenljivost položajev gospodarskih subjektov. Dejansko je datum začetka obiranja določen glede na empirične dokaze, da med polnim cvetenjem in začetkom obiranja obstaja določen rok 145 dni.

Čeprav zajema veliko večino položajev, pa se lahko datumi dejanske zrelosti nekoliko razlikujejo glede na podsorto, izpostavljenost sadovnjaka, sestavo tal, negovanje dreves in, dasi redko, letne razmere.

Če se pridelovalec odloči, da bo začel obirati pred datumom, ki ga je objavila skupina, mora shraniti dokaz meritev z refraktometrom, ki jih je dnevno izvajal, da lahko utemelji svojo odločitev.

— Zahteve med sušenjem

Črta se določba, ki se nanaša na upoštevanje splošnih higienskih predpisov, saj se sklicuje na „predpis iz potrošniškega zakonika“ in posledično na splošne regulativne zahteve.

Spremeni se besedilo o trajanju shranjevanja sliv po obiranju: rok „72 ur v običajnem letu“ se nadomesti z rokom, ki ne „traja dlje kot do drugega dne po obiranju (D + 2)“. Shranjevanje pri temperaturah nad ničlo ostaja druga možnost, ki dovoljuje odstopanje od tega pravila.

S to spremembo bi se moral poenostaviti nadzor, saj se z njo črta vsaka razlaga pojma „običajno leto“ in določi trajanje shranjevanja, natančnejše od 72-urnega roka, katerega začetek ni bil jasen.

Glede sušenja se stavek iz registrirane specifikacije proizvoda „vsebnost preostale vlage ne presega 23 %“ nadomesti z navedbo: „vsebnost vlage v višini največ 35 %, ki omogoča dolgotrajno shranjevanje glede na uporabljeno opremo za shranjevanje.“ Črta se stavek: „Vendar se proizvod, imenovan ‚pruneau d’Agen mi-cuit‘, izjemoma pridobi tako, da se s preprostim sušenjem doseže 30- do 35-odstotna vsebnost preostale vlage.“

S to spremembo se določi ena sama zgornja meja vsebnosti preostale vlage ne glede na kategorijo suhih sliv. Dejansko je bila vsebnost vlage v višini 23 % v registrirani specifikaciji proizvoda določena zato, da se lahko slive shranjujejo na prostem. Pogoji shranjevanja pri temperaturah pod ničlo pa omogočajo, da se pri sušenju vsebnost vlage omeji na 35 %.

— Zahteve med predelavo

Registrirana specifikacija proizvoda se omejuje na elemente, ki se nanašajo na opis proizvoda (število sadežev, ki je največ 77 na 500 g, in največja vsebnost vlage v višini 35 %), ter na sklice na splošne predpise (medministrski odlok z dne 28. avgusta 1972, standard UN-ECE DF-07, živilska zakonodaja).

Ta del se torej v celoti nadomesti s spremembami, s katerimi se natančneje opišejo zahteve med predelavo. S temi spremembami se uzakonjujejo prakse in strokovno znanje gospodarskih subjektov.

Tako je navedeno, da razvrščanje po velikosti poteka po sušenju. Najmanjše suhe slive so izključene iz ZGO, preostale pa se glede na svojo kategorijo velikosti namenijo za uživanje ali predelavo v živilskopredelovalni industriji. Odstavek je oblikovan tako:

„— Razvrščanje po velikosti

Po sušenju so serije razvrščene po velikosti. Kategorija paletnega zabojnika, ki izhaja iz razvrščanja po velikosti, se določi z merjenjem na podlagi vzorčenja povprečnega števila sadežev na 500 g, merilo pa se izrazi kot vsak drugi sadež (na primer 40, 42, 44 itd.).

Pri suhih slivah ‚Pruneaux d’Agen‘, namenjenih za nadaljnjo predelavo v živilskopredelovalni industriji, ustreza zgornja meja uporabljenih kategorij velikosti največ 98 sadežem na 500 g z vsebnostjo vlage 21 %, pri čemer se upošteva merilo vzorčenja vsakega drugega sadeža. Manjše suje slive so izključene iz ZGO.“

Prav tako je dodan odstavek v zvezi s postopkom mešanja kategorij velikosti, ki je eden od najbolj tehničnih elementov postopka predelave suhih sliv „Pruneaux d’Agen“. Pri tem postopku se vnaprej predvidijo učinki rehidracije na kategorijo velikosti suhih sliv in upošteva načelo izenačenosti kategorij velikosti, določene pri pakiranju. V odstavku je navedeno:

„Pri suhih slivah ‚Pruneaux d’Agen‘, primernih za uživanje, se pred rehidracijo izvede mešanje različnih kategorij velikosti iz zaloge surovin. Pri tem postopku se vnaprej predvidijo učinki rehidracije pri 35-odstotni vlažnosti na kategorijo velikosti suhih sliv in upošteva načelo izenačenosti kategorij velikosti, določeno pri pakiranju. Kategorija velikosti je tržna kategorija velikosti, ki temelji na merilu vsakega petega sadeža na 500 g sadežev z vsebnostjo vlage 35 % do kategorije velikosti 33 (največje), nato na merilu vsakega enajstega sadeža do kategorije velikosti 66 (najmanjše dovoljene z ZGO).“

V odstavku, ki se nanaša na sortiranje suhih sliv, so zbrani elementi, povezani s poškodbami, ki se po svoji naravi razlikujejo na zelo velike poškodbe, večje poškodbe in vidne pomanjkljivosti. V specifikaciji proizvoda je ta določba navedena tako:

„— Sortiranje:

Vse slive z zelo velikimi poškodbami so izključene iz ZGO. Kot zelo velike poškodbe se štejejo:

- prisotnost plesni, gnilobe, mrtvih ali živih insektov, živih pršic, tujih snovi;
- premalo dozorelo ali hranilno (imenovano ‚nezrelo‘) sadje ali umazano, popolnoma zmečkano, karamelizirano sadje ali sadje, ki ga je napadla monilija;

Cele ali izkoščičene suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘, primerne za uživanje, imajo lahko največ 5 % večjih poškodb.

Kot večje poškodbe se štejejo zlasti poškodbe oplodja, ki jih povzročajo paraziti ali fermentacija, in pomembne poškodbe kože (ki vplivajo na oplodje ali ne), katerih površina presega šestnajstino površine suhe slive.

Suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, imajo lahko nekatere vidne poškodbe, ki ne vplivajo na kakovost oplodja. So vsaj deloma nepoškodovane.“

Dodan je odstavek glede rehidracije, ki je neizogibni del priprave suhih sliv, v katerem je natančno določena mejna vrednost rehidracije suhih sliv, nad katero izgubijo to označbo. Določba se glasi:

„— Rehidracija

Razen ploskih sliv oziroma pretlačenih suhih sliv so suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘ rehidrirane v vodi ali na pari.

Po rehidraciji je mejna vrednost kategorije velikosti serije celih ali izkoščičenih suhih sliv ‚Pruneaux d’Agen‘ določena na največ 66 sadežev na 500 g z vsebnostjo vlage 35 %. Vsebnost vlage ne presega 35 %.“

Določbe v zvezi z razkošičenjem, odstopanjem koščic in delov koščice od zahtev glede kakovosti iz standarda UNECE, navedenega v specifikaciji proizvoda, so oblikovane tako:

„— Razkošičevanje

Ta postopek ni obvezen. Pri njem se mehansko ali ročno odstrani koščica.

Razkošičevanje lahko izvedejo predelovalec v lastnih obratih ali eden ali več podizvajalcev, ki jih določi skupina. V primeru oddaje naročil podizvajalcem so v poglavju 4.2 predvidena posebna pravila o sledljivosti.

Odstopanja koščic in delov koščice od zahtev glede kakovosti so omejena na 2 % teže količine v istem pakiranju.“

Odstavek o shranjevanju ploskih sliv je oblikovan tako:

„— Shranjevanje ploskih sliv

Ploske slive se lahko shranjujejo pri temperaturah pod ničlo.

Da bi se čim bolj ohranile organoleptične značilnosti proizvoda, je treba segrevanje na temperature nad ničlo izvesti brez pospeševanja segrevanja.“

Njegov namen je omogočiti razporeditev trženja ploskih sliv z uvedbo faze shranjevanja pri temperaturah pod ničlo.

Dodana je določba o pretlačenju suhih sliv. Ta postopek zagotavlja, da se suhe slive, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, ne pojavijo na trgu suhih sliv, primernih za uživanje, in sicer se suhe slive pri tem postopku izobličijo, da jih ne bi bilo več mogoče neposredno predstaviti potrošnikom. Ta določba je oblikovana tako:

„— Pretlačenje

Suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, se pred pošiljanjem v drugo v živilskopredelovalno podjetje pretlačijo.

Pretlačenje je fizični postopek, izveden na sadju iz posamezne serije suhih sliv, namenjenih za predelavo, s katerim se prepreči, da bi bile ponujene končnemu potrošniku. S tem postopkom se trajno spremenijo oblika, tekstura in struktura sadja.“

Glede pakiranja je pravilo o izenačenosti kategorij velikosti opredeljeno tako:

„— Pakiranje suhih sliv ‚Pruneaux d’Agen‘, primernih za uživanje

Vsebina embalaže ali serije embalaž suhih sliv ‚Pruneaux d’Agen‘, primernih za uživanje, ki imajo enako označbo, mora biti izenačena, zlasti glede kakovosti, videza in kategorije velikosti.

Izenačenost kategorije velikosti:

Pakirane suhe slive morajo biti bolj ali manj enakomerno debele. Razlika od povprečne kategorije velikosti med paletnimi zabojniki surovin, vključenih v proizvodnjo iz iste serije, ne sme presegati 16 točk. Na primer: v razponu od 44 do vključno 60 ali od 46 do 62 itd.

Kakovost in videz:

Cele ali izkoščičene suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘ so mesnate in imajo zgubano kožo, ki ni razpokana ali počena, razen zarez od razkošičevanja, ter niso karamelizirane.

