

Uradni list

Evropske unije

C 344



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

11. oktober 2019

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 344/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9522 – Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾ 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 344/02 Menjalni tečaji eura — 10. oktober 2019 2

Evropski odbor za sistemska tveganja

2019/C 344/03 Sklep Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 30. julija 2019 o imenovanju pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja (ESRB/2019/17) 3

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Evropska komisija

2019/C 344/04 Razpis za zbiranje predlogov „Podpora za ukrepe za informiranje v zvezi s kohezijsko politiko EU“ 5

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 344/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 344/06	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9522 – Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 344/01)

Komisija se je 2. oktobra 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 32019M9522. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

10. oktober 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1030	CAD	kanadski dolar	1,4678
JPY	japonski jen	118,52	HKD	hongkonški dolar	8,6522
DKK	danska krona	7,4684	NZD	novozelandski dolar	1,7422
GBP	funt šterling	0,90155	SGD	singapurski dolar	1,5187
SEK	švedska krona	10,8415	KRW	južnokorejski won	1 315,87
CHF	švicarski frank	1,0948	ZAR	južnoafriški rand	16,6898
ISK	islandska krona	138,50	CNY	kitajski juan	7,8567
NOK	norveška krona	10,0535	HRK	hrvaška kuna	7,4280
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 609,10
CZK	češka krona	25,893	MYR	malezijski ringit	4,6205
HUF	madžarski forint	333,51	PHP	filipinski peso	56,970
PLN	poljski zlot	4,3183	RUB	ruski rubelj	71,2901
RON	romunski leu	4,7523	THB	tajski bat	33,537
TRY	turška lira	6,4936	BRL	brazilski real	4,5186
AUD	avstralski dolar	1,6307	MXN	mehiški peso	21,5223
			INR	indijska rupija	78,3555

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

EVROPSKI ODBOR ZA SISTEMSKA TVEGANJA

SKLEP EVROPSKEGA ODBORA ZA SISTEMSKA TVEGANJA

z dne 30. julija 2019

o imenovanju pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja (ESRB/2019/17)

(2019/C 344/03)

SPLOŠNI ODBOR EVROPSKEGA ODBORA ZA SISTEMSKA TVEGANJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

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⁾,ob upoštevanju Uredbe (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. oktobra 2018 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah, organih, uradih in agencijah Unije in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 45/2001 in Sklepa št. 1247/2002/ES ⁽²⁾ ter zlasti člena 43 Uredbe,ob upoštevanju Sklepa ESRB/2012/1 Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 13. julija 2012 o izvedbi pravil o varstvu podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja ⁽³⁾ in zlasti člena 3 Sklepa,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Splošni odbor Evropskega odbora za sistemska tveganja (ESRB) je 31. avgusta 2018 sprejel Sklep ESRB/2018/6 Evropskega odbora za sistemska tveganja ⁽⁴⁾, s katerim je imenoval gospo Barbaro Ettl za uradno osebo za varstvo podatkov v ESRB za drugi mandat do 14. maja 2020.
- (2) Mandat gospe Ettl bo na njeno prošnjo prenehal 31. julija 2019. Zato je treba imenovati njenega naslednika v vlogi pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v ESRB od 1. avgusta 2019.
- (3) Skladno s členom 43(2) Uredbe (EU) 2018/1725 pooblaščen oseb za varstvo podatkov v Evropski centralni banki (ECB) trenutno deluje tudi kot pooblaščen oseb za varstvo podatkov v ESRB.
- (4) Izvršilni odbor ECB je 19. marca 2019 imenoval gospo Evanthio Chatziliassi za naslednico gospe Barbare Ettl v vlogi pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v ECB za mandat, ki traja pet let in se začne 1. avgusta 2019 –

SPREJEL NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Imenovanje pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja

Gospa Evanthia Chatziliassi se imenuje za pooblaščen oseb za varstvo podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja z učinkom od 1. avgusta 2019 do 31. julija 2024, in sicer kot zaposlena v Evropski centralni banki in uradna oseba za varstvo podatkov v Evropski centralni banki.

⁽¹⁾ UL L 331, 15.12.2010, str. 1.

⁽²⁾ UL L 295, 21.11.2018, str. 39.

⁽³⁾ UL C 286, 22.9.2012, str. 16.

⁽⁴⁾ Sklep ESRB/2018/6 Evropskega odbora za sistemska tveganja z dne 31. avgusta 2018 o imenovanju uradne osebe za varstvo podatkov v Evropskem odboru za sistemska tveganja (UL C 347, 28.9.2018, str. 3).

*Člen 2***Začetek veljavnosti**

Ta sklep začne veljati 31. julija 2019.

V Frankfurtu na Majni, 30. julija 2019

Vodja sekretariata ESRB
v imenu splošnega odbora ESRB
Francesco MAZZAFERRO

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKA KOMISIJA

Razpis za zbiranje predlogov

„Podpora za ukrepe za informiranje v zvezi s kohezijsko politiko EU“

(2019/C 344/04)

1. CILJI IN TEME

To je razpis za zbiranje predlogov za financiranje ukrepov za informiranje, kakor so opredeljeni v členu 58(f) Uredbe (EU) št. 1303/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾, z odobrenimi proračunskimi sredstvi za leto 2019, kot je bilo najavljeno v Sklepu Komisije C(2018) 8730 ⁽²⁾.

Evropska komisija želi s tem razpisom za zbiranje predlogov izbrati morebitne upravičence za izvajanje vrste ukrepov za informiranje ⁽³⁾, ki jih sofinancira EU. Glavni cilj je zagotoviti podporo za pripravo in razširjanje informacij ter vsebin, povezanih s kohezijsko politiko EU ⁽⁴⁾, pri čemer je treba spoštovati popolno uredniško neodvisnost udeleženih akterjev.

Predvidena sta dva glavna ukrepa:

Ukrep 1 – Podpora za pripravo in razširjanje informacij ter vsebin, povezanih s kohezijsko politiko EU, s strani medijev in drugih upravičenih subjektov (glej „upravičene vložnike“)

Ukrep 2 – Spodbujanje kohezijske politike EU s strani univerz in drugih izobraževalnih ustanov

Vložniki lahko v okviru tega razpisa za zbiranje predlogov za vsak ukrep vložijo samo eno vlogo.

Posebni cilji tega razpisa za zbiranje predlogov so:

- spodbujanje boljšega razumevanje vloge kohezijske politike pri podpiranju vseh regij EU,
- povečanje ozaveščenosti o projektih, ki jih financira EU – zlasti v okviru kohezijske politike – in njihovem vplivu na življenje ljudi,
- širjenje informacij in spodbujanje odprtega dialoga o kohezijski politiki, njenih rezultatih, njeni vlogi pri doseganju prednostnih nalog politike EU in njeni prihodnosti,
- spodbujanje državljanske udeležbe pri vprašanjih, povezanih s kohezijsko politiko, in spodbujanje sodelovanja državljanov pri določanju prihodnjih prednostnih nalog te politike.

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Za namene tega razpisa za zbiranje predlogov pomeni „ukrep za informiranje“ neodvisen in povezan niz dejavnosti informiranja v zvezi s kohezijsko politiko EU.