Sprejemljivo je, da največ 10 % sadja ne ustreza vsem navedenim določbam. Vendar delež sadja z večjimi poškodbami ne sme biti večji od 5 %. Za zelo velike poškodbe pa ni dovoljeno nobeno odstopanje od zahtev glede kakovosti.“

Vključen je odstavek o stabilizaciji, saj je ta faza pri shranjevanju rehidriranih suhih sliv nujna. Ta odstavek je oblikovan tako:

„— Stabilizacija:

Suhe slive po rehidraciji izgubijo primernost za shranjevanje in jih je treba stabilizirati. Končni proizvodi se lahko stabilizirajo bodisi z dodajanjem konzervansov pred pakiranjem bodisi s pasterizacijo pakiranega proizvoda.“

Z vsemi spremembami se zagotavlja ohranitev značilnosti ZGO.

5.5 Postavka „Označevanje“

Odstavek: „Opredelitve na embalaži so naslednje: ‚Pruneaux d’Agen‘ ali ‚Pruneaux d’Agen mi-cuits‘. Pri označevanju je treba upoštevati določbe iz veljavnih predpisov.“ se nadomesti z:

„Opredelitve na embalaži so naslednje:

— ‚Pruneaux d’Agen‘, čemur se po potrebi doda navedba ‚polsuhe‘,

— dodatne navedbe, razen navedb iz predpisov:

— Samo za suhe slive, primerne za uživanje

— kategorija velikosti, izražena z ustrezno označbo, ob kateri je lahko navedeno najmanjše ali največje število sadežev na 500 g v obliki: ‚x/y sadežev na 500 g‘:

— ‚Super Géants‘ (zelo debeli): število sadežev na 500 g ne presega 33,

— ‚Géants‘ (srednje debeli): 33–44,

— ‚Très gros‘ (debeli): 44–55,

— ‚Gros‘ (drobni): 55–66;

— največja vsebnost vlage, izražena v odstotkih

— z eno od naslednjih navedb:

— ‚največja vsebnost vlage: 26 %‘ (vsebnost vode največ 26 %),

— ‚največja vsebnost vlage: 29 %‘ (vsebnost vode v razponu med 26 % in največ 29 %),

— ‚največja vsebnost vlage: 35 %‘ (vsebnost vode v razponu med 29 % in največ 35 %);

— ali z navedbo natančne vsebnosti vode ob pakiranju.‘

— Za vse suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘

— jasna navedba prodajalca s sedežem v Evropski uniji in če ta ni predelovalec, koda, po kateri je mogoče neposredno prepoznati predelovalno podjetje, ki je izvedlo končno pakiranje proizvoda za prodajo,

— če ime predelovalca ni jasno navedeno na embalaži, navedba:

Skladno s specifikacijo proizvoda ‚Pruneaux d’Agen‘ z ZGO

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX

— številka proizvodne serije.

— Suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘ se ne smejo oglaševati, odposlati, dati v prodajo ali prodati, ne da bi bilo v oglasih, prospektih, na etiketah, računih ali na kakršni koli embalaži navedeno ime proizvoda ‚Pruneaux d’Agen‘.

— V dokumentih, ki se nanašajo na suhe slive, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, mora biti pred zvezo suhe slive ‚Pruneaux d’Agen‘ jasno navedena beseda ‚pretlačene‘, če so priloženi pošiljki, namenjeni v drugo v živilskopredelovalno podjetje.“

Te spremembe omogočajo, da je potrošnik bolje obveščen o značilnostih suhih sliv „Pruneaux d’Agen“, ki se tržijo, in olajšujejo izvedbo nadaljnje sledljivosti proizvoda v primeru reklamacije.

5.6 Postavka „Drugo“

— Posodobitev specifikacije proizvoda

V specifikacijo proizvoda so vključene številne oblikovne spremembe (prestavljanje, združitve odstavkov, preoblikovanje besedila o povezavi s poreklom, ki omogoča razlikovanje posebnih lastnosti geografskega območja, posebne lastnosti proizvoda in vzročna povezava, črtanje prilog, ki ne pomenijo zavezujočih določb), ki ne vplivajo na veljavne določbe iz specifikacije proizvoda.

— Pristojna služba države članice

Kontaktne podatke Državnega inštituta za kakovost in poreklo (Institut national de la qualité et de l’origine – INAO) so v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 dodani kot podatki pristojne službe države članice.

— Skupina vložnikov

Kontaktne podatke skupine vložnikov so posodobljeni, saj so se spremenili.

— Vrsta proizvoda

Sklic na skupino proizvodov je bil spremenjen zaradi uskladitve s Prilogo XI k Izvedbeni uredbi (EU) št. 668/2014.

— Geografsko območje

Opredelitev geografskega območja ni spremenjena. Lahko se pojavljajo formalne spremembe: zemljevid in seznam kantonov sta bila nadomeščena z natančnejšim seznamom ustreznih občin.

Obveznost pakiranja na geografskem območju je izrecno navedena že v registrirani specifikaciji proizvoda. Dodano je, da se morajo obrati za razkoščičevanje prav tako nahajati na geografskem območju. Pojasnjuje se torej, da se vse dejavnosti do pakiranja izvajajo na geografskem območju. Pakiranje na geografskem območju je omejeno na suhe slive, primerne za uživanje, in ne zajema tistih, ki so namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji. Specifikacija proizvoda je bila poleg tega dopolnjena s potrebnimi dokazili. Ta določba je torej oblikovana tako:

„Pakiranje na geografskem območju je nujno zaradi ohranjanja značilnosti suhih sliv ‚Pruneaux d’Agen‘, primernih za uživanje. Ko so suhe slive rehidrirane, ali v primeru polysuhih sliv samo posušene, niso več primerne za shranjevanje in jih je treba stabilizirati. Zato se v nadaljevanju pakirajo in pasterizirajo v končni embalaži. Ti postopki so medsebojno povezani in so del postopka izdelave suhih sliv ‚Pruneaux d’Agen‘. Pasterizacija, ki je najbolj razširjen postopek obdelave, s katerim se stabilizirajo končni proizvodi, se lahko tako izvede le na končnih hermetično zaprtih embalažah. Poleg tega je zaradi določenih bistvenih dejavnosti na področju predstavitve proizvodov priprava serij neločljivo povezana z njihovim pakiranjem. To velja na primer za pravilo o izenačenosti kategorij velikosti, v skladu s katerim je pred rehidracijo in med pakiranjem potrebna posebna priprava proizvoda. Poleg tega pakiranje na določenem območju omogoča lažjo sledljivost in nadzor proizvodov.“

Nadzorni organ

Kontaktne podatke 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. Ta dodatek omogoča lažji nadzor.

ENOTNI DOKUMENT

„PRUNEAUX D'AGEN“

EU št.: PGI-FR-0149-AM01 – 18.5.2017

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Pruneaux d'Agen“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

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

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ se pridobijo s sušenjem (ki mu lahko sledi rehidracija) sliv sorte ente, ki se obirajo takrat, ko so popolnoma zrele, brez dodajanja sladila. So jajčaste oblike, temno rjave do črne barve in sijoče. So mehke in imajo rjavorumeno do rumenozlato meso, ki ni karamelizirano.

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“, pridobljene s prenehanjem sušenja, čim se vsebnost vlage sadja zmanjša na med 30 in 35 %, in brez poznejše rehidracije, se lahko tržijo z označbo „polsuhe“.

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ se lahko prodajajo cele, izkoščičene ali pretlačene.

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“, primerne za uživanje, se prodajajo cele ali izkoščičene, njihova kategorija velikosti pa ustreza največ 66 sadežem na 500 g z vsebnostjo vlage 35 %. Kategorija velikosti izkoščičenih suhih sliv se izračuna pred odstranjevanjem koščice.

Pri predstavitvi so kategorije velikosti izenačene. So mesnate in imajo zgubano kožo, ki ni razpokana ali počena (razen zarez od razkoščičevanja). Manj kot 10 % sadežev (po teži) ima poškodbe, od tega jih ima manj kot 5 % večje, noben sadež pa nima zelo velikih poškodb.

Kategorija velikosti suhih sliv „Pruneaux d'Agen“, namenjenih za nadaljnjo predelavo v živilskopredelovalni industriji, ustreza največ 98 sadežem na 500 g v nerehidriranem stanju, njihova vsebnost vlage pa je enaka 21 %. So brez zelo velikih poškodb in vsaj deloma nepoškodovane. Pred pošiljanjem v drugo živilskopredelovalno podjetje jih pretlačijo. Te suhe slive niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku.

Kot zelo velike poškodbe se štejejo:

- prisotnost plesni, gnilobe, mrtvih ali živih insektov, živih pršic, tujih snovi;
- premalo dozorelo ali hranilno (imenovano „nezrelo“) sadje ali umazano, popolnoma zmečkano, karamelizirano sadje ali sadje, ki ga je napadla monilija;

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ se nikoli ne mešajo s suhimi slivami drugega porekla ali drugih sort.

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

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ se pridobivajo iz sliv sorte ente, pridelanih in obranih na geografskem območju, katerega talne in podnebne razmere so ugodne za pridelavo debelih, zelo sladkih sliv.

Na tem območju ima sliva sorte ente primerno podnebje, ki daje slivam posebno ravnotežje med sladkorjem in kislostjo ter določeno prožnost in tankost lupine.

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

Pridelava in sušenje sliv ter predelava in razkoščičevanje suhih sliv morajo potekati na geografskem območju z ZGO.

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

Pakiranje na geografskem območju je nujno zaradi ohranjanja značilnosti suhih sliv „Pruneaux d'Agen“, primernih za uživanje. Ko so suhe slive rehidrirane, ali v primeru polsuhih sliv samo posušene, niso več primerne za shranjevanje in jih je treba stabilizirati. Zato se v nadaljevanju pakirajo, nato pasterizirajo v hermetično zaprti končni embalaži. Ti postopki so medsebojno povezani in so sestavni del postopka proizvodnje, kar sicer olajšuje sledljivost in nadzor proizvodov.

Poleg tega je zaradi določenih bistvenih dejavnosti na področju predstavitve proizvodov priprava serij neločljivo povezana z njihovim pakiranjem. To velja na primer za pravilo o izenačenosti kategorij velikosti, v skladu s katerim je pred rehidracijo in med pakiranjem potrebna posebna priprava proizvoda.

Za suhe slive „Pruneaux d'Agen“, namenjene poznejši predelavi, ne velja obveznost pakiranja na geografskem območju.

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

Opredelitve na embalaži so naslednje:

- „Pruneaux d'Agen“, čemur se po potrebi doda navedba „polsuhe“
- Samo za suhe slive, primerne za uživanje
 - kategorija velikosti, izražena z ustrezno označbo, ob kateri je lahko navedeno najmanjše ali največje število sadežev na 500 g v obliki: „x/y sadežev na 500 g“:
 - ‚Super Géants‘ (zelo debeli): število sadežev na 500 g ne presega 33,
 - ‚Géants‘ (srednje debeli): število sadežev na 500 g je v razponu med 33 in 44,
 - ‚debeli“ ‚Très gros‘ (debeli): število sadežev na 500 g je v razponu med 44 in 55,
 - ‚Gros‘ (drobni): število sadežev na 500 g je v razponu med 55 in 66;
 - največja vsebnost vlage, izražena v odstotkih:
 - z eno od naslednjih navedb:
 - „največja vsebnost vlage: 26 %“ (vsebnost vode ne presega 26 %),
 - „največja vsebnost vlage: 29 %“ (vsebnost vode v razponu med 26 % in največ 29 %),
 - „največja vsebnost vlage: 35 %“ (vsebnost vode v razponu med 29 % in največ 35 %);
 - ali z navedbo natančne vsebnosti vode ob pakiranju.“
- Za vse suhe slive „Pruneaux d'Agen“
 - jasna navedba prodajalca s sedežem v Evropski uniji in če ta ni predelovalec, koda, po kateri je mogoče neposredno prepoznati predelovalno podjetje, ki je izdelalo končno pakiranje proizvoda za prodajo,
 - če ime predelovalca ni jasno navedeno na embalaži, navedba:

Skladno s specifikacijo proizvoda „Pruneaux d'Agen“ z ZGO

BP 130 – 47303 Villeneuve-sur-Lot CEDEX
 - številka proizvodne serije.
 - Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ se ne smejo oglaševati, odposlati, dati v prodajo ali prodati, ne da bi bilo v oglasih, prospektih, na etiketah, računih ali na kakršni koli embalaži navedeno ime proizvoda „Pruneaux d'Agen“.

— V dokumentih, ki se sklicujejo na suhe slive, namenjene za predelavo v živilskopredelovalni industriji, mora biti pred zvezo suhe slive „Pruneaux d’Agen“ jasno navedena beseda „pretlačene“, če so priloženi pošiljki, namenjeni v drugo živilskopredelovalno podjetje.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje suhih sliv „Pruneaux d’Agen“ z ZGO obsega vse občine, ki spadajo v naslednje kantone:

departma DORDOGNE: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménestérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat in Villefranche-du-Périgord;

departma GERS: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baïse in Vic-Fezensac;

departma GIRONDE: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne in Sainte-Foy-La-Grande;

departma LOT: Bretenoux, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l’Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air in Salviac;

departma LOT-ET-GARONNE: celoten departma razen kantona Houeillès;

departma TARN-ET-GARONNE: celoten departma razen kantonov Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val in Villebrumier.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnost geografskega območja

Geografsko območje suhih sliv z ZGO „Pruneaux d’Agen“ se nahaja na jugozahodu Francije in se razteza blizu mesta Agen, ki je od 18. stoletja pristanišče natovarjanja suhih sliv, pridelanih v okolici, in po katerem je ta pridelava dobila ime.

Geografsko območje ustreza tradicionalnemu območju proizvodnje sliv sorte nte, katere sadovnjaki se večinoma razprostirajo po gričih na tem območju planote, obkrožene z rekami, ki se stekajo proti reki Garoni. Tla na tem območju so pretežno glinasto-apnenčasta. Sliva dejansko ne prenaša vlažnih tal, dobro pa prenaša prepustna in hladna tla.

Območje pridelave se nahaja na območju s prehodnim podnebjem, na katerem se mešata vpliv sredozemskega in oceanskega podnebja ter za katerega je značilna enakomerna razporeditev padavin prek leta. Kar zadeva temperaturo, so zime mrzle, pomladni meseci precej topli z zelo redkimi zmrzalmi in poletja vroča z nočmi, ki se ohladijo ob nevihtnih nalivih.

Pridelava suhih sliv „Pruneaux d’Agen“ je pravi razcvet doživela v 18. stoletju. Po eni strani so se nasadi sliv sorte ente širili po gričih, saj je bila ta sorta izjemno primerna za sušenje in je kmalu izpodrinila druge sorte. Po drugi strani je postala splošno razširjena tehnika izmeničnega sušenja na soncu in v krušni peči za dokončanje sušenja.

S suhimi slivami „Pruneaux d’Agen“ se je zaradi njihove hranilne vrednosti, preprostega shranjevanja in prevoza kmalu na veliko trgovalo. Na nekaterih regionalnih trgih so se tedaj pojavili prvi predpisi o trgu sliv, kar kaže na pomen te pridelave za regionalno gospodarstvo.

Skozi vse 19. stoletje sta se razvijala gojenje sliv in uporaba peči, posebej zasnovanih za sušenje sliv. Suhe slive „Pruneaux d’Agen“ so postale v tistem času znane po vsem svetu, o čemer priča delo Leva Nikolajeviča Tolstoja z naslovom „Smrt Ivana Iljiča“ iz leta 1886, v katerem je v poglavju X navedeno:

„[...] spominjal kuhanih suhih sliv, ki so mu jih zdaj ponujali, se je spominjal surovih zgubljenih francoskih suhih sliv iz otroštva, njihovega posebnega okusa in oblice sline, kadar je prišel do koščice, [...]“.

Leta 1894 je bilo samo v departmaju Lot-et-Garonne pet milijonov rodnih sliv in milijon mladih dreves. Pridelovalci so bili tudi sosednji departmaji Gers, Tarn et Garonne, Lot, Dordogne in Gironde.

V prvi polovici 20. stoletja je proizvodnja suhih sliv „Pruneaux d'Agen“ močno upadla, in sicer zaradi konkurence iz novih držav proizvajalk in vpliva prve svetovne vojne na kmečko prebivalstvo.

Po drugi svetovni vojni je francoska proizvodnja doživela ponovni razmah z zasaditvijo modernih nasadov z novim izborom sort v okviru družine sliv sorte ente. Prav tako se je razvijala tehnična oprema, na primer z uvedbo sušilnih tunelov. Vendar pri tej proizvodnji še vedno ostajajo na prvem mestu elementi strokovnega znanja: znanje in veščine v zvezi z velikostjo, obiranje ob popolni zrelosti, nadzor sušenja sliv za pridobitev končne zahtevane vsebnosti vlage, ne da bi sadje sežgali.

Da bi bile slive lepo oblikovane, drevesa vsako leto obrežejo (vzgojna rez). Obrezovanje tako omogoča, da sončni žarki prodrejo globlje v drevo, ter zagotavljajo zorenje in zdravje sadežev. Zmanjšuje tudi število sadežev in daje prednost bolj izenačeni pridelavi, s katero se zagotovi večja kakovost (sadeži večje kategorije velikosti) in boljši pridelek.

Obiranje poteka takrat, ko so slive popolnoma zrele in bi sadeži samodejno odpadli ali bi odpadli, če bi drevo rahlo potresli. Danes se za odločanje o najboljšem času obiranja uporablja tudi druga tehnika: v napravo, imenovano refraktometer, se zbere nekaj kapljic soka. Ta določi vsebnost sladkorja v slivi.

Predelovalci hkrati razvijajo tehnike rehidracije in konzerviranja, da bi predstavili proizvod „za neposredno uživanje“, medtem ko se suhe slive „Pruneaux d'Agen“ potrošnikom tradicionalno še vedno prodajajo „suhe“ in ti jih potem rehidrirajo doma. Meso suhih sliv tako postane mehkejšo in se prepreči „razvodenitev“ okusa. Metoda, trajanje in temperatura so prav tako dejavniki, zaradi katerih lahko proizvajalci proizvedejo suhe slive, ki ohranijo vse svoje arome, hkrati pa izboljšajo mehkobo njenega mesa.

V lokalni domači obrti za predelavo živilskih proizvodov se iz suhih sliv „Pruneaux d'Agen“ izdelujejo slaščice ali prehranski proizvodi, ki prispevajo k podobi proizvoda ter omogočijo lažjo prodajo najdrobnejših sadežev in sadežev z vidnimi pomanjkljivostmi, ki se v okviru suhih sliv, primernih za uživanje, težko tržijo.

Posebnosti proizvoda

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“ so mehke, imajo rjavorumeno do rumenzlato meso, ki ni karamelizirano, so sijoče in niso lepljive.

Suhe slive „Pruneaux d'Agen“, primerne za uživanje, se ločijo tudi po kategoriji velikosti.

Imajo zgodovinski sloves.

Vzročna povezava

Vzročna povezava suhih sliv „Pruneaux d'Agen“ izhaja iz njihove kakovosti in slovesa.

Talne in podnebne razmere na geografskem območju so ugodne za pridelavo debelih, zelo sladkih sliv, ki so potrebne za proizvodnjo suhih sliv „Pruneaux d'Agen“.

Sliva sorte ente je na tem območju našla svoj dom. Najbolje se razvija v glinasto-apnenčastih tleh, ugodnih za nemoteno rast drevesa. Poleg tega izkorišča primerno podnebje z dovolj mrzlimi zimami, zelo redkimi zmrzalnimi spomladi, ko rastejo sadeži, ter z menjavanjem toplih dni in svežih noči poleti, kar daje slivam posebno ravnotežje med sladkorjem in kislostjo ter določeno prožnost in tankost lupine.

Ti naravni pogoji, povezani s strokovnim znanjem pridelovalcev, zlasti glede rezi dreves in zrelosti sadežev ob obiranju, omogočajo pridelavo debelih in zelo sladkih sliv, zaradi česar so suhe slive „Pruneaux d'Agen“ edinstvene.

Dejavnik, ki odločilno vpliva na kakovost suhih sliv „Pruneaux d'Agen“, je nato sušenje, pri katerem je vključeno posebno strokovno znanje izvajalcev sušenja, ki morajo obvladati umetnost „kuhanja“ glede na kakovost svežih sliv, da dobijo zeleno vsebnost vlage. Tako dobimo suhe slive, ki imajo rjavorumeno do rumenzlato meso, ki ni karamelizirano.

Predelovalci so razvili tehnike za rehidracijo, s katerimi se lahko predstavijo mehke slive, ki so sijoče in niso lepljive.