⁽⁴⁾ S tem razpisom za zbiranje predlogov Evropska komisija podpira ukrepe za informiranje v zvezi s kohezijsko politiko EU, ki se izvaja prek treh osrednjih skladov: Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR), Kohezijskega sklada in Evropskega socialnega sklada (ESS). V tem smislu so upravičeni projekti, ki obravnavajo vpliv katerega koli od teh treh skladov v regiji.

Predlogi morajo ponazarjati in ocenjevati vlogo kohezijske politike pri uresničevanju prednostnih nalog politike Evropske komisije ter obravnavanju sedanjih in prihodnjih izzivov za EU, njene države članice, regije in lokalno raven. Natančneje, nanašati bi se morali na prispevek kohezijske politike k:

- spodbujanju ustvarjanja novih delovnih mest, rasti in naložbam na regionalni in nacionalni ravni ter izboljšanju kakovosti življenja državljanov,
- uresničevanju glavnih prednostnih nalog EU in držav članic, med katerimi so, poleg ustvarjanja delovnih mest in rasti, boj proti podnebnim spremembam, varstvo okolja ter spodbujanje raziskav in inovacij,
- krepitvi gospodarske, socialne in teritorialne kohezije v EU ter zmanjšanju razlik med državami in regijami EU ter znotraj njih,
- omogočanju, da regije izkoristijo globalizacijo, tako da najdejo svojo tržno nišo v svetovnem gospodarstvu,
- okrepitvi evropskega projekta, saj kohezijska politika služi neposredno državljanom EU.

2. UPRAVIČENI VLOŽNIKI

Ukrep 1:

Upravičeni vložniki (glavni vložniki in sovložniki ter morebitni povezani subjekti) morajo biti pravne osebe, ustanovljene in registrirane v državi članici EU. Primeri upravičenih vložnikov ⁽⁵⁾:

- medijske organizacije/tiskovne agencije (televizija, radio, tisk, spletni mediji, novi mediji, kombinacija različnih medijev),
- neprofitne organizacije,
- univerze in izobraževalne ustanove,
- raziskovalna središča in možganski trusti,
- društva v evropskem interesu,
- zasebni subjekti,
- javni organi ⁽⁶⁾ (nacionalni, regionalni in lokalni), razen organov, odgovornih za izvajanje kohezijske politike v skladu s členom 123 Uredbe (EU) št. 1303/2013 Evropskega parlamenta in Sveta.

Ukrep 2:

Upravičeni vložniki (glavni vložniki in sovložniki ter morebitni povezani subjekti) morajo biti pravne osebe, ustanovljene in registrirane v državi članici EU. Do financiranja v okviru ukrepa 2 so upravičene samo univerze in druge izobraževalne ustanove.

Fizične osebe in subjekti, ki so ustanovljeni samo za namen izvedbe projektov v okviru tega razpisa za zbiranje predlogov, niso upravičeni vložniki (niti za ukrep 1 niti za ukrep 2).

Za vložnike iz Velike Britanije: merila za upravičenost morajo biti izpolnjena za celotno trajanje nepovratnih sredstev. Če Združeno kraljestvo izstopi iz Evropske unije v obdobju, za katero so bila dodeljena nepovratna sredstva, brez sklenitve sporazuma z EU, ki bi zagotavljal, da so britanski vložniki še naprej upravičeni do sredstev, boste prenehali prejemati finančna sredstva EU ali pa boste morali projekt opustiti na podlagi člena II.17 sporazuma o nepovratnih sredstvih.

Vložniki, ki so sodelovali v razpisih, ki jih je Evropska komisija objavila leta 2017 in leta 2018, so upravičeni ne glede na izid svoje prejšnje vloge.

⁽⁵⁾ Neizčrpen seznam.

⁽⁶⁾ Subjekti javnega prava ali subjekti zasebnega prava, ki opravljajo javne storitve.

3. MERILA ZA IZKLJUČITEV IN IZBOR

Vložnik (glavni vložnik in sovložniki) in povezani subjekti morajo podpisati častno izjavo, s katero potrjujejo, da niso v kateri od situacij iz členov 136(1) in 141 finančne uredbe (FU) ⁽⁷⁾ (zadeva izključitve in zavrnitve sodelovanja v postopku).

Vložnik (glavni vložnik in sovložniki) mora imeti strokovne kompetence in ustrezne kvalifikacije, potrebne za izvedbo predlaganega ukrepa za informiranje, ter stalna in zadostna finančna sredstva za izvajanje svoje dejavnosti v celotnem obdobju, v katerem se izvaja projekt, ali v letu, za katerega se dodelijo nepovratna sredstva, ter za prispevanje k financiranju ukrepa.

4. MERILA ZA DODELITEV

Vloge bodo ocenjene na podlagi naslednjih meril:

	Merila	Elementi, ki jih je treba upoštevati	Uteži (v točkah)
1.	pomembnost ukrepa in prispevek k ciljem razpisa za zbiranje predlogov	<ul style="list-style-type: none"> — pomembnost ciljev predloga z vidika ciljev in prednostnih nalog iz razpisa za zbiranje predlogov — pomembnost vrst ukrepov za informiranje, ki se uporabljajo v zvezi z regijami — dodana vrednost k obstoječim pobudam po regijah v Evropi — inovativni značaj projekta z vidika razvoja področja komuniciranja 	30 točk (najnižji prag 50 %)
2.	ozaveščanje in učinkovitost ukrepa	<ul style="list-style-type: none"> — posebni, merljivi, dosegljivi in ustrezni cilji v smislu ozaveščanja in razširjanja informacij — potencial načrta ozaveščanja (vključno, na primer, s časovnim razporedom predvajanja, kanali razširjanja in številom zagotovljenih stikov na podlagi prejšnjih evidenc), da čim bolj poveča doseg ciljnega občinstva na lokalni, regionalni, večregionalni in nacionalni ravni (multiplikacijski učinek), na primer prek sodelovanja vložnikov z mrežami in/ali regionalnimi akterji/mediji — učinkovitost predlaganih metod za doseganje ciljev tega razpisa, vključno z metodami za ustvarjanje vsebin, mehanizmi za zagotovitev uredniške neodvisnosti in metodami za izgradnjo tehničnih rešitev — načrtovano oglaševanje dejavnosti in metode za razširjanje rezultatov — ukrepi za spremljanje napredka — metodologija za naknadno ocenjevanje — možnosti za nadaljevanje projekta po obdobju, za katero se prosi za podporo EU 	40 točk (najnižji prag 50 %)
3.	učinkovitost ukrepa	<ul style="list-style-type: none"> — stroškovna učinkovitost glede na predlagane vire, ob upoštevanju stroškov in pričakovanih rezultatov 	20 točk (najnižji prag 50 %)

(7) Uredba (EU, Euratom) 2018/1046 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. julija 2018 o finančnih pravilih, ki se uporabljajo za splošni proračun Unije, spremembi uredb (EU) št. 1296/2013, (EU) št. 1301/2013, (EU) št. 1303/2013, (EU) št. 1304/2013, (EU) št. 1309/2013, (EU) št. 1316/2013, (EU) št. 223/2014, (EU) št. 283/2014 in Sklepa št. 541/2014/EU ter razveljavitvi Uredbe (EU, Euratom) št. 966/2012 (UL L 193, 30.7.2018, str. 1.)

	Merila	Elementi, ki jih je treba upoštevati	Uteži (v točkah)
4.	organizacija projektne skupine in kakovost vodenja projekta	<ul style="list-style-type: none"> — kakovost predlaganih mehanizmov usklajevanja, sistemov nadzora kakovosti in ureditve za obvladovanje tveganj — kakovost dodelitve nalog za izvajanje dejavnosti iz predlaganega ukrepa 	10 točk (najnižji prag 50 %)

Za kakovost predloga bo dodeljenih največ 100 točk. Najmanjše zahtevano število skupnih točk je 60 od 100 točk, pri vsakem merilu pa je treba doseči najmanj 50 %. Na razvrstitveni seznam bodo vključeni samo predlogi, ki dosežejo zgoraj navedene pragove glede kakovosti. Doseganje praga ne pomeni samodejne dodelitve nepovratnih sredstev.

5. PRORAČUN IN TRAJANJE PROJEKTA

Skupni proračun, namenjen sofinanciranju ukrepov za informiranje v okviru tega razpisa, je ocenjen na 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR za ukrep 1 in 800 000 EUR za ukrep 2).

Znesek nepovratnih sredstev bo znašal najmanj 70 000 EUR in največ 300 000 EUR. Nepovratna sredstva EU bodo dodeljena v obliki povračila do 80 % dejanskih upravičenih stroškov ukrepa. Vložniki morajo zagotoviti sofinanciranje za preostali znesek iz lastnih virov.

Komisija si pridržuje pravico, da ne razdeli vseh razpoložljivih sredstev.

Projekt lahko traja največ 12 mesecev.

6. ČASOVNI RAZPORED IN ROK ZA ODDAJO VLOG

Faze	Datum in ura
Rok za vložitev vlog	10. december 2019
Obdobje ocenjevanja (okvirno)	januar–marec 2020
Obveščanje vložnikov (okvirno)	april 2020
Podpis sporazumov o nepovratnih sredstvih (okvirno)	maj–julij 2020

7. DODATNE INFORMACIJE

Obrazci za vlogo ter dodatne informacije o razpisu za zbiranje predlogov so na voljo v navodilih za vložnike na spletni strani http://ec.europa.eu/regional_policy/sl/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Vloge morajo izpolnjevati zahteve iz zgoraj navedenih navodil za vložnike.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 344/05)

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

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Mall Group a.s. („Mall Group“, Češka), ki ga skupaj obvladujejo (i) Rockaway e-commerce a.s. in njegova skupina („Rockaway“, Češka), (ii) EC Investments a.s. in njegova skupina („ECI“, Češka) ter (iii) BONAK a.s. in njegova skupina (kot del PPF Group N.V. in njegove skupine, „PPF“, Češka),
- Československá obchodní banka, a. s. („CSOB“, Češka), ki ga obvladuje KBC Bank („KBC“, Belgija),
- MallPay s.r.o. („MallPay“, Češka).

Podjetji Mall Group in CSOB pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem MallPay. Podjetje MallPay je trenutno pod izključnim nadzorom podjetja Mall Group.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Mall Group: zagotavljanje storitev e-trgovine v Srednji in Vzhodni Evropi prek številnih e-trgovin,
- za CSOB: zagotavljanje bančnih in finančnih storitev,
- za MallPay: zagotavljanje spletnih plačilnih rešitev.

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.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay

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

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2019/C 344/06)

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

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

„SAUCISSE DE MORTEAU“/„JÉSUS DE MORTEAU“

EU št.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

„Valparc“
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole Valentin
FRANCIJA

Tel. +33 (0)381547170

Faks +33 (0)381547154

E-naslov: accueil@interporc-fc.fr

Navedeno združenje vključuje vse gospodarske subjekte v panogi ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (prašičerejce, klavnice, razsekovalnice, industrijske in obrtne proizvajalce), zato ima pravni interes za vložitev zahtevka za 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

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Povezava
- Označevanje
- Drugo: posodobitev kontaktnih podatkov, nadzorni organi, nacionalne zahteve, posodobitev glosarja

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 Opis proizvoda

- Uvodni stavek pri opisu proizvoda: „Saucisse de Morteau‘ in Jésus de Morteau‘ imata različne značilnosti.“ je črtan. Gre za oblikovno spremembo.
- Stavek: „Proizvod ‚Saucisse de Morteau‘ je ravna klobasa pravilne valjaste oblike s premerom najmanj 40 mm (premer nadevanega čreva) in je proizvedena iz svinjskega mesa,“ je nadome en z naslednjim: „Proizvod ‚Saucisse de Morteau‘, izdelan iz svinjskega mesa, je ravna klobasa pravilne valjaste oblike z najmanjnim premerom (premer nadevanega čreva) 34 mm za ‚Saucisse de Morteau‘ s težo manj kot 150 g in 40 mm za ‚Saucisse de Morteau‘ s težo najmanj 150 g.“ Dodan je manjši najmanjši premer, in sicer 34 mm. Z vključitvijo tega manjšega premera za klobase s težo največ 150 g se lahko ohrani enako sorazmerje pri klobasi ‚Saucisse de Morteau‘ ne glede na njene dimenzije. To omogoča enaka sorazmerja pri različnih obstoječih velikostih klobase ‚Saucisse de Morteau‘, kot je navedeno v opisu proizvoda (ravna klobasa pravilne valjaste oblike). Najmanjši premer 40 mm je ohranjen za klobase s težo najmanj 150 g.
- Podrobno je opredeljena barva čreva. Dodano je, da je „dopustna samo njegova naravna obarvanost“ tako pri klobasi ‚Saucisse de Morteau‘ kot tudi pri klobasi ‚Jésus de Morteau‘. Cilj te spremembe je izključiti samo umetno obarvanost čreva, ne pa tudi njegove naravne obarvanosti.
- Dodano je naslednje: „Uporabljen vrstica je v belem, krem, naravnem ali be  tonu.“ Z izbiro omejene palete podobnih barv se ohranja tradicionalni videz proizvoda in olajša anonimnost pri organoleptičnih preverjanjih.
- Podrobneje je opredeljena oblika lesene  pile. Dodan je stavek: „Je v obliki pokončnega krožnega valja in na koncih ni zašiljena.“ S tem opisom je zagotovljen enak videz vseh klobas ‚Saucisse de Morteau‘.
- Kar zadeva proizvod ‚Jésus de Morteau‘, je stavek: „ e je proizvod nadevan v slepo črevo, špila ni potrebna, saj je slepo črevo na eni strani naravno zaprto,“ nadome en z naslednjim: „Klobasa ‚Jésus de Morteau‘ je zašpiljena na enem koncu, kadar je nadevana v debelo črevo, kadar pa je nadevana v slepo črevo, večinoma ni zašpiljena.“ Slepo črevo je namreč po naravi na eni strani zaprto, zato drugo spenjanje ni potrebno.
- V stavku: „V kuhani rezini proizvodov ‚Saucisse de Morteau‘ in ‚Jésus de Morteau‘ je vidno grobo nasekljano, vendar homogeno in [skladno] povezano meso“, je prislov „skladno“  rtan, ker ni primeren.
- Dodan je podroben seznam različnih mogočih predstavitev proizvoda ob njegovi prodaji. Pred stavkom: „Zamrznjeni, kuhani ali narezani proizvodi morajo biti zaradi zdravstvene varnosti ob izročitvi potrošniku nujno zapakirani,“ je vstavljen stavek: „Klobase ‚Saucisse de Morteau‘ in ‚Jésus de Morteau‘ se prodajajo surove ali kuhane, cele ali narezane, sve e, zamrznjene ali hitro zamrznjene ter tudi zamrznjene kuhane ali hitro zamrznjene kuhane.“ Prodaja zamrznjenih ali hitro zamrznjenih kuhanih klobas ustreza obstoječi praksi, ki je tako kodificirana.
- Kar zadeva organoleptične značilnosti, je stavek: „Značilne senzorične lastnosti klobas Saucisse de Morteau in Jésus de Morteau pri prerezu so:“ nadome en z naslednjim: „Značilne senzorične lastnosti kuhane klobase ‚Saucisse de Morteau‘ ali klobase ‚Jésus de Morteau‘ so:“ Tako je za odpravo kakršne koli dvoumnosti pojasnjeno, da se značilne senzorične lastnosti nanašajo na proizvod po kuhanju. Proizvod se namreč uživa samo kuhan. Izraz „pri prerezu“ je črtan, ker je neto en. Barva se na primer nanaša na zunanost proizvoda.