Suhe slive „Pruneaux d’Agen“ uživajo od konca 18. stoletja velik mednarodni ugled, in sicer zaradi svoje hranilne vrednosti, preprostega shranjevanja in prevoza.

Njihovo trženje spremljajo številne lokalne prireditve, ki prispevajo k slovesu suhih sliv „Pruneaux d’Agen“. Navedemo lahko zlasti prireditev Pruneau Show v mestu Agen ali sejem v kraju Saint-Aubin (47), v jedru območja proizvodnje, zaradi česar je lahko proizvod dejansko povezan z regijo.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPPruneauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 23. januarja 2019****o objavi zahtevka za registracijo imena iz člena 49 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije****„Jambon du Kintoa“ (ZOP)**

(2019/C 36/07)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

o upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 50(2)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Francija je v skladu s členom 49(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Komisiji poslala zahtevek za zaščito imena „Jambon du Kintoa“.
- (2) V skladu s členom 50 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija zahtevek proučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči vložitev ugovora v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012, bi bilo enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2)(a) navedene uredbe za ime „Jambon du Kintoa“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Edini člen

Enotni dokument in sklic na objavo specifikacije proizvoda iz člena 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 za ime „Jambon du Kintoa“ (ZOP) sta v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper registracijo imena iz prvega odstavka tega člena v treh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 23. januarja 2019

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

„JAMBON DU KINTOA“

EU št.: PDO-FR-02166 – 31.8.2016

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Jambon du Kintoa“

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

Zorenje pršuta „Jambon du Kintoa“ je dolg postopek, ki traja najmanj 16 mesecev, od tega pršut najmanj 10 mesecev zori v naravnih pogojih.

Pršut se lahko trži cel s kostjo ali brez, razkosan na četrtine ali narezan.

Kot cel pršut se „Jambon du Kintoa“ trži skupaj s kostjo in celim stegnom, je ovalne oblike, dolžina med stegneno glavo in sprednjim robom pršuta pa mora presegati 10 cm. Opremljen je s posebno etiketo „Kintoa“, pritrjeno na stegneno glavo. Pred pakiranjem se pršut natre s praškom „Piment d'Espelette“ (ZOP).

Pršut „Jambon du Kintoa“ ima naslednje lastnosti: vsebnost soli (NaCl) v polopnasti mišici je 7 % ali manj; največja vsebnost vlage je 60 %; vsebnost mišičnih maščob v polopnasti mišici je najmanj 4 %; rdeča barva mesa je enakomerna; barva maščobe je med belo in rožnato; videz je marmoriran; ima teksturo slanine, ki je gladka in mehka; okus je intenziven z bogato aromatično paleto (maslo, podrast, mesni confit, suhi plodovi, vključno z lešniki, marmelada), pri pokušnji je okus intenziven in obstojen v ustih.

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

Pršut „Jambon du Kintoa“ se pridobiva iz prašičev za proizvodnjo mesa pasme „baskovski črnopisani prašič“ (Pie noir du pays Basque), ki so ob zakolu stari od 12 do 24 mesecev. Teža ohlajenega prašičjega trupa je najmanj 100 kg, debelina hrbtna slanina brez kože med 4. in 5. vretencem pa je 25 mm ali več.

Ena od surovin je sveže zadnje stegno, ki se pridobiva iz trupa z zaščiteno označbo „Kintoa“, ni zamrznjeno ali globoko zamrznjeno, je brez napak, kot so petehije, zlomi, abscesi, hematomi, raztrganine, obrezano je z načinom podaljšane reza (ibersko obrezovanje), ki vključno s celo nogo tehta najmanj 10 kg.

Pri suhem soljenju se uporabi sol „Sel de Salies-de-Béarn“ (ZGO), pred pakiranjem pa se notranja stran pršuta natre s praškom „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“ (ZOP).

Skozi celo življenjsko dobo prašičev lahko krma vsebuje samo rastline, soproizvode in dopolnilne krmne mešanice iz gensko nespremenjenih proizvodov. Sajanje gensko spremenjenih rastlin je prepovedano na vseh površinah kmetijskega gospodarstva, na katerih se vzrejajo živali za proizvodnjo pršuta „Jambon du Kintoa“.

V celotnem obdobju dojenja do starosti 8 tednov skupna količina krme na prašička ne sme preseči bruto teže 5 kg. Predelane živalske beljakovine niso dovoljene.

Po odstavitvi so dovoljene samo naslednje rastlinske surovine:

- zrna pšenice, koruze, ječmena, rži, tritikale, sirka, ovska in iz njih pridobljeni proizvodi,
- zrna graha, krmnega boba, volčjega boba, semena grašice, lanena semena in iz njih pridobljeni proizvodi,
- semena soje, sončnice, oljne ogrščice iz njih pridobljene oljne pogače ali olja,
- trsna melasa in melasa iz sladkorne pese,

— lucerna, pulpa sladkorne pese.

Sirotka je dovoljena, razen zadnja dva meseca pred zakolom prašičev. Sirotko izvira z geografskega območja.

Krma za čredo izvira predvsem z opredeljenega geografskega območja. Pri nekateri krmilih se dopušča, da ne izvirajo z geografskega območja zaradi zelo razgibane topografije, ki ni primerna za intenzivnejše kmetijstvo in obdelavo.

Pri ocenjeni porabi 848 kg suhe snovi na prašiča od skotitve do zakola je delež krmil, ki izvirajo z geografskega območja, ocenjen na najmanj 69,5 %.

V obdobju od odstavitve do starosti 3 mesecev mora krma vsebovati najmanj 20 % žit (v suhi snovi), ki izvirajo z geografskega območja, pri čemer skupna količina krme na prašiča ne sme preseči bruto teže 60 kg.

Krma prašičev, starejših od treh mesecev, vsebuje najmanj 70 % surovin (v suhi snovi), ki izvirajo z geografskega območja, vsebuje pa vsaj 60 % žit in iz njih pridobljenih proizvodov (v suhi snovi). Največja dnevna količina krme na prašiča je bruto 3,2 kg med 3. in 8. mesecem ter bruto 2,7 kg po 8. mesecu.

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

Vse faze proizvodnje pršuta „Jambon du Kintoa“ od rojstva prašičev do faze zorenja potekajo na geografskem območju.

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

Poleg predpisanih zahtev za označevanje mesnih proizvodov mora etiketa vsebovati naslednje podatke:

— datum soljenja,

— ime „Jambon du Kintoa“ s črkami, ki so vsaj tako velike kot največji znaki na etiketi,

— barvni logotip „Kintoa“, ki ga zagotovi združenje proizvajalcev in je sestavljen iz besede „Kintoa“, nad katero je krona navarskih kraljev in podoba prašičje glave baskovske pasme,

— posebno identifikacijsko število vsakega pršuta, ki se trži cel.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje sestavljajo kantoni, občine ali deli naslednjih občin:

— občine, ki so v celoti vključene v območje:

departma Landes: Hastings, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

departma Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossenx, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx;

občine kantonov: Baïgura et Mondarrain, Hendaye-Côte Basque-Sud, Montagne Basque (razen občin Alçay-Alcabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive in Sainte-Engrâce, ki so delno vključene v območje), Nive-Adour, Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre, Saint-Jean-de-Luz;

— občine, ki so delno vključene v območje:

departma Landes: Cauneille, Peyrehorade;

departma Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

5. Povezava z geografskim območjem

Geografsko območje označbe „Jambon du Kintoa“ obsega celotno Francosko baskovsko deželno ter nekatere sosednje kantone in/ali občine na vzhodu in severu. To območje zajema zahodno vznožje Pirenejev, ki tvori njegovo južno mejo. Na zahodu območje meji na Atlantski ocean.

Za oceansko podnebje območja so značilne velika količina padavin (od 1 200 do 2 000 mm/leto), ki je enakomerno razporejena skozi vse leto brez sušnega obdobja, ter blage temperature tudi pozimi. Južni veter, ki je podoben fenu, občasno prinese visoke temperature in suh zrak kadar koli v letu, zlasti jeseni in spomladi. Zaradi prehodov vremenskih motenj z oceana pa se redno pojavljajo tudi bolj vlažna in sveža obdobja.

Prevladujoči tip pokrajine sestavljajo obdelane površine ter travišča na dnu globeli in na vseh nižinskih območjih v bližini naselbin, kombinacije travišč, resav in gozdov na pobočjih ter resav in naravnih travnikov na planinah in grebenih.

Izraz „Kintoa“ izvira iz davka na želodno pašo prašičev, ki so mu splošno rekli „davek petine“ (fr. droit de quinta) in so ga navarski kralji pobirali najmanj od 13. stoletja za prašiče, pripeljane na pašo v gore pod oblastjo navarskih kraljev. Navarski kralji so tako jemali vsakega petega prašiča, iz česar izhaja ime davka.

Pršut „Jambon du Kintoa“ se pridobiva iz prašičev pasme baskovski črnopisani prašič, ki izhaja iz pasme obsredozemskega tipa, imenovane tudi iberski tip. Prašiči te pasme rastejo bolj počasi. Pasma je zelo odporna, saj dobro prenaša večje vremenske in prehranske spremembe, pri čemer lahko hitro pridobi maščobne zaloge, ko je na voljo veliko hrane.

Prašiči svoje zadnje mesece (najmanj sedem mesecev) preživijo na določenem pašnem območju. Tam pridobijo podkožno in mišično maščobo. Hrana, ki jo najdejo na pašnem območju, je sestavljena predvsem iz trave in zelnatih rastlin, občasno in v neenakih razmerjih pa tudi suhih plodov (želodov, kostanjev ...), žuželk, črvov, korenin in drugih rastlin.

Prašiči se zakoljejo razmeroma stari (pri starosti od 12 do 24 mesecev v primerjavi z običajno starostjo od 5 do 6 mesecev prašičev za industrijsko proizvodnjo mesa), pri čemer je zanje značilna znatna mišična dejavnost.

Na geografskem območju, zlasti v kraju Salies-de-Béarn, proizvajajo sol, ki se tradicionalno uporablja za soljenje pršutov, proizvedenih v tej regiji. Na tem območju proizvajajo tudi prašek „Piment d'Espelette“/„Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra“, ki se tradicionalno uporablja za prekrivanje notranje strani pršuta, ko se odstrani maščobna obloga ob zaključku postopka zorenja.