- Odstavek v zvezi s kuharskimi recepti je črtan, ker ne prispeva koristnih informacij za opis organoleptičnih značilnosti.

Del enotnega dokumenta v zvezi z opisom proizvoda je spremenjen, da bi se upoštevale spremembe specifikacije proizvoda. Zaradi natančnejšega opisa so v enotni dokument dodane organoleptične značilnosti.

5.2 Geografsko območje

V poglavju o geografskem območju je sklicevanje na upravno regijo, ki je bila preoblikovana, črtano, namesto tega pa so navedeni departmaji. Geografsko območje ni spremenjeno. Enake spremembe so vključene v enotni dokument.

5.3 Dokazilo o poreklu

- Uvodni odstavek, v katerem sta navedena dva sistema sledljivosti, ki se dopolnjujeta, je črtan. Sledljivost je namreč opisana za vsako fazo postopka proizvodnje, tako da ni treba pojasnjevati, da obstajata notranji sistem posameznega podjetja in splošnejši sistem.
- Črtani so stavki, ki so opisni ali se ne nanašajo posebej na ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ (na primer: „Trup je v tej fazi skladen s parametri specifikacije proizvoda“), ker ne vsebujejo elementov v zvezi s sledljivostjo.
- V odstavku v zvezi s sledljivostjo pri reji je dodana kategorija reje „s pitanjem po odstavitvi“. Ta kategorija je v veljavni specifikaciji proizvoda vključena v širši pojem „reje s pitanjem“. Izraza „v skladu z zakonodajo“ in „v skladu s predpisi“ sta črtana, ker nista potrebna. Nadomeščena sta z „oznako kraja skotitve“, ki se zahteva ob prihodu v obrat za pitanje, in „oznako kraja pitanja“, ki se zahteva pred zakolom. Namen tega besedila je pojasniti, kateri dokumenti so potrebni za sledljivost pri reji.
- Najkrajši čas hrambe dokumentov je skrajšan s pet na tri leta. Ta določba se uporablja za klavnico, razsekovalnico in proizvodni obrat. Tri leta namreč zadostujejo za zagotovitev učinkovitega nadzora, saj je rok uporabe proizvoda 90 dni.
- Dodana je sledljivost v zvezi s črevi, da se zagotovi popolna sledljivost proizvoda z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Na seznam gospodarskih subjektov, ki so vključeni v splošno spremljanje tokov surovin, je dodana kategorija „trgovcev z mesom na debelo“ glede na njihovo prisotnost na trgu proizvodov z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Ta vključitev zagotavlja sledljivost proizvoda pri tej kategoriji.
- Zbiranje in pošiljanje informacij o tokovih surovin sta določeni že v registrirani specifikaciji proizvoda. Pojasnjeno je, da se lahko pošljejo na zahtevo skupine vložnikov. Pri takem pošiljanju se lahko preveri skladnost tokov surovin med gospodarskimi subjekti.
- Zbirna preglednica elementov sledljivosti je posodobljena zaradi uskladitve z opravljenimi spremembami.

5.4 Metoda proizvodnje

Podvajanja s splošnimi predpisi v zvezi z odobritvijo EGS za klavnice in razsekovalnice ter opisni stavki, ki ne prispevajo k razumevanju metode proizvodnje, so črtani.

Značilnosti krme za pitanje

- V spremenjeni specifikaciji proizvoda je navedeno, da se vsem prašičem, nameščenim v določenem objektu, razdeljuje krma, opredeljena s specifikacijo proizvoda. Ta sprememba je skladna s prakso in omogoča lažji nadzor.

V veljavni specifikaciji proizvoda je sirotka edini obvezni mlečni proizvod v prehrani v fazi pitanja. V spremenjeni specifikaciji proizvoda se lahko sirotka delno nadomesti z drugimi mlečnimi proizvodi, ki imajo podobne analitske lastnosti, ker vsebujejo mlečne beljakovine, laktozo in nasičene maščobne kisline. Ti mlečni proizvodi so na voljo za prehrano prašičev, z njihovo uporabo pa se ohranja povezava z izvorom ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Prašičereja namreč na geografskem območju obstaja vzporedno z mlečno proizvodnjo. S tem novim seznamom mlečnih proizvodov, dovoljenih v prehrani prašičev, se posebnosti končnega proizvoda ne spremenijo.

Sirotka predstavlja najmanj 50 % količine mlečnih proizvodov in stranskih proizvodov. Preostanek sestavljajo en ali več mlečnih proizvodov (smetana, mleko, sir, sirnina, jogurt) ali stranskih mlečnih proizvodov (sirotkin permeal, mlečni permeal, jogurtova sirotka, pinjenec).

Dodana je analitska lastnost mlečnih proizvodov: vsebnost skupnega dušika mora biti najmanj 4 g na 100 g suhe snovi, da se dovolijo samo mlečni proizvodi, primerni za kakovostno prehrano prašičev. Dodatna analitska lastnost je dodana tudi za sirotko: vsebnost laktoze mora biti najmanj 20 %, zato da se izberejo le najboljše sirotke.

Pogoji natovarjanja in prevoza

- Kar zadeva zahtevo, da morajo biti živali tešče, je dodano razlikovanje glede na to, ali se zakol opravi istega dne kot natovarjanje ali naslednji dan (ali pozneje) po dnevu natovarjanja. Če se zakol opravi naslednji dan (ali pozneje), morajo biti živali ob natovarjanju tešče najmanj tri ure. S to spremembo se lahko prepreči predolga teščost, ki škoduje dobremu počutju živali in še toliko bolj kakovosti mesa.

Pogoji za zakol

- Zahteva, da se prašiči pred zakolom oprhajo pol ure pred anestezijo, je črtana. Ta čas je namreč preveč natančen in ne vpliva na kakovost mesa.
- Možnost, da se prašiči ob prihodu ne hladijo z vodno meglico, kadar je zunanja temperatura okolja nižja od + 10 ° C, je zaradi upoštevanja dobrega počutja živali razširjena na hlajenje z vodno meglico pred anestezijo. Poleg tega se lahko hlajenje z vodno meglico ob prihodu in pred anestezijo odpravi tudi v primeru nočne zmrzali. To črtanje je povezano s praktičnimi razlogi, saj je treba v primeru zmrzali izprazniti cevi za vodo, tako da hlajenje z vodno meglico ni izvedljivo.

Značilnosti trupov

- V zvezi z nepravilnostmi pri videzu trupov je stavek: „Nepravilnosti glede videza se lahko pojavijo le na 5 % vseh trupov v pošiljki odjemalca,“ nadomeščen z naslednjim: „V primeru prodaje trupov odjemalcu je lahko ena ali več nepravilnosti pri videzu prisotnih pri največ 5 % trupov.“ Ta nova formulacija, ki nadzornikom olajšuje razumevanje pravila, je vsebinsko nespremenjena, saj največji delež nepravilnosti pri videzu ostaja 5 %.
- Stavek: „Mejna vrednost pH (merjena vsaj 18 ur po zakolu) je $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Meri se 5 cm nad stegnom ter med 2 in 3 cm v globino,“ je črtan. Vrednost pH je namreč pomembna samo za kose celega mesa ali suhe klobase. Za proizvod iz razrezanih kosov, kot je proizvod z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, pa nima pravega pomena. Glede na študijo nacionalnega inštituta za raziskave v kmetijstvu (Institut national de la recherche agronomique) (INRA – Vautier, A., Lebreton, B., Brossard, L. (2006). *Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle.* (Kazalniki kakovosti mesa pri prašiču. Zadevni pomen mejne vrednosti pH in stopnje medmišične maščobe pri določanju senzorične kakovosti) <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) naj bi vrednost pH vplivala na barvo, mehkoost in sočnost mesa, ne pa na splošni okus ali značilni okus, na katera naj bi vplivale samo hlapne spojine, nastale pri razgradnji lipidov.

Značilnosti razrezanih kosov

- Dodana je prepoved „uporabe mesa, ločenega mehansko, in mesa, sesekljanega na manj kot osemmilimetrsko koščke“. To meso, pridobljeno s tehniko razreza, pri kateri se uporabljajo mehanski sistemi, s katerimi se odstrani meso, ki ostane na kosti po ročnem razrezu, je lahko po videzu podobno sesekljanemu mesu, vendar pa ne ustreza posebnostim ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Meso ob kosti se po svoji strukturi razlikuje od preostalih kosov mesa živali, saj je zaradi vsakodnevnega obremenjevanja bolj vlaknasto in manj bogato z maščobo, kar sta pomembna dejavnika za teksturo mesa za klobaso. Gre torej za kodifikacijo običajev in posebnosti, ki se uporabljajo v stroki.

- Deleži trde svinjske maščobe („med 15 in 35 %“ mesa za mešanico) in pustega svinjskega mesa („med 65 in 85 % mesa za mešanico“) so črtani. Ta sprememba je utemeljena z dejstvom, da se je mogoče s preverjanjem vsebnosti lipidov v končnem proizvodu prepričati, da sta deleža svinjske maščobe in pustega svinjskega mesa skladna in sorazmerna.
- V veljavni specifikaciji proizvoda je največji delež zamrznjene surovine na mešanico določen na 15 %. Ta delež je nadomeščen s 50 %. Primerjalni preskusi, ki jih je opravil neodvisni organ, so pokazali, da se organoleptične značilnosti končnega proizvoda ne razlikujejo, če mešanica ne vsebuje zamrznjene surovine oziroma če vsebuje 50 % zamrznjene surovine (Maisons du goût, poročilo o preskusu št. 13/55, str. 22). Poleg tega je v panogi poleti otežena oskrba s surovino za izdelavo proizvoda z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Povpraševanje po proizvodu z ZGO je poleti zelo veliko. Vendar se velik del zakolov prašičev opravi v zimskem času. Povpraševanje potrošnikov torej ni v medsebojni odvisnosti s praksami vzreje in zakola. S povečanjem največjega deleža zamrznjene surovine na mešanico s 15 % na 50 % naj bi se tako lahko zadovoljilo veliko povpraševanje po proizvodu z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ v poletnem obdobju, ne da bi to vplivalo na vzrejne prakse.
- Čas med odmrzovanjem in sekljanjem („najpozneje 24 ur“ po odmrzovanju mesa) ter nato dimljenjem („se dimijo najpozneje 24 ur“ po sesekljanju zamrznjenega mesa) je črtan, ker je glede na veljavne splošne zdravstvene predpise odveč.

Dodatki

- Dodana je največja vsebnost jedilne soli (NaCl), ki je določena na 22 g/kg mešanice. S to omejitvijo so kodificirane sedanje prakse gospodarskih subjektov. Preveč soli bi povzročilo izrazito slan okus, kar pa ne ustreza značilnostim končnega proizvoda.
- Na seznam sladkorjev, ki se lahko neobvezno kot dodatek uporabijo v mešanici, je dodan glukozni sirup. Glukozni sirup je primerljiv z dekstrozo, ki je v specifikaciji proizvoda že dovoljena, zlasti glede svoje sladkosti. Njegova vključitev ne vpliva na okus končnega proizvoda.
- Izraza „soliter“ in „nitritna sol“ sta nadomeščena z njuno uradno in mednarodno nomenklaturo. Izraz „soliter“ je torej nadomeščen z „E252“, „nitritna sol“ pa z „E250“.
- Vključeni so „askorbinska kislina (E300) in njene soli“ ter „rožmarin in rožmarinov izvleček“. Ti antioksidanti preprečujejo tveganja peroksidacije maščob in nestabilnosti barve zlasti v klobasah, ki se prodajajo narezane in/ali hitro zamrznjene, ne da bi se spremenile njihove značilnosti. Prispevajo torej k ohranjanju organoleptičnih značilnosti ZGO. Rožmarin (ali njegov izvleček) se uporabi v zelo majhnem odmerku zaradi svojih antioksidacijskih lastnosti in ne zaradi svoje arome.
- Delež vina, ki se lahko doda v mešanico, je zmanjšan z 8 % na 6,5 %. Gospodarski subjekti trenutno ne uporabljajo 8-odstotnega deleža, ampak 6,5-odstotni, tako da je s to spremembo delež v specifikaciji proizvoda natančneje opredeljen. S to omejitvijo se okrepijo značilnosti proizvoda.
- Dodana je možnost vključitve „vode v tekoči obliki“ zaradi lažje porazdelitve dodatkov v mešanici ali „v obliki ledu“ za uravnavanje temperature. Delež vode ne presega 3 %. Dodajanje vode je omejeno, da se ne spremenijo značilnosti končnega proizvoda.

Priprava mesa, nadevanje ali polnjenje in zapiranje

Navedene so spremembe iz opisa proizvoda (premer, teža, barva vrvice, oblika lesene špile). Te spremembe so vključene v del o metodi proizvodnje.

Sušenje

- Pojasnjeno je, da je izmerjena temperatura temperatura „okolja“.
- Najvišja temperatura pri sušenju je zvišana s 30 °C na 40 °C. Cilj sušenja je pripraviti površino čreva in tako optimizirati dimljenje proizvoda. Z omejitvijo najvišje temperature pri sušenju na 30 °C ni vedno mogoče za klobase zagotoviti temperature okolja za dimljenje, ki lahko spodbuja dimljenje, s katerim se prepreči nastanek neželenih spojin, kot so policiklični aromatski ogljikovodiki.
- Zadnja odstavka, ki sta nepotrebna, ker le pojasnjujeta vlogo te neobvezne faze sušenja, sta črtana.