Postopek zorenja pršutov je dolgotrajen, tj. najmanj 16 mesecev. Po prvem sušenju se pršut obloži z mešanico maščobe na osnovi svinjske masti. Obdobje med tednom, ko se pršuti nasolijo, in tednom, ko se začne zorenje, je najmanj šest mesecev. Nadaljnji postopek traja najmanj deset mesecev, ko pršuti zorijo v prostorih, povezanih z zunanostjo prek odprtih predpisanih dimenzij na različnih straneh stavbe, ki omogočajo kroženje zraka. Tako sta temperatura in vlažnost v stavbi izenačeni z lokalnim podnebjem.

Pri pokušnji ima pršut teksturo maščobe, ki je gladka in mehka, diši pa po maslu, podrasti, mesnem confitu, suhih plodovih (vključno z lešniki) ter marmeladi. Okus je intenziven in obstojen v ustih.

Vzročna povezava

V blagem in vlažnem podnebjem geografskega območja trava na pašnem območju raste praktično celo leto, zato imajo prašiči hrano na voljo ves čas, ko so na prostem, najmanj pa sedem mesecev v letu. To prehrano lahko dopolnjujejo drevesni plodovi, ki so značilni za baskovsko naravno okolje (hrast dob, kostanj, bukev).

Pasma baskovskega črnopisanega prašiča je prilagojena življenju na pašnem območju te pokrajine zaradi svojih fizičnih lastnosti. Gre za odpornega prašiča, ki veliko hodi in zelo dobro izkorišča rastlinstvo na pašnem območju. Količina hrane, ki je na voljo na pašnem območju, se naravno spreminja glede na letni čas, vendar v zadnji fazi znaša približno 50 % dnevne količine hrane, ki jo zaužije prašič. Vsebuje antioksidante in aromatske spojine, ki vplivajo na organoleptične lastnosti pršuta.

Izkazalo se je, da se v maščobnih tkivih kopičijo sestavine iz zaužitih rastlin. Te snovi delujejo na kinetiko oksidacije maščob, ki upočasnijo nastajanje žarkega okusa in omogočajo dolgo zorenje pršuta, vplivajo pa tudi na poseben način razporeditve spojin, ki dajejo okus in aromo. Ta učinek se povečuje sorazmerno z dolžino obdobja sušenja in zorenja ter je tudi zelo odvisen od vrste pašne vegetacije.

Tradicionalne metode soljenja, sušenja in zorenja pršuta na geografskem območju vključujejo lokalno sol iz kraja Salies de Béarn, ki ima posebne značilnosti (visoka vsebnost mikrohranil, veliki kristali itn.) in je zlasti primerna za soljenje. Prašek „Piment d'Espelette“, ki se uporablja za prekrivanje notranje strani pršuta, je še posebej primeren, ker ni preveč pikanten.

Te lastnosti surovin zagotavljajo marmorirano medmišično maščobo, ki pršutu daje gladko in mehko teksturo.

Podnebje, ki ga krojijo oceanski tokovi in za katerega so značilne velike količine padavin, enakomerno razporejene skozi vse leto, ter južni veter (fen) dajeta pršutu posebne senzorične lastnosti. Zaradi dolgega zorenja (vsaj deset mesecev) v odprtih prostorih, ki so izpostavljeni vplivom podnebja, spremembam temperature in vlažnosti, povezanim z naravnimi podnebnimi cikli, da se v celoti izrazi potencial tega pršuta, zlasti njegova aroma in okus.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 24. januarja 2019****o objavi zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije za ime „Antequera“ (ZOP)**

(2019/C 36/08)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti člena 50(2)(a) v povezavi s členom 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Španija je v skladu s členom 49(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 vložila zahtevek za odobritev spremembe specifikacije proizvoda „Antequera“ (ZOP), ki ni manjša.
- (2) V skladu s členom 50 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je Komisija zahtevek preučila in sklenila, da izpolnjuje pogoje iz navedene uredbe.
- (3) Da se omogoči vložitev ugovora v skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012, bi bilo zahtevek za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz prvega pododstavka člena 10(1) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 668/2014⁽²⁾, vključno s spremenjenim enotnim dokumentom in sklicem na objavo zadevne specifikacije proizvoda, za registrirano ime „Antequera“ (ZOP) treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

Edini člen

Zahtevek za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz prvega pododstavka člena 10(1) Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014, vključno s spremenjenim enotnim dokumentom in sklicem na objavo zadevne specifikacije proizvoda, za registrirano ime „Antequera“ (ZOP) je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo iz prvega odstavka tega člena v treh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 24. januarja 2019

Za Komisijo
Phil HOGAN
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

PRILOGA

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

„Antequera“

EU št.: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée „Antequera“
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Malaga
ŠPANIJA

Tel. +34 952841451
E-naslov: info@doantequera.org

Regulativni odbor za zaščiteno označbo porekla „Antequera“ (Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée „Antequera“) je nepridobitni subjekt, ki ga pristojni organ v državi članici priznava kot organ za upravljanje označbe porekla; ta subjekt zastopa gospodarske subjekte, ki so udeleženi pri pridobivanju zaščenega proizvoda, ter spoštuje demokratična načela in načela reprezentativnosti za gospodarske in sektorske interese, ki jih zastopa, pri čemer posebno pozornost namenja manjšinskim interesom, različni interesi pa so v njem zastopani enakopravno.

Poleg tega ima regulativni odbor pravno sposobnost, ki mu omogoča vložitev tega zahtevka za spremembo v skladu z nacionalno zakonodajo, natančneje s členom 13(2)(a) zakona št. 2/2011 z dne 25. marca o kakovosti kmetijsko-živilskega in ribiškega sektorja v Andaluziji.

2. Država članica ali tretja država

Španija

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

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

4. Vrsta sprememb

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

Spremenjeni sta bili točka B.3 „Fizikalno-kemijske lastnosti in organoleptične značilnosti olj“ iz specifikacije proizvoda in točka 3.2 enotnega dokumenta. Specifikacija proizvoda, na katero napotuje povezava v enotnem dokumentu, je bila posodobljena.

Fizikalno-kemijski parameter K270 (absorbanca pri 270 nm) se z 0,15 spremeni na 0,18.

Utemeljitev: v preteklih letih je bilo ugotovljeno, da se je zaradi zgodnejšega datuma obiranja (poljedelska praksa, ki jo uporabljajo pridelovalci ZOP „Antequera“ za pridobivanje olja z bolj izrazitimi sadnimi notami in boljše kakovosti) vrednost K270 rahlo povečala, mediana sadežnosti pa je visoka in zanjo parameter K270 dosega mejno vrednost 0,15 oziroma jo presega, pri čemer pa ne doseže mejne vrednosti iz veljavne zakonodaje.

Na splošno je parameter K270 povezan z oksidacijo olja, vendar različne znanstvene študije v zvezi s tem kažejo na tesno povezavo med vrednostjo K270 in naravno sestavo oljčnega olja: olja iz oljk, ki se obirajo prej, imajo za ta parameter precej višje vrednosti, kar pa je mogoče pojasniti s prisotnostjo večje količine fenolnih spojin, katerih absorbanca je pri valovni dolžini 280 nm, kar izkrivlja podatke. Paradoksalno prisotnost teh fenolnih spojin v veliki meri določa stabilnost pred oksidacijo in večino senzoričnih lastnosti, ki dajejo deviškemu oljčnemu olju njegove značilnosti.

ENOTNI DOKUMENT

„Antequera“

EU št.: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Antequera“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

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

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

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europaea* L.), pri čemer se uporabljajo izključno fizikalni ali mehanski postopki pri temperaturi, ki ne vpliva na naravno kemijsko sestavo olja, s čimer se ohranijo okus, aroma in značilnosti plodov, iz katerih je bilo proizvedeno.

Z organoleptičnega vidika ta olja ponujajo sadežnost zelenih oljk, drugih zrelih sadežev, mandljev, banan in zelene krme, pri čemer se intenziteta arom spreminja od srednje do visoke. Poleg tega se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi.

Olja, ki so zaščitena z označbo porekla „Antequera“, se obvezno umeščajo v kategorijo ekstra deviških olj in imajo naslednje lastnosti:

Fizikalno-kemijske lastnosti:

Kislota (%)	največ 0,3
Peroksidno število (mmol kisika na kg olja)	največ 10
K270 (absorbanca pri 270 nm)	največ 0,18

Organoleptične značilnosti:

Mediana za sadežnost	vsaj 4
Mediana napake	0

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

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europaea* L.) sorte Hojiblanca, z morebitnim dodatkom manjšinskih sort, kot so Picual ali Martejo, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ali Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga in Verdial de Huévar.

Sorta Hojiblanca je glavna, večinska sorta, saj zajema 90 % površine z oljkami na območju. Ostale sorte so obravnavane kot sekundarne sorte in se na območju gojijo v manjšem obsegu. Sorti Hojiblanca in Gordal de Archidona veljata za avtohtoni, torej imata lokalno poreklo.

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

Oljke, ki se uporabljajo za pridobivanje proizvoda, so odobrene sorte registriranih oljčnih nasadov, ki rastejo na območju proizvodnje.

Olje mora biti pridobljeno v registriranih mlinih na območju proizvodnje, ki izpolnjujejo določene pogoje.

Proizvodnja je razdeljena na naslednje faze: čiščenje, pranje in tehtanje oljk, mesenje oljčne mase, ločevanje snovi v trdnem stanju in tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, ločevanje tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, usedanje in skladiščenje.

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

Olje je pakirano v zatemnjene steklene vsebnike, zatemnjene plastične vsebnike, kovinske vsebnike s podlogo, primerno za uporabo v prehrani, ali keramične vsebnike, primerne za uporabo v prehrani, v skladu z veljavnimi predpisi, saj ti vsebniki dlje časa vzdržujejo fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olja ter ne spreminjajo kakovosti vsebine, ker omejujejo vpliv svetlobe, ki pospeši oksidacijo olja.

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

Trgovske etikete vseh registriranih podjetij mora pregledati regulativni odbor v zvezi z uporabo logotipa označbe. Na teh etiketah mora biti navedba „Zaščitena označba porekla Antequera“ ali logotip označbe porekla in simbol Unije.