Dimljenje

- Dimljenje je opredeljeno kot dejanski čas izpostavljenosti dimu. S to opredelitvijo je dodano pojasnilo, ki ustreza praksi gospodarskih subjektov.
- V povezavi z zgoraj navedeno dodano opredelitvijo je podrobno določen najkrajši čas dimljenja v običajni prekajevalnici. V veljavni specifikaciji proizvoda je najkrajši čas za vse postopke sušenja in dimljenja določen samo za zunanost in/ali notranost prekajevalnice. To bi lahko privedlo do tega, da dimljenje znotraj običajne prekajevalnice ne bi potekalo dovolj časa. Sedanji način ocenjevanja časa dimljenja prispeva k nastanku mikrobiološkega tveganja. Predlog za opredelitev dimljenja v običajni prekajevalnici preprečuje, da bi proizvod dolgo čakal na prostem, kar bi škodovalo kakovosti proizvoda, in omogoča, da se natančneje opredelijo posebnosti proizvoda. Najkrajši čas dimljenja je torej določen na 6 ur, kadar postopek poteka v običajni prekajevalnici. Postopek dimljenja je bistvenega pomena pri proizvodnji klobase „Saucisse de Morteau“. Potekati mora počasi.
- Dodana sta tudi najkrajši in najdaljši čas pri zaporedni uporabi tradicionalne prekajevalnice in običajne prekajevalnice ali obratno za isto klobaso. Te obveznosti omogočajo boljše opredelitev bistvenega postopka dimljenja. Določeno je, da postopek dimljenja v običajni prekajevalnici traja najmanj 3 ure in največ 48 ur. Najkrajši čas dimljenja v prekajevalnici, imenovani „thué“, ali tradicionalni prekajevalnici je 12 ur, najdaljši pa 7 dni.
- Dodano je: „Uporaba tekočega dima je prepovedana“. Zaradi upoštevanja posebnosti proizvoda z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ je dovoljen samo naravni dim lesa iglavcev.
- Dodana je najvišja temperatura 40 °C pri dimljenju v običajni prekajevalnici. S tem se prepreči poslabšanje kakovosti. Namen te spremembe je, da bi se bolje upoštevale posebnosti klobase „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“.
- Odstavek o cilju dimljenja, ki je na splošno opisen, je črtan. V njem ni opisana faza metode proizvodnje, tako da ne more voditi do nadzora.

Proizvodi, ki se prodajajo zamrznjeni

- V specifikacijo proizvoda je dodana prodaja zamrznjenih in hitro zamrznjenih kuhanih proizvodov. Ta praksa, ki se izvaja že od nekdaj, je bila pri pripravi specifikacije proizvoda izpuščena.
- Najvišja temperatura shranjevanja po zamrznjenju ali hitrem zamrznjenju je določena na -18 °C. Gre za natančnejšo določitev.

Proizvodi, ki se prodajajo kuhani

- Najvišja temperatura kuhanja 90 °C je črtana. Ta obveznost ne prispeva k značilnostim proizvoda v prodaji, pomemben element je namreč središčna temperatura med kuhanjem.
- Iz tega razloga je dodano naslednje: „Središčna temperatura med kuhanjem doseže najmanj 68 °C.“ V tem stavku je pojasnjeno, da je to najnižja temperatura.

Del enotnega dokumenta o krmi za živali in surovinah je spremenjen zaradi vključitve nekaterih sprememb specifikacije proizvoda, zlasti krmnega obroka prašičev, pogojev krmljenja pred zakolom in najmanjše mase trupov.

5.5 Povezava

Celotno poglavje o „povezavi z geografskim območjem“ je bilo povzeto in preoblikovano, da bi se bolje poudarile posebnosti geografskega območja, posebnosti proizvoda in vzročna povezava. Tako je spremenjena samo oblika.

Kar zadeva prehrano živali, je sklicevanje na sirotko nadomeščeno s sklicevanjem na mlečne proizvode. Vendar se s tem ne spremeni povezava med proizvodom z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ in njegovimi posebnostmi, ki izhajajo iz soobstoja vzreje mlečne črede, sirarske proizvodnje, prašičereje in lokalnih predelovalnih praks. Pri prašičereji so se uporabljali in se še uporabljajo stranski proizvodi mlečne proizvodnje, namenjene izdelavi sirov, predvsem sirotka, pa tudi smetana, mleko, sir, sirnina in jogurti.

Ob upoštevanju teh sprememb je bila prilagojena postavka „Povezava z geografskim območjem“ v enotnem dokumentu.

5.6 Označevanje

- V besedilo „dimi v prekajevalnici v obliki piramide (imenovani thué)“ je dodan izraz „izključno“, tako da lahko podoba take prekajevalnice na etiketi uporabijo samo gospodarski subjekti, ki celotno dimljenje izvajajo v taki prekajevalnici. Pri kombinirani uporabi več vrst prekajevalnic bi bila namreč lahko podoba prekajevalnice, imenovane „thué“, na etiketi zavajajoča.
- Zaradi spodbujanja označevanja vsake posamezne klobase „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“ z namenom boljšega informiranja potrošnika je dodano naslednje: „Proizvajalec mora pri namestitvi prodajnega imena in evropskega simbola zaščitenih geografskih označb upoštevati naslednja pravila. To prodajno ime in ta evropski simbol bosta v naslednjih odstavkih poimenovana ‚etiketa‘.
- Vsak proizvod z ZGO ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, ki je potrošnikom naprodaj brez predpakiranja, mora biti opremljen s samostojno etiketo.
- Vsak proizvod z ZGO ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, ki je potrošnikom naprodaj v predpakiranju, v katerem so tudi drugi proizvodi, ki niso ‚Saucisse de Morteau‘, mora biti opremljen s samostojno etiketo.
- Vsako predpakiranje, ki je namenjeno potrošnikom in vsebuje enega ali več proizvodov z ZGO ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, brez kakršnega koli drugega proizvoda, mora vključevati vsaj eno etiketo, na primer na ovitku predpakiranja, ni pa obvezna samostojna etiketa vsake klobase.
- Za proizvode z ZGO ‚Saucisse de Morteau‘/‚Jésus de Morteau‘, namenjene sekundarni predelavi, tudi v restavracijah, samostojna etiketa ni obvezna.“

Spremembe specifikacije proizvoda so vključene v del enotnega dokumenta o označevanju.

5.7 Druge spremembe

- Kontaktni podatki skupine vložnikov so posodobljeni. Poleg tega je dodana tudi sestava skupine vložnikov.
 - Podatki o nadzornem organu so bili posodobljeni v skladu z veljavnimi nacionalnimi zahtevami za uskladitev besedila specifikacij proizvodov. Ta postavka zdaj vključuje kontaktne podatke francoskih pristojnih nadzornih organov: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (nacionalni inštitut za poreklo in kakovost) in Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (generalni direktorat za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij). Ime in kontaktni podatki certifikacijskega organa so odslej dostopni na spletišču inštituta INAO in v podatkovni zbirki Evropske komisije.
 - Glavne točke, ki jih je treba preveriti v skladu z nacionalnimi zahtevami, so posodobljene zaradi uskladitve z zahtevanimi spremembami.
 - Glosar je dopolnjen.
 - Priloge k specifikaciji proizvoda so črtane, ker ne vsebujejo zavezujočih določb.
- Enotni dokument je na splošno spremenjen zaradi uskladitve z veljavnimi predpisi.