Na vseh vrstah embalaže, v katerih se olje prodaja potrošnikom, mora biti garancijska nalepka, etiketa ali etiketa na hrbtne strani, ki jo oštevilči in izda ali preveri regulativni odbor v zvezi z uporabo logotipa označbe. Hrbtne nalepke se nalepijo izključno v registriranem podjetju za pakiranje, in sicer tako, da ne morejo biti ponovno uporabljene.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje zajema ozemlje naslednjih občin v pokrajini Malaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco in Villanueva de Tapia ter občino Palenciana v pokrajini Kordova.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje se nahaja v naravni regiji doline Antequera, na skrajnem zahodu andaluzijskih dolin, obkroženih z Betijskim gorovjem. Na severu meji na pokrajini Kordova in Sevilja, na zahodu na pokrajini Sevilja in Cadiz ter na vzhodu na pokrajino Granada. Južno mejo tvorijo nizi subbetijskega gorovja, ki območje ločujejo od Montes de Malaga, Hoyas doline Guadalhorca in regije Serrania de Ronda; vsa ta območja so del pokrajine Malaga.

Območje ima posebne geomorfološke in podnebne značilnosti. Zajema območje dolin blagega reliefa (400–600 m nadmorske višine), ki ga obkrožajo nizi gorskih sistemov na severu (subbetijsko gorovje) in na jugu (penibetijski sistem), kar zagotavlja posebne mikroklimatske in pedološke pogoje za gojenje oljk.

Oljčni nasadi se nahajajo na nadmorski višini od 450 do 600 metrov, na srednje globokih in zelo ilovnatih tleh (20–70 % karbonatov). Zaradi endoreičnosti doline Antequera, v kateri so se oblikovali različni nivoji rečnih teras, je v tleh zelo veliko terciarnih usedlin, med njimi mio-pliocenska rdeča ilovica, ki nudi oljkam visoke količine kalija in visoko stopnjo zadrževanja vlažnosti, s tem pa ugodne pogoje za njihovo rast, saj več kot 90 % površin, na katerih se oljke gojijo, ni potrebno namakati. Regija Antequera ima zmerno-toplo sredozemsko podnebje

z nekoliko celinskimi vplivi zaradi svojega položaja v andaluzijskih dolinah, obkroženih z Betijskim gorovjem. Zaradi tega so temperaturne razlike med poletjem in zimo ter med dnevom in nočjo zelo velike. Povprečne temperature med najbolj mrzlimi meseci (januar ali december) se gibljejo od 6 °C do 9 °C. Najbolj vroča meseca sta julij in avgust, ko se povprečne temperature gibljejo med 22 °C in 27 °C.

Posebnosti proizvoda

Z organoleptičnega vidika ekstra deviško oljčno olje z ZOP „Antequera“ ponuja srednje močno do močno intenzivnost sadežnosti zelenih oljk, z mediano 4 ali več ter različnimi pozitivnimi lastnostmi drugih zrelih sadežev, mandljev, banan in zelene krme. V oljih se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi. S fizikalno-kemijskega vidika ima proizvod nizko kislost (manj kot 0,3 %), nizko peroksidno vsebnost (manj kot 10) in nizko ultravijolično absorbanco (K270) (manj kot 0,18).

Ima dobro uravnoteženo sestavo maščobnih kislin. Vsebnost oleinske kisline je visoka in znaša od 78 do 81 %, vsebnost linolne kisline pa je na srednji ravni in znaša od 5 do 8 %. Razmerje med mononenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami je visoko (med 11 in 15), vrednost v razmerju med oleinskimi in linolnimi maščobnimi kislinami (15 in 12) pa je srednja, zaradi česar ima olje lahek okus.

Zaradi visoke vsebnosti tokoferolov so to dokaj stabilna olja. To je tudi razlog, zakaj so olja Antequera bogata z vitaminom E.

Poudariti je treba, da so v neumiljivi frakciji olj Antequera visoke količine metilsterolov, ki presegajo 30 mg/100 g olja.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Ker morajo drevesa črpati kalcij iz tal, toleranca avtohtone sorte Hojiblanca na ilovnata tla geografskega območja skupaj s sredozemskim podnebjem območja, ki ima zaradi svoje lege v andaluzijskih dolinah celinske značilnosti, kot so mrzle in suhe zime, pomeni, da se iz te sorte, katere oljčni nasadi na območju se obirajo v mesecih z nizkimi temperaturami, proizvaja olje, ki ima s senzoričnega vidika sadežnost zelenih oljk, z mediano 4 ali več, različnimi pozitivnimi lastnostmi drugih zrelih sadežev, mandljev, banan in zelene krme ter blagim do srednje močnim grenkim in pikantnim okusom. S fizikalno-kemijskega vidika ima olje nizko kislost (manj kot 0,3), peroksidno vrednost, nižjo od 10, in ultravijolično absorbanco, nižjo od 0,18.

Značilne nizke zimske temperature geografskega območja upočasnijo obdobje zorenja avtohtone sorte Hojiblanca, zato se spremeni profil kisline proizvedenih olj, saj se zvišajo ravni oleinske kisline (med 78 in 81 %) in znižajo ravni nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije označbe je na voljo na naslednjem spletnem naslovu:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

ali

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>, pri čemer je povezava na specifikacijo proizvoda pod imenom označbe kakovosti,

ali

na domači spletni strani regionalnega ministrstva Andaluzije za kmetijstvo, ribištvo in razvoj podeželja (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>) pod razdelki: „Áreas de actividad“/„Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Aceite de oliva virgen extra“, pri čemer je povezava na specifikacijo proizvoda pod imenom označbe kakovosti.

UPRAVNA KOMISIJA ZA KOORDINACIJO SISTEMOV SOCIALNE VARNOSTI

POVPREČNI STROŠKI STORITEV

(2019/C 36/09)

POVPREČNI STROŠKI STORITEV – 2016

Uporaba člena 64 Uredbe (ES) št. 987/2009 ⁽¹⁾

I. Zneski, ki se povrnejo za storitve, zagotovljene v letu 2016 družinskim članom, ki ne prebivajo stalno v isti državi članici kot zavarovana oseba, kot je določeno v členu 17 Uredbe (ES) št. 883/2004 ⁽²⁾, bodo določeni na podlagi naslednjih povprečnih stroškov:

	Starostna skupina	Letni	Mesečni neto x = 0,20
Ciper	mlajši od 20 let	312,55 EUR	20,84 EUR
	20–64 let	315,66 EUR	21,04 EUR
	65 let in več	1 371,96 EUR	91,46 EUR
Finska	mlajši od 20 let	1 176,45 EUR	78,43 EUR
	20–64 let	1 962,51 EUR	130,83 EUR
	65 let in več	6 027,07 EUR	401,80 EUR

II. Zneski, ki se povrnejo za storitve, zagotovljene v letu 2016 upokojujencem in njihovim družinskim članom, kot je določeno v členu 24(1) ter členih 25 in 26 Uredbe (ES) št. 883/2004, bodo določeni na podlagi naslednjih povprečnih stroškov:

	Starostna skupina	Letni	Mesečni neto x = 0,20	Mesečni neto x = 0,15 ⁽¹⁾
Ciper	mlajši od 20 let	312,55 EUR	20,84 EUR	22,14 EUR
	20–64 let	315,66 EUR	21,04 EUR	22,36 EUR
	65 let in več	1 371,96 EUR	91,46 EUR	97,18 EUR
Finska	mlajši od 20 let	1 176,45 EUR	78,43 EUR	83,33 EUR
	20–64 let	1 962,51 EUR	130,83 EUR	139,01 EUR
	65 let in več	6 027,07 EUR	401,80 EUR	426,92 EUR

⁽¹⁾ Znižanje, ki se uporabi pri mesečnem pavšalnem znesku, je 15 % (x = 0,15) za upokojujence in njihove družinske člane, če pristojne države članice ni na seznamu iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 883/2004 (v skladu s členom 64(3) Uredbe (ES) št. 987/2009).

POVPREČNI STROŠKI STORITEV – 2017

Uporaba člena 64 Uredbe (ES) št. 987/2009

I. Zneski, ki se povrnejo za storitve, zagotovljene v letu 2017 družinskim članom, ki ne prebivajo stalno v isti državi članici kot zavarovana oseba, kot je določeno v členu 17 Uredbe (ES) št. 883/2004, bodo določeni na podlagi naslednjih povprečnih stroškov:

	Starostna skupina	Letni	Mesečni neto x = 0,20
Španija	mlajši od 20 let	602,11 EUR	40,14 EUR
	20–64 let	836,17 EUR	55,74 EUR
	65 let in več	4 344,94 EUR	289,66 EUR

⁽¹⁾ UL L 284, 30.10.2009, str. 1.

⁽²⁾ UL L 166, 30.4.2004, str. 1.

II. Zneski, ki se povrnejo za storitve, zagotovljene v letu 2017 upokojemcem in njihovim družinskim članom, kot je določeno v členu 24(1) ter členih 25 in 26 Uredbe (ES) št. 883/2004, bodo določeni na podlagi naslednjih povprečnih stroškov:

	Starostna skupina	Letni	Mesečni neto $x = 0,20$	Mesečni neto $x = 0,15$ ⁽¹⁾
Španija	mlajši od 20 let	602,11 EUR	40,14 EUR	42,65 EUR
	20–64 let	836,17 EUR	55,74 EUR	59,23 EUR
	65 let in več	4 344,94 EUR	289,66 EUR	307,77 EUR

⁽¹⁾ Znižanje, ki se uporabi pri mesečnem pavšalnem znesku, je 15 % ($x = 0,15$) za upokojemce in njihove družinske člane, če pristojne države članice ni na seznamu iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 883/2004 (v skladu s členom 64(3) Uredbe (ES) št. 987/2009).