ENOTNI DOKUMENT

„SAUCISSE DE MORTEAU“/„JÉSUS DE MORTEAU“

EU št.: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

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 itd.)

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

Proizvod „Saucisse de Morteau“, izdelan iz svinjskega mesa, je ravna klobasa pravilne valjaste oblike z najmanjšim premerom (premer nadevanega čreva) 34 mm za „Saucisse de Morteau“ s težo manj kot 150 g in 40 mm za „Saucisse de Morteau“ s težo najmanj 150 g. Nadevan je v naravno brezbarvno prašičje črevo, pri čemer je dopustna samo njegova naravna obarvanost. To črevo je na enem koncu zašpiljeno z ravno leseno špilo valjaste oblike, ki na koncu ni zašiljena, na drugem pa je zavezano z vrvico iz naravnih vlaken. Uporabljena vrvica je v belem, krem, naravnem ali bež tonu.

„Jésus de Morteau“ je posebna vrsta klobase „Saucisse de Morteau“, ki je bolj nepravilne oblike in ima premer najmanj 65 mm (premer nadevanega čreva). Klobasa „Jésus de Morteau“ večinoma ni zašpiljena, kadar je nadevana v slepo črevo.

V kuhani rezini proizvodov „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ je vidno grobo nasekljano, vendar homogeno in povezano meso.

Zaradi dimljenja proizvodov „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ imajo ti značilno jantarjasto barvo, in sicer med rjavo in zlato.

Njihova konsistenca je čvrsta na dotik.

Vonj po dimu je ena od pomembnih značilnosti proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ zaradi uporabljenega žaganja in lesa iglavcev ter počasnega dimljenja. Pri surovem proizvodu ta vonj še posebno izstopa. Pri kuhanem proizvodu se ta okus po dimu v ustih uravnovesi in ohrani, ne da bi postal kisel ali trpek. Za „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ je značilen tudi okus po mesu, pri čemer ni preveč suh niti preveč masten.

Tekstura kuhanih proizvodov „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ je mehka in prožna, pri čemer je meso grobo narezano in povezano. V ustih proizvod ne sme biti niti trd niti gumijast, temveč čvrst in sočen.

Fizikalno-kemične lastnosti surovega proizvoda so:

- vlažnost proizvoda brez maščobe (HPD): < ali = 75 %,
- lipidi: < ali = 30 %, vezano na 75 % HPD,
- kolagen/protidi: največ 16 %,
- vsebnost sladkorja: nižja ali enaka 1 %, vezano na 75 % HPD.

Organoleptične značilnosti

Značilne senzorične lastnosti kuhane klobase z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ so:

- vonj in okus po dimu: uravnovešen okus, aroma po dimu, ki ostane v ustih, v nasprotju z močnim kislim in težkim vonjem;
- mehkost: vtis mehkega mesa, maščobe, sočnosti, prožnosti pri žvečenju, v nasprotju s trdim in gumijastim proizvodom;
- povezanost: grobo nasekljano meso je dobro povezano in ne razpade ob razrezu;
- pustost: pusto meso, ki pa ni preveč suho, v nasprotju z mastnim;
- barva: jantarjasta, povezana z dimljenjem. Med rjavo in zlato.

Klobasa z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ se prodaja surova ali kuhana, cela ali narezana, sveža, zamrznjena ali hitro zamrznjena, pa tudi zamrznjena kuhana ali hitro zamrznjena kuhana.

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

Pitane živali so samice in kastrirani samci. Delež prašičev za proizvodnjo mesa, občutljivih na halotan, mora biti manjši od 3 %, prav tako so prosti alelov Rn-. Krmni obrok prašičev za pitanje vsebuje mlečne proizvode in/ali stranske proizvode, ki se lahko zmešajo in katerih delež v obroku za pitanje znaša od 15 % do 35 % suhe snovi. Sirotko predstavlja najmanj 50 % teh mlečnih proizvodov in/ali stranskih proizvodov.

Dopolnilna krma poleg teh proizvodov vsebuje najmanj 50 % žit in otrobov. Skupni krmni obrok (mlečni proizvodi in stranski proizvodi, dopolnilna krma) za pitanje vsebuje manj kot 1,7 % linolne kisline.

Če se zakol opravi istega dne, kot so živali natovorjene za prevoz v klavnico, so živali ob natovarjanju tešče najmanj 12 ur. Če se zakol opravi naslednji dan (ali pozneje) po dnevu natovarjanja, so živali ob natovarjanju tešče najmanj tri ure.

Upošteva se najmanj dvourno obdobje čakanja pred zakolom. Prašiči se ob prihodu v klavnico in pred anestezijo oprhajo, razen kadar je zunanja temperatura okolja nižja od + 10 °C ali kadar je treba zaradi nočne zmrzali izprazniti cevi za vodo.

Najmanjša topla masa prašičjega trupa je določena na 80 kg.

Razrezani kosi, ki so lahko del mešanice, so razen vseh drugih naslednji:

- stegno,
- pleče,
- prsi,
- hrbtna slanina,
- ledja,

pripravljeni kosi (če se uporabi goltanec, ga je treba obdelati, pri čemer ne sme imeti žlez in rdečih lis).

Uporaba mesa, ločenega mehansko, in mesa, sesekljanega na manj kot osemmilimetrskе koščke, je prepovedana.

Uporaba zamrznjene surovine (svinjske maščobe in/ali pustega svinjskega mesa) je dovoljena in omejena na 50 % na mešanico. Razrezani kosi, ki se uporabljajo za proizvodnjo klobas „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“, so lahko zamrznjeni največ 12 mesecev v primeru pustega svinjskega mesa in največ 9 mesecev v primeru svinjske maščobe.

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

Proizvodnja, od priprave mešanice do dimljenja, mora potekati na geografskem območju.

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

Zamrznjeni, kuhani ali narezani proizvodi so ob izročitvi potrošniku zapakirani.

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

Oznaka proizvoda obvezno vključuje ime: „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“. Za dani proizvod se uporablja samo eno prodajno ime.

Če se „Saucisse de Morteau“ ali „Jésus de Morteau“ ne dimi izključno v prekajevalnici v obliki piramide (imenovani *thué*), se pri vizualnem in pisnem sporočanju v zvezi s proizvodom ne sme navajati uporaba tovrstne prekajevalnice.

Vsak proizvod z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ki je potrošnikom naprodaj brez predpakiranja, je opremljen s samostojno etiketo.

Vsak proizvod z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, ki je potrošnikom naprodaj v predpakiranju, v katerem so tudi drugi proizvodi, ki niso „Saucisse de Morteau“, je opremljen s samostojno etiketo.

Vsako predpakiranje, ki je namenjeno potrošnikom in vsebuje enega ali več proizvodov z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, brez kakršnega koli drugega proizvoda, vključuje vsaj eno etiketo, na primer na ovitku predpakiranja, ni pa obvezna samostojna etiketa vsake klobase.

Za proizvode z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“, namenjene sekundarni predelavi, tudi v restavracijah, samostojna etiketa ni obvezna.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje sestavljajo štirje departmaji, in sicer Doubs, Jura, Haute-Saône in Territoire de Belfort, ki so vanj vključeni v celoti.