EVROPSKI ODBOR ZA SISTEMSKA TVEGANJA

SKLEP EVROPSKEGA ODBORA ZA SISTEMSKA TVEGANJA

z dne 14. novembra 2018

o okviru za koordinacijo posvetovanja nadzornega organa z Evropskim odborom za sistemska tveganja o podaljšanju obdobja iz člena 138(4) Direktive 2009/138/ES Evropskega parlamenta in Sveta (Solventnost II)

(ESRB/2018/7)

(2019/C 36/10)

SPLOŠNI ODBOR EVROPSKEGA ODBORA ZA SISTEMSKA TVEGANJA JE –

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1092/2010 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 24. novembra 2010 o makrobonitetnem nadzoru nad finančnim sistemom Evropske unije in ustanovitvi Evropskega odbora za sistemska tveganja ⁽¹⁾ ter zlasti člena 3(2)(j) in člena 4(2) Uredbe,

ob upoštevanju Direktive 2009/138/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. novembra 2009 o začetku opravljanja in opravljanju dejavnosti zavarovanja in pozavarovanja (Solventnost II) ⁽²⁾ ter zlasti člena 138(4) Direktive,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Člen 138 Direktive 2009/138/ES določa pravila in postopke v primeru neskladnosti ali tveganja neskladnosti z zahtevanim solventnostnim kapitalom. V teh primerih je treba upoštevati posebne postopke, da zavarovalnica ali pozavarovalnica v določenem obdobju ponovno vzpostavi raven primernih lastnih sredstev za kritje zahtevanega solventnostnega kapitala ali zmanjša svoj profil tveganj, da zagotovi skladnost z zahtevanim solventnostnim kapitalom.
- (2) V skladu s členom 138(4) Direktive 2009/138/ES lahko v primeru, če Evropski organ za zavarovanja in poklicne pokojnine (EIOPA) razglasi izjemne težke razmere, ki vplivajo na zavarovalnice in pozavarovalnice, ki imajo pomemben delež na trgu ali v prizadetih vrstah poslovanja, zadevni nadzorni organ podaljša obdobje sanacije za prizadeta podjetja za največ sedem let.
- (3) V skladu s členom 138(4) Direktive 2009/138/ES se lahko zadevni nadzorni organ v zvezi s podaljšanjem obdobja sanacije za podjetja, na katera vplivajo izjemne težke razmere, ki jih razglasi EIOPA, posvetuje z Evropskim odborom za sistemska tveganja (ESRB). Nadzorni organ se lahko sam odloči glede potrebe po zahtevi za posvetovanje z ESRB v zvezi s podaljšanjem obdobja sanacije in o točni vsebini take zahteve.
- (4) ESRB je pristojen za makrobonitetni nadzor v Uniji. V tej zvezi je cilj ESRB, da pripomore k preprečitvi in ublažitvi sistemskih tveganj za finančno stabilnost v Uniji, vključno s tveganji, ki izvirajo zunaj Unije. Zato bi moral biti prispevek ESRB skladno z njegovimi pristojnostmi usmerjen na makrobonitetne vidike in vpliv podaljšanja ali nepodaljšanja obdobja sanacije na prizadeta podjetja. ESRB bo v največji možni meri ocenil vpliv na finančne trge, druge zavarovalnice ali pozavarovalnice in realno gospodarstvo.
- (5) Da se olajša postopek posvetovanja o podaljšanju obdobja sanacije, je treba vzpostaviti okvir za koordinacijo v ESRB. Ta okvir za koordinacijo ima lahko koristi od obstoječega okvira za koordinacijo uradnih obvestil ustreznih organov o nacionalnih ukrepih makrobonitetne politike in izdaje mnenj in priporočil s strani ESRB, določenega s Sklepom ESRB/2015/4 Evropskega odbora za sistemska tveganja ⁽³⁾, ki je bil že večkrat uspešno preizkušen.

⁽¹⁾ UL L 331, 15.12.2010, str. 1.

⁽²⁾ UL L 335, 17.12.2009, str. 1.

⁽³⁾ Sklep Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 16. decembra 2015 o okviru za koordinacijo uradnih obvestil ustreznih organov o nacionalnih ukrepih makrobonitetne politike in izdaje mnenj in priporočil s strani ESRB ter razveljavitvi Sklepa ESRB/2014/2 (ESRB/2015/4) (UL C 97, 12.3.2016, str. 28).

- (6) ESRB mora v svoje ocenjevanje vključiti osebe s potrebno ravno strokovnega znanja o zavarovanju in pozavarovanju ter zagotoviti tesno sodelovanje ESRB z EIOPA –

SPREJEL NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Predmet in področje uporabe

Ta sklep vzpostavlja skupen postopkovni okvir za posvetovanje organa, ki vloži zahtevo, z ESRB o podaljšanju obdobja sanacije v skladu s členom 138(4) Direktive 2009/138/ES.

Člen 2

Opredelitev pojmov

V tem sklepu se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

- (1) „ocenjevalna skupina“ pomeni skupino strokovnjakov ESRB, ki je odgovorna za izvedbo ocene in pripravo osnutka odgovora na zahtevo za posvetovanje ter je podstruktura svetovalnega tehničnega odbora;
- (2) „Darwin“ pomeni notranji sistem ESRB za upravljanje dokumentov;
- (3) „delovni dan ECB“ pomeni kateri koli dan razen sobote, nedelje ali dela prostega dne v ECB;
- (4) „zavarovalnica“ pomeni zavarovalnico, kakor je opredeljena v členu 13 Direktive 2009/138/ES;
- (5) „obdobje sanacije“ v zvezi s prizadetim podjetjem pomeni obdobje, navedeno v členu 138(4) Direktive 2009/138/ES, v katerem mora to podjetje ponovno vzpostaviti raven primernih lastnih sredstev za kritje zahtevanega solventnostnega kapitala ali zmanjšati svoj profil tveganj, da zagotovi skladnost z zahtevanim solventnostnim kapitalom;
- (6) „pozavarovalnica“ pomeni pozavarovalnico, kakor je opredeljena v členu 13 Direktive 2009/138/ES;
- (7) „zahteva za posvetovanje“ pomeni zahtevo za posvetovanje, ki jo nadzorni organ naslovi na ESRB v skladu s členom 138(4) Direktive 2009/138/ES;
- (8) „organ, ki vloži zahtevo“ pomeni nadzorni organ, ki vloži zahtevo za posvetovanje;
- (9) „nadzorni organ“ pomeni nadzorni organ, kakor je opredeljen v členu 13 Direktive 2009/138/ES.

Člen 3

Postopek za pripravo in odobritev odgovora na zahtevo za posvetovanje

1. Sekretariat ESRB po prejemu zahteve za posvetovanje v skladu s členom 138(4) Direktive 2009/138/ES o njej prek sistema Darwin nemudoma obvesti člane splošnega odbora, pripravljalni odbor in ocenjevalno skupino.
2. V desetih delovnih dneh ECB po prejemu zahteve za posvetovanje ocenjevalna skupina pripravi osnutek odgovora na zahtevo za posvetovanje, ki ga sekretariat ESRB predloži pripravljalnemu odboru v proučitev po pisnem postopku.
3. V časovnem okviru iz prejšnjega odstavka lahko član splošnega odbora v dveh delovnih dneh ECB po obvestitvi splošnega odbora naznani, da želi njegov organ sodelovati v ocenjevalni skupini kot opazovalec, če še ni zastopan.

4. Pripravljalni odbor da pripombe k osnutku odgovora v dveh delovnih dneh ECB po tem, ko mu ga predloži sekretariat ESRB. Bistvene pripombe, ki jih da pripravljalni odbor, oceni ocenjevalna skupina in se lahko upoštevajo v osnutku odgovora, ki se predloži splošnemu odboru.
5. V štirih delovnih dneh ECB po predložitvi osnutka odgovora pripravljalnemu odboru sekretariat ESRB osnutek odgovora predloži splošnemu odboru, da ta da pripombe. V štirih delovnih dneh ECB po predložitvi osnutka odgovora splošnemu odboru lahko njegovi člani dajo pripombe, preden splošni odbor sprejme odločitev. Če ni bistvenih pripomb, se šteje, da je osnutek odgovora na zahtevo za posvetovanje odobren.
6. Če da splošni odbor bistvene pripombe k osnutku odgovora, ocenjevalna skupina prouči, ali je treba glede na te pripombe osnutek odgovora spremeniti. V štirih delovnih dneh ECB po prejemu pripomb splošnega odbora mu ocenjevalna skupina prek sekretariata ESRB predloži končni osnutek odgovora.
7. Na podlagi končnega osnutka odgovora, ki ga pripravi ocenjevalna skupina, splošni odbor sprejme odločitev o njegovi odobritvi. Razen če se skliče seja splošnega odbora v skladu s Poslovnikom ESRB⁽⁴⁾, splošni odbor sprejme odločitev po pisnem postopku v dveh delovnih dneh ECB po tem, ko ocenjevalna skupina predloži končni osnutek odgovora.
8. V izrednih okoliščinah se lahko časovni okvir postopka za odgovor na zahtevo za posvetovanje skrajša na zahtevo organa, ki vloži zahtevo, ali če splošni odbor presodi, da je to potrebno.
9. V skladu s členoma 5(2a) in 13(7) Poslovnika ESRB se lahko predstavnike Islandije, Norveške in Lihtenštajna v ESRB pozove, naj ne sodelujejo v razpravi o osnutku odgovora, razen če je zahtevo za posvetovanje vložil nadzorni organ iz njihove države.

Člen 4

Informacije, ki jih mora predložiti organ, ki vloži zahtevo

1. Zahteva za posvetovanje mora vsebovati vse potrebne informacije, na katerih bo temeljil odgovor ESRB, in mora določati morebitne zahteve glede zaupnosti, ki veljajo za prenos teh informacij.
2. Organ, ki vloži zahtevo, predloži ESRB informacije, ki pojasnjujejo ekonomske razloge v prid podaljšanju obdobja sanacije in pričakovane splošne ekonomske posledice v primeru nepodaljšanja obdobja sanacije.
3. Informacije o ekonomskih razlogih v prid podaljšanju obdobja sanacije zajemajo:
 - (a) podatke o trenutnem finančnem stanju vsake prizadete zavarovalnice ali pozavarovalnice in njenih povezavah, vključno z njeno izpostavljenostjo iz naslova naložb;
 - (b) dodatne informacije o zadevah, kot so struktura zavarovalnega trga, glavne značilnosti konkurentov in porazdelitev izgub v primeru neugodnih dogodkov, in
 - (c) finančne projekcije, ki prikazujejo potencialno sanacijo vsake prizadete zavarovalnice ali pozavarovalnice po različnih ekonomskih scenarijih.
4. Informacije o pričakovanih splošnih ekonomskih posledicah nepodaljšanja obdobja sanacije zajemajo:
 - (a) negativen vpliv strategije vsake prizadete zavarovalnice ali pozavarovalnice za zmanjšanje njenega profila tveganj na finančne trge, vključno z možnimi sekundarnimi učinki;
 - (b) negativen vpliv na realno gospodarstvo, npr. med drugim zaradi začasnih motenj zavarovalnih storitev kot posledica morebitne nezadostne zamenljivosti, ali možne negativne učinke na zaupanje potrošnikov.

⁽⁴⁾ Sklep Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 20. januarja 2011 o sprejetju Poslovnika Evropskega odbora za sistemska tveganja (ESRB/2011/1) (UL C 58, 24.2.2011, str. 4).

5. V Prilogi k temu sklepu je podrobno določen najmanjši nabor informacij, ki jih mora predložiti organ, ki vloži zahtevo.
6. Brez poseganja v odstavka 4 in 5 lahko ESRB po potrebi zaprosi organ, ki vloži zahtevo, da predloži dodatne informacije.
7. Razen če so predložene informacije že javne, ESRB vse prejete informacije šteje in obravnava kot zaupne v skladu s členom 8(3) Uredbe (EU) št. 1092/2010, dostop do njih pa se omeji na tiste osebe in organe, ki jih potrebujejo za opravljanje svojih dolžnosti ali nalog.
8. Sekretariat ESRB v sistemu Darwin vzpostavi namensko strukturo za izmenjavo informacij z organom, ki vloži zahtevo.

Člen 5

Ocenjevalna skupina

1. Ocenjevalna skupina izvede oceno in pripravi osnutek odgovora na zahtevo za posvetovanje.
2. Sestava ocenjevalne skupine je enaka sestavi ocenjevalne skupine, oblikovane v skladu s Sklepom ESRB/2015/4, kakor jo imenuje splošni odbor, z naslednjima razlikama:
 - (a) predstavnika Evropskega bančnega organa (EBA) zamenja predstavnik EIOPA, ki ga imenuje splošni odbor, in
 - (b) vsak organ, ki je zastopan v ocenjevalni skupini, lahko navede enega strokovnjaka za zavarovanja, ki bo imel v ocenjevalni skupini vlogo opazovalca.
3. V izogib nasprotju interesov med pripravo odgovora na zahtevo za posvetovanje predstavnikom nadzornega organa, ki je organ, ki je vložil zahtevo, status članov ocenjevalne skupine in opazovalcev začasno in brez zamenjave preneha.
4. Ocenjevalna skupina si prizadeva, da se med njenimi člani doseže soglasje, kadar pa okoliščine to zahtevajo, lahko poleg osnutka odgovora, ki ga predloži splošnemu odboru, navede večinsko in manjšinsko stališče.

Člen 6

Zaupnost odgovora na zahtevo za posvetovanje

Odgovor ESRB na zahtevo za posvetovanje ni javen in se predloži samo organu, ki vloži zahtevo.

Člen 7

Začetek veljavnosti

Ta sklep začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Frankfurtu na Majni, 14. novembra 2018

Francesco MAZZAFERRO
Vodja sekretariata ESRB
v imenu splošnega odbora ESRB

PRILOGA

Informacije, ki jih mora predložiti organ, ki vloži zahtevo**I. Informacije v zvezi z organom, ki vloži zahtevo**

- Ime nadzornega organa
- Država članica
- Podpisnik zahteve (ime, položaj, kontaktne podatke)
- Kontaktna oseba (ime, položaj, kontaktne podatke)

II. Natančna vsebina zahteve – obseg zahteve za posvetovanje**III. Informacije v zvezi z vsakim podjetjem v okviru zahteve****III.1. Osnovne informacije**

Za vsako prizadeto podjetje (opredelitve v skladu z ustrežno predlogo na podlagi direktive Solventnost II, S01.02.01 ali S01.02.04):

- Ime podjetja
- Identifikacijska koda podjetja
- Vrsta podjetja
- Država dovoljenja
- Metoda za izračun zahtevanega solventnostnega kapitala (na ravni skupine)
- Uporaba parametrov, specifičnih za posamezno podjetje
- Omejeni skladi
- Uskladitvena prilagoditev
- Prilagoditev za nestanovitnost
- Prehodni ukrep glede netvegane obrestne mere
- Prehodni ukrep glede zavarovalno-tehničnih rezervacij

III.2. Finančne informacije

Pregled zadnjega zadevnega finančnega stanja vsakega prizadetega podjetja, vključno z osnovno strukturo sredstev, obveznosti, lastnih sredstev (z dolgoročnimi jamstvenimi ukrepi in brez njih) in zahtevanega solventnostnega kapitala.

III.3. Informacije o položaju vsakega prizadetega podjetja na nacionalnem zavarovalniškem trgu

Za vsako prizadeto podjetje:

- Informacije o nacionalnem tržnem deležu tega podjetja, ki obsegajo dejavnost neživljenjskega zavarovanja (z vidika bruto obračunanih premij) skupaj in po vrstah poslovanja, dejavnost življenjskega zavarovanja (z vidika bruto zavarovalno-tehničnih rezervacij) skupaj in po vrstah poslovanja ter velikost bilance stanja (z vidika skupnih sredstev)
- Informacije o številu podjetij, ki so dejavna na nacionalnem trgu, po vrstah poslovanja (življenjsko in neživljenjsko zavarovanje), v katerih je dejavno prizadeto podjetje
- Informacije o kumulativnem tržnem deležu največjih treh, petih in desetih zavarovalnic po vrstah poslovanja, v katerih je dejavno prizadeto podjetje
- Ocena porazdelitve izgub med prizadetimi podjetji, ki so dejavna na nacionalnem zavarovalniškem trgu, po dogodkih, zaradi katerih je organ EIOPA razglasil izjemne težke razmere

IV. Informacije v prid podaljšanju obdobja sanacije za vsako prizadeto podjetje

Za vsako prizadeto podjetje:

- Finančne projekcije, ki prikazujejo sanacijo kršitve zahtevanega solventnostnega kapitala po različnih ekonomskih scenarijih
- Opis predpostavk in ocena vpliva sanacijskih ukrepov, vključenih v te finančne projekcije. To lahko vključuje:
 - oceno (načrtovanega) zmanjšanja profila tveganj v portfelju sredstev (vključno s potencialnim vplivom na finančne trge),
 - oceno zneska načrtovane dokapitalizacije podjetja in njeno obliko (npr. lastniški kapital ali dolg),
 - oceno zneska načrtovanega pozavarovanja in/ali drugih tehnik za zmanjšanje tveganj, ki bi jih uvedli,
 - oceno zneska zavarovalno-tehničnih rezervacij in premij v zavarovalnih portfeljih, predvidenih za prodajo in/ali iztek.

V. Informacije o pričakovanih ekonomskih posledicah nepodaljšanja obdobja sanacije za vsako prizadeto podjetje

Za vsako prizadeto podjetje:

- Ocena negativnega vpliva na realno gospodarstvo in/ali finančne trge, če se obdobje sanacije ne podaljša. To vključuje:
 - oceno stopnje potencialnih motenj zavarovalnih storitev, če se obdobje sanacije ne podaljša, ki temelji na primer na analizi števila podjetij, ki že nudijo podobne produkte/storitve, oceno, kako hitro bi imetniki polic predvidoma zamenjali zavarovalnico, opis ovir za vstop potencialnih novih ponudnikov na trg,
 - oceno učinka potencialnih motenj zavarovalnih storitev na realno gospodarstvo, npr. med drugim opis dejavnosti realnega gospodarstva, ki bi bile lahko motene v primeru izgube zavarovalnega kritja,
 - opis možnih negativnih učinkov na zaupanje potrošnikov, če se obdobje sanacije ne podaljša,
 - oceno vpliva na finančne trge (vključno s sekundarnimi učinki), če se obdobje sanacije ne podaljša in se posledično podjetje likvidira.

Vse zgoraj naštetе kvantitativne informacije je treba predložiti na podlagi zadnjih razpoložljivih podatkov in v obliki tabele Excel.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 36/11)

1. Komisija je 22. januarja 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- KKR & Co. Inc. („KKR“, Združene države Amerike),
- China Resources (Holdings) Company Limited („China Resources“, Hongkong).

Podjetji KKR in China Resources pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Genesis Care Pty Limited („Genesis Care“, Avstralija), hčerinsko družbo China Resources, ki je dejavna na področju zagotavljanja storitev za zdravljenje raka (predvsem na področju onkologije) v Združenem kraljestvu, Španiji in Avstraliji, radioterapije za benigne bolezni v Španiji in Avstraliji ter storitev kardiološkega in respiratornega zdravljenja ter zdravljenja motenj spanja v Avstraliji.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za KKR: svetovno naložbeno podjetje, ki nudi širok spekter storitev upravljanja alternativnih naložb za vlagatelje na javnih in zasebnih trgih ter zagotavlja rešitve na področju kapitalskih trgov za podjetja, njihove portfeljske družbe in stranke,
- za China Resources: diverzificirana holdinška družba pod končnim nadzorom komisije državnega sveta Ljudske republike Kitajske za nadzor premoženja in upravljanje, ki je v državni lasti in deluje kot najvišja holdinška družba za skupino podjetij, ki poslujejo na zelo različnih področjih, kot so potrošniški izdelki (vključno z maloprodajo, pivom, hrano in pijačo), energija, nepremičnine, cement, plin in farmacevtski izdelki ter različna druga podjetja.

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.9243 – KKR/China Resources/Genesis Care

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2019/C 36/12)

1. Komisija je 22. januarja 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Kuwait Investment Authority („KIA“, Kuvajt),
- IIF Int'l Holding L.P. („IIF“, Kajmanski otoki),
- North Sea Midstream Partners Limited („NSMP“, Združeno kraljestvo).

Podjetji KIA in IIF pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem NSMP prek subjekta za posebne namene, tj. podjetja Selkie Investments Midstream Topco Limited. Podjetje NSMP je trenutno pod izključnim nadzorom podjetja KIA.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje KIA je svetovni vlagatelj, ki vlaga v nepremičnine, zasebni in javni kapital, instrumente s fiksnim donosom in alternativne naložbene trge po vsem svetu,
- IIF je investicijski sklad v obliki komanditne družbe, specializiran za naložbe v infrastrukturo, ki se osredotoča na dolgoročne naložbe v infrastrukturna sredstva v državah OECD,
- NSMP ima v lasti sredstva za prenos in predelavo zemeljskega plina v Severnem morju Združenega kraljestva in okoli njega.

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.

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.9266 – IIF/Kuwait Investment Authority/North Sea Midstream Partners

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