To geografsko območje ustreza območju tradicionalnega znanja in izkušenj v zvezi z izdelavo in dimljenjem proizvoda z ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“. Prav tako ustreza lokaciji prekajevalnic „*tuyés*“ in tradicionalnih prekajevalnic, ki so prisotne na celotnem ozemlju pokrajine Franche-Comté.

5. Povezava z geografskim območjem

Dejavnost, ki v veliki meri oblikuje ozemlje, tj. kmetijstvo pokrajine Franche-Comté, je usmerjena predvsem v govedorejo in proizvodnjo mleka.

Tako so na tem ozemlju številne sirarne, imenovane „frutières“ (lokalno ime za sirarne).

Pri dejavnosti teh sirarn nastajajo mlečni stranski proizvodi, zlasti sirotka (sirna voda), ki so surovine za prehrano živali: imajo malo maščob in nenasičenih maščobnih kislin, vendar so bogate z lizinom in treoninom ter aminokislinami, ki so bistvene zlasti za prašiče. Prav zaradi razvoja sirarn se je na ozemlju pokrajine Franche-Comté lahko razvila prašičereja. Povezava med sirarsko proizvodnjo in prašičerejo je tako neposredna in tradicionalna.

Razmeroma gosta mreža srednje velikih in malih klavnic in razsekovalnic na območju proizvodnje omogoča mrežo lokalnih predelovalcev, katerih še vedno veliko število kaže na dinamičnost.

Za pokrajino Franche-Comté so značilni veliki gozdovi, v katerih rastejo pretežno iglavci, zlasti na gorskem območju. Gosta mreža žag omogoča izkoriščanje tega lesa iglavcev na kraju samem, hkrati pa zagotavlja potrebno gorivo za tradicionalno dimljenje.

Na bolj mrzlih gorskih območjih so se z dimljenjem hkrati ogrevala bivališča. Tako se je v pokrajini Franche-Comté pojavila zamisel o prekajevalnici „thué“, središču ogrevanja kmetije in dimnici, ki se je uporabljala začasno skladiščenje mesnin ter kjer so se te sušile in dimile, s čimer se je zagotovilo njihovo shranjevanje.

Iz te prakse, ki se je prvotno razvila v departmaju Haut-Doubs, izvirajo znanje in izkušnje v zvezi z dimljenjem, ki so se nato razširili po vsej pokrajini Franche-Comté s pojavom naprav za dimljenje, ki posnemajo načela delovanja prekajevalnice „thué“. Morteau je sicer ime občine v departmaju Haut-Doubs.

„Saucisse de Morteau“ je ravna klobasa pravilne valjaste oblike z razmeroma širokim premerom. Na enem koncu je zašpiljena z leseno špilo, na drugem koncu pa zavezana z vrstico. „Jésus de Morteau“ je posebna vrsta klobase „Saucisse de Morteau“, ki je bolj nepravilne oblike in ima večji premer. „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ imata značilno jantarjasto barvo, med rjavo in zlato. Vonj po dimu je ena od pomembnih značilnosti klobas „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“. Za teksturo kuhanega proizvoda „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ je značilno grobo sesekljano in povezano meso.

Povezava „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ z geografskim območjem temelji hkrati na posebnih značilnostih proizvoda in njegovem slovesu.

Prehrana prašičev z mlečnimi proizvodi in stranskimi proizvodi, pri kateri je linolna kislina omejena (1,7 % obroka), omogoča izbiro svinjske maščobe z malo nenasičenimi maščobami. Koščki maščobe so zaradi navedene značilnosti v mešanici med seboj dobro ločeni in imajo lepo belo barvo. Med dimljenjem ali kuhanjem klobase „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ so tudi bolj odporni proti vročini.

Majhen delež nenasičenih maščobnih kislin, ki so bolj lepljive, zagotovljen s krmljenjem z mlečnimi proizvodi in stranskimi proizvodi, ustvarja ugodne pogoje za ustalitev dima v proizvodu.

Prehrana, ki je bogata z mlečnimi proizvodi, med katerimi je sirotka, v povezavi z genetskimi merili, uporabljenimi za prašiče, omogoča enakomerno rožnato barvo mesa. To v povezavi s čvrsto in belo maščobo prispeva k ohranitvi dobre vidnosti posameznih zrn v klobasah „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“.

Klobasa „Saucisse de Morteau“ se je prvotno spenjala z leseno špilo, zaradi katere so se lahko klobase obesile v prekajevalnici. Velika velikost klobase ustreza nadevanju v debelo črevo prašiča. Danes proizvajalci še vedno uporabljajo naravno prašičje črevo, ki je na enem koncu zašpiljeno z leseno špilo.

V preteklosti so meso razrezovali preprosto z nožem, zaradi te metode priprave pa so sesekljana zrna, tako maščobe kot tudi mesa, velika. Danes proizvajalci proizvod pripravljajo s sekljalnikom ali rezalnikom, so pa ohranili veliko velikost sesekljanih zrn.

Ker na območju rastejo pretežno iglavci, se je razvilo dimljenje proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“ izključno z uporabo lesa iglavcev v nasprotju z večino drugih vrst dimljenih klobas na francoski ali evropski ravni, ki se dimijo z uporabo lesa listavcev. Pri dimljenju za ZGO „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ se posnemajo značilnosti dimljenja, ki se izvaja v prekajevalnicah „thué“. To je počasno dimljenje, ki omogoča globinsko in ne zgolj površinsko prepojitve proizvoda z dimom. To dimljenje je potrebno zaradi dimenzij proizvoda, zlasti za „Jésus de Morteau“.

Uravnavanje časa in temperature dimljenja omogoča nadzorovanje vlage in preprečevanje fermentacije proizvoda. Proizvajalec skrbi za ogenj, ki mora biti prilagojen več dejavnikom, kot so količine, ki se dimijo, temperatura in vlaga v prostoru, vlažnost goriva.

To obvladovanje počasnega dimljenja z uporabo lesa iglavcev je pomembna posebnost in omogoča, da klobasa „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ pridobi svojo jantarjasto barvo in značilni okus po dimu, ki sta torej tesno povezana z njenim območjem proizvodnje.

Sloves proizvodov „Saucisse de Morteau“ in „Jésus de Morteau“, ki sega v 18. stoletje, se je razširil zunaj kraja izvora na podlagi jasne opredelitve proizvoda zaradi zelo prepoznavnega videza (večja velikost, barva, lesena špila) in okusalne kakovosti (veliki koščki, okus po dimu).

Klobaso „Saucisse de Morteau“ poznajo širša javnost, lastniki restavracij in potrošniki. Raziskava o slovesu, ki je bila leta 2008 opravljena pri potrošnikih, kaže, da jo pozna 71 % potrošnikov. Klobasa je poleg različnih sirov in vin neposredno opredeljena kot simbol kuhinje pokrajine Franche-Comté. Ta močna vez med pokrajino Franche-Comté in klobaso „Saucisse de Morteau“ še vedno obstaja in jo uvršča na pomembno mesto v kulinarčni dediščini navedene pokrajine. Čeprav ta sloves nosi predvsem „Saucisse de Morteau“, ima lasten sloves tudi „Jésus de Morteau“, zlasti na regionalni ravni, kjer je na policah trgovin pogosto prisotna poleg klobase „Saucisse de Morteau“.

Pomembna dejavnika slovesa proizvoda sta ozemeljska ukoreninjenost in trajnost goste mreže gospodarskih subjektov na geografskem območju.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL