

Uradni list

Evropske unije

C 384



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

12. november 2019

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 384/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9062 - Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2019/C 384/02	Obvestilo osebam, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta (SZVP) 2017/2074, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/1893, in Uredbe Sveta (EU) 2017/2063, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/1891 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli	2
---------------	--	---

2019/C 384/03	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2017/2074 in Uredbi Sveta (EU) 2017/2063 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli	3
---------------	---	---

Evropska komisija

2019/C 384/04	Menjalni tečaji eura — 11. november 2019	4
---------------	--	---

Evropsko računsko sodišče

2019/C 384/05	Posebno poročilo št. 19/2019 INEA: dosežene koristi, vendar je pomanjkljivosti IPE treba obravnavati ...	5
---------------	--	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 384/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 384/08	Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta	10
2019/C 384/09	Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta	16
2019/C 384/10	Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta	19

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9062 - Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 384/01)

Komisija se je 23. julija 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 32019M9062. 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 iz Sklepa Sveta (SZVP) 2017/2074, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/1893, in Uredbe Sveta (EU) 2017/2063, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/1891 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli

(2019/C 384/02)

O naslednjih informacijah se obvestijo osebe iz Priloge I k Sklepu Sveta (SZVP) 2017/2074 ⁽¹⁾, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/1893 ⁽²⁾, ter iz Priloge IV k Uredbi Sveta (EU) 2017/2063 ⁽³⁾, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/1891 ⁽⁴⁾ o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli.

Svet Evropske unije je po pregledu seznama uvrščenih oseb sklenil, da bi morale biti osebe iz navedenih prilog še naprej uvrščene na seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa (SZVP) 2017/2074 in Uredbe (EU) 2017/2063 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli. Razlogi za uvrstitev teh oseb na seznam so navedeni v ustreznih rubrikah zadevnih prilog.

Zadevne osebe obveščamo, da lahko pri pristojnih organih zadevne države članice oziroma zadevnih držav članic (glej spletna mesta, navedena v Prilogi III k Uredbi (EU) 2017/2063 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli) zaprosijo za dovoljenje za uporabo zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali natančno določena plačila (glej člen 9 Uredbe).

Zadevne osebe lahko zahtevajo za ponovno preučitev odločitve o vključitvi na navedena seznama skupaj z dokazili pošljejo Svetu do 23. avgusta 2020 na naslov:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
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 rednem pregledu v skladu s členom 13 Sklepa (SZVP) 2017/2074 in členom 17 (4) Uredbe (EU) 2017/2063.

Zadevne osebe opozarjamo tudi, da lahko odločitev Sveta izpodbijajo na Splošnem sodišču Evropske unije v skladu s pogoji iz drugega odstavka člena 275 ter četrtega in šestega odstavka člena 263 Pogodbe o delovanju Evropske unije.

⁽¹⁾ UL L 295, 14.11.2017, str. 60.

⁽²⁾ UL L 291, 12.11.2019, str. 42.

⁽³⁾ UL L 295, 14.11.2017, str. 21.

⁽⁴⁾ UL L 291, 12.11.2019, str. 13.

Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki, za katere veljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2017/2074 in Uredbi Sveta (EU) 2017/2063 o omejevalnih ukrepih glede na razmere v Venezueli

(2019/C 384/03)

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

Pravna podlaga za ta postopek obdelave sta Sklep Sveta (SZVP) 2017/2074 ⁽²⁾, kakor je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2019/1893 ⁽³⁾, in Uredba Sveta (EU) 2017/2063 ⁽⁴⁾, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo Sveta (EU) 2019/1891 ⁽⁵⁾.

Za ta postopek obdelave je odgovoren oddelek RELEX.1.C v generalnem direktoratu za zunanje zadeve, širitev in civilno zaščito – RELEX – generalnega sekretariata Sveta (GSS), katerega naslov je:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Kontaktne podatke pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v GSS:

pooblaščen osebja za varstvo podatkov

data.protection@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je sestaviti in posodabljeni seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu s Sklepom (SZVP) 2017/2074, kot je bil spremenjen s Sklepom (SZVP) 2019/1893, in Uredbo (EU) 2017/2063, kot se izvaja z Izvedbeno uredbo (EU) 2019/1891.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v Sklepu (SZVP) 2017/2074 in Uredbi (EU) 2017/2063.

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

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

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

Osebni podatki se bodo hranili pet let od trenutka, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi, ali od trenutka, ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali dokler bo trajal sodni postopek, če se je že začel.

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 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ UL L 295, 21.11.2018, str. 39.

⁽²⁾ UL L 295, 14.11.2017, str. 60.

⁽³⁾ UL L 291, 12.11.2019, str. 42.

⁽⁴⁾ UL L 295, 14.11.2017, str. 21.

⁽⁵⁾ UL L 291, 12.11.2019, str. 13.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

11. november 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1041	CAD	kanadski dolar	1,4607
JPY	japonski jen	120,29	HKD	hongkonški dolar	8,6422
DKK	danska krona	7,4722	NZD	novozelandski dolar	1,7348
GBP	funt šterling	0,85743	SGD	singapurski dolar	1,5025
SEK	švedska krona	10,7085	KRW	južnokorejski won	1 288,00
CHF	švicarski frank	1,0972	ZAR	južnoafriški rand	16,4150
ISK	islandska krona	137,70	CNY	kitajski juan	7,7404
NOK	norveška krona	10,0910	HRK	hrvaška kuna	7,4391
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 540,68
CZK	češka krona	25,510	MYR	malezijski ringit	4,5749
HUF	madžarski forint	334,35	PHP	filipinski peso	56,138
PLN	poljski zlot	4,2737	RUB	ruski rubelj	70,5319
RON	romunski leu	4,7643	THB	tajski bat	33,493
TRY	turška lira	6,3722	BRL	brazilski real	4,5949
AUD	avstralski dolar	1,6105	MXN	mehiški peso	21,1057
			INR	indijska rupija	78,9905

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

EVROPSKO RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo št. 19/2019

INEA: dosežene koristi, vendar je pomanjkljivosti IPE treba obravnavati

(2019/C 384/05)

Evropsko računsko sodišče vas obvešča, da je bilo pravkar objavljeno Posebno poročilo št. 19/2019 – INEA: dosežene koristi, vendar je pomanjkljivosti IPE treba obravnavati.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <http://eca.europa.eu> ali si ga z njega prenesete.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 384/06)

1. Komisija je 31. oktobra 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH („Alfa“, Nemčija), ki je pod nadzorom podjetja Remondis („Remondis Group“, Nemčija), katerega končno obvladujoče podjetje je Rethmann SE & Co. KG (Nemčija),
- Geiger GmbH & Co. KG („Geiger“, Nemčija),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH („Durmin“, Nemčija), ki je pod skupnim nadzorom podjetij Dettmer Group KG (Nemčija) in Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Nemčija),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH („Garching Hochbrück“, Nemčija), ki je pod skupnim nadzorom podjetij Geiger in Durmin.

Podjetja Alfa, Geiger in Durmin pridobijo v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Garching Hochbrück, s tem pa tudi nad njegovim odvisnim podjetjem RM Recycling München GmbH & Co. KG („RM Recycling“, Nemčija).

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetja Alfa je specializirano za zbiranje in prodajo odpadnih kovin in drugih odpadkov,
- podjetje Geiger nudi storitve in proizvode v povezavi z infrastrukturo, nepremičninami in okoljem, zlasti zbiranje in odstranjevanje gradbenih odpadkov,
- podjetje Duramin zbira in predeluje mineralne odpadke,
- podjetje Garching Hochbrück je prek svojega odvisnega podjetja RM Recycling specializirano za zbiranje in predelavo odpadnih kovin ter drugih nevarnih in nenevarnih industrijskih in neindustrijskih odpadkov.

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.9399 – Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

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.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 384/07)

1. Komisija je 31. oktobra 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Swisscom (Schweiz) AG („Swisscom“, Švica), ki pripada podjetju Swisscom AG,
- AMAG Import AG („AMAG“, Švica), ki pripada podjetju AG,
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG („Zurich“, Švica), ki pripada podjetju Zurich Insurance Group AG,
- autoSense AG („autoSense“, Švica), ki ga trenutno obvladujeta podjetji Swisscom in AMAG.

Podjetja Swisscom, AMAG in Zurich pridobijo v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem autoSense.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Swisscom: švicarski ponudnik telekomunikacijskih storitev,
- za AMAG: švicarski uvoznik avtomobilov in trgovec z njimi, aktiven tudi v povezanih storitvah, kot sta zakup in vzdrževanje,
- za Zurich: diverzificirana švicarska zavarovalnica, aktivna na mednarodnih in lokalnih trgih,
- za autoSense: švicarski ponudnik proizvodov in storitev na področju povezanih avtomobilov.

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:

Zadeva M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

E-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta

(2019/C 384/08)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„WEST COUNTRY BEEF“**EU št.: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018****ZOP () ZGO (x)****1. Ime**

„West Country Beef“

2. Država članica ali tretja država

Združeno kraljestvo

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

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

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

Ime „West Country Beef“ se uporablja za trupe, polovice ali kose govedine, pridobljene od goveda, skotenega in vzrejenega v zahodni Angliji ter zaklanega v skladu s standardi organizacije Meat South West (MSW) ali enakovrednimi standardi v odobrenih klavnicah v zahodni Angliji ali drugje. Neodvisni inšpektor v teh odobrenih obratih izvede inšpekcijske preglede, da se zagotovita popolna sledljivost in pristnost proizvoda. Obratom bo dovoljenje za predelavo proizvoda „West Country Beef“ izdala organizacija Meat South West.

Vse živali se vzrejajo v skladu z dogovorjenimi visokimi standardi vzreje in dobrega počutja živali, s čimer se zagotovi njihova varnost.

Proizvodnja mora izpolnjevati naslednje minimalne zahteve:

- živali se skotijo, redijo in dokončno vzredijo v zahodni Angliji,
- prehrana živali temelji na osnovni krmi,
- proizvodnja je v skladu s celotno veljavno zakonodajo,
- proizvajalci imajo in poznajo vse zadevne kodekse ravnanja,

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

- zdravje in dobro počutje živali se zagotavljata na podlagi petih svoboščin živali,
- zagotovi se vzpostavitev sistemov za popolno sledljivost,
- zagotovi se, da za živali skrbijo sposobni živinorejci in usposobljeno osebje,
- zagotovita se varnost in dobro počutje živali med prevozom, prodajo in pred zakolom,
- zakol se izvede v obratu, ki ima dovoljenje za predelavo in omogoča popolno sledljivost, da se zagotovi pristnost proizvoda.

Inšpekcijske preglede na kmetijah in v predelovalnih obratih izvajajo neodvisni inšpektorji na podlagi določenega inšpekcijskega protokola.

Proizvajalci morajo za zagotovitev skladnosti z zahtevami sheme „West Country Beef“ med inšpekcijskimi pregledi dokazati, da se govedo skoti, redi in dokončno vzredi v zahodni Angliji. Zahtevata se tudi dnevnik krmljenja in dokazilo, da je prehrana goveda vsebovala najmanj 70 % osnovne krme. V skladu s shemo se zahteva ekstenzivna vzreja z najmanj šestmesečno pašo.

Posebna prehrana, ki temelji na travi, izboljša kemijsko sestavo mišice goveda (glej preglednico 1) in organoleptične odlike mesa v primerjavi z govedom, krmljenim s koncentrirano krmo za govedo.

Preglednica 1

Sestava maščobnih kislin (mg/100 g mišice) in vsebnost vitamina E (mg/kg) v ledveni mišici goveda

	Koncentrirana krma	Silaža	Trava
18 : 2 ⁽¹⁾	210	87	76
18 : 3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPK ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHK ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18 : 2/18 : 3	27,2	1,8	2,1
Vitamin E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolna

⁽²⁾ linolenska

⁽³⁾ eikozapentaenojska

⁽⁴⁾ dokozaheksaenojska

Okus mesa je zato enovitejši in omogoča vrhunsko gurmansko doživetje. Naravna marmoriranost z medmišičnim maščobnim tkivom izboljša okus in poveča sočnost mesa. Maščoba je lahko od bele do rumene barve, pri čemer je smetanasta barva posledica posebne prehrane. Meso je od rožnate do temno rdeče barve, z zorenjem pa postaja temnejše rdeče.

Končna vzreja goveda traja najmanj 60 dni. Pri večini živali se zgodi popolnoma naravno – starost ali teža sta različni zaradi razlik med pasmami (idealna je končna mrtva teža od 200 do 500 kg).

Meso se najmanj deset dni kondicionira pri temperaturah hlajenja. Ta postopek se imenuje zorenje in se začne na dan zakola. Med zorenjem naravni encimi v mesu razgradijo vezno tkivo, zato meso postane mehkejše in okusnejše. Za kose, ki se po navadi kuhajo počasi, kot so prsi in bočnik, minimalni čas zorenja ni določen. Ta čas se lahko skrajša z visokonapetostno električno stimulacijo, s katero se zmanjša tveganje hladnega skrajšanja, ali obešanjem trupov za medenično odprtino, zaradi katerega meso postane mehkejše. Vodi se evidenca o temperaturah, postopkih in časih, da se zagotovita pravilno hlajenje in zorenje trupov.

Za zagotovitev optimalne prehranske kakovosti se uporablja naslednja specifikacija za razvrstitev trupov (na podlagi sistema EUROP):

trupci, razvrščeni v razred mesnatosti –O ali višji razred, z zamaščenostjo od 2 do 4H.

		Naraščanje zamaščenosti =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Naraščanje mesnatosti =>	E							
	U+							
	–U							
	R							
	O+							
	–O							
	P+							
	–P							

Proizvod „West Country Beef“ se po zakolu da v promet v naslednjih oblikah:

- kot cel trup, brez neužitne drobovine, kože, glave in nog,
- kot cela polovica: polovica trupa, ki je vzdolžno razpolovljen,
- kot zadnja četrt/sprednja četrt: cela polovica, razrezana med 10./11. rebrom s sprednjega dela (ali podobno po dogovoru),
- kot osnovni deli polovic: dobljeni z delitvijo trupov/polovic na manjše priznane dele (v skladu z željami kupcev). Ti kosi so lahko s kostmi ali brez njih in v zaščitni embalaži,
- užitna drobovina, odstranjena pred razvrstitvijo.

Proizvod „West Country Beef“ se lahko prodaja svež (hlajen) ali zamrznjen.

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

Živali se lahko po odstavitvi in v končnem obdobju krmijo tudi z dopolnilno krmo. V tem primeru kmet zapisuje podrobnosti o sestavinah in nakupu v dnevnik hranjenja, ki ga preverijo inšpektorji za zagotavljanje kakovosti. Čas, ko se žival krmi z dopolnilno krmo, se določi ob upoštevanju dejavnikov, kot sta dobro počutje živali in prodaja.

Dopolnilne krme je lahko največ 30 %, tako da je osnovne krme 70 %. Dopolnilno krmljenje se uporabi po potrebi, na primer v zimskih mesecih ali po odstavitvi in v obdobju končne vzreje.

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

Vse živali se vzrejajo v skladu z dogovorjenimi visokimi standardi vzreje in dobrega počutja živali, s čimer se zagotovi njihova varnost.

Proizvodnja mora izpolnjevati naslednje minimalne zahteve:

- živali se skotijo, redijo in dokončno vzredijo v zahodni Angliji,
- prehrana živali temelji na osnovni krmi,
- proizvodnja je v skladu s celotno veljavno zakonodajo, proizvajalci imajo in poznajo vse zadevne kodekse ravnanja,
- zdravje in dobro počutje živali se zagotavljata na podlagi petih svoboščin živali,
- zagotovi se vzpostavitev sistemov za popolno sledljivost,
- zagotovi se, da za živali skrbijo sposobni živinorejci in usposobljeno osebje,
- zagotovita se varnost in dobro počutje živali med prevozom, prodajo in pred zakolom,
- zakol se izvede v obratu, ki ima dovoljenje za predelavo in omogoča popolno sledljivost, da se zagotovi pristnost proizvoda.

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

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje vključuje šest grofij (Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset in Wiltshire), ki sestavljajo zahodno Anglijo.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja:

Povezava med proizvodom „West Country Beef“ in geografskim območjem temelji na dani kakovosti in drugih značilnostih proizvoda.

Zahodna Anglija se lahko ustrezno opiše kot travnati polotok. Območje se je na pašnike in obdelovalne površine za poljedelstvo razdelilo deloma zaradi različnih vrst tal. Zahodna Anglija ima velik delež oglejenih in rjavih tal, ki spodbuja rast trave, za poljedelstvo pa ni najprimernejša. Na obdelovalnih površinah je večji delež ilovnatih in peščenih tal, ki se hitreje izsušijo. Poleg tega ima to območje najvišjo povprečno temperaturo ter najvišjo minimalno in najvišjo maksimalno temperaturo v Združenem kraljestvu.

Zahodna Anglija je največje večinoma kmetijsko območje v Angliji. Njegovo okolje je med najbogatejšimi v Združenem kraljestvu. Po ocenah kmetije na tem območju pridelajo 24 % govedine v Angliji, in prav to dejstvo je skupaj z 21-odstotnim deležem ovčereje prispevalo k oblikovanju in ohranitvi pokrajine in dediščine območja. Velika gostota živine je tu spodbudila razvoj obsežnega mesnopredelovalnega sektorja, ki ustvarja zelo potrebne zaposlitvene priložnosti.

Kombinacija toplih in milih temperatur, enakomerno razporejenih padavin skozi leto, in globokih tal, ki zadržujejo vlogo, omogoča pridelavo trave in druge krme ter pašo skoraj celo leto. Na večjem delu območja raste trava več kot 300 dni na leto. Ta celoletna proizvodnja je na območju zahodne Anglije pravilo in pojasnjuje, zakaj prevladuje živinoreja. Poleg tega je več kot 25 % travnih površin tega območja v nacionalnih parkih ali na območjih izjemnih naravnih lepot, na njem pa je tudi več kot 57 % travnikov, bogatih s cvetjem, v Združenem kraljestvu. Raziskava, ki jo je opravila Univerza v Bristolu, je pokazala, da je okus govedine izrazitejši in bolj priljubljen, če se govedo krmi s travo, kot če se s koncentrirano krmo.

Posebnosti proizvoda:

Območje zahodne Anglije je zelo odvisno od sveže in konzervirane trave. To značilno vpliva na kakovost mesa in prehransko vrednost govedine, kar zadeva sestavo maščobnih kislin, vsebnost vitamina E in senzorične odlike. Ti učinki so bili jasno dokazani z znanstvenimi poskusi. Ti so pokazali razliko v sestavi maščobnih kislin volov, vzrejenih s krmo na žitni osnovi (koncentrirano krmo), in volov, katerih prehrana je temeljila na travi (preglednica 1). Voli, krmljeni s travno silažo, so imeli v mišici več maščobe in znatno drugačen profil maščobnih kislin. V mišicah volov, krmljenih s koncentrirano krmo, je bilo več linolne kisline in njenega produkta (arahidonska kislina); obe sta n-6 (omega-6) maščobni kislini; v mišicah volov, krmljenih s travno silažo in svežo travo, pa je bilo več linolenske kisline in njenih produktov, eikozapentaenojske kisline (EPK) in dokozaheksaenojske kisline (DHK); vse so n-3 (omega-3) maščobne kisline. Pri živalih, krmljenih s koncentrirano krmo, je bilo razmerje med maščobnimi kislinami n-6 in n-3 znatno višje. Priporočeno razmerje za prehrano ljudi je 4 ali nižje, kar se je zlahka doseglo pri govedu, krmljenem s travo, pri govedu, krmljenem s koncentrirano krmo, pa ne. Enostavno razmerje, ki razlikuje govedo, krmljeno s travo, in govedo, krmljeno s koncentrirano krmo, znaša 18 : 2/18 : 3; v preglednici 1 sta to vrednosti približno 2 in 27 za govedo, krmljeno s travo oziroma koncentrirano krmo.

Trava, naj bo sveža ali konzervirana, je vir α -linolenske kisline. Ta se v živali lahko pretvori v dolgo verigo n-3 (omega-3) polinenasičenih maščobnih kislin (PUFA), ki so koristne hranilne snovi v prehrani ljudi. Trava vsebuje tudi vitamin E, obe n-3 maščobni kislini in vitamin E pa so v večjih koncentracijah v govedu, krmljenem s travo. Te hranilne snovi vplivajo tudi na okus mesa.

Trava in prehrana, ki temelji na njej, v mišicah dokazljivo proizvajata značilen profil maščobnih kislin, ki se razlikuje od profila maščobnih kislin pri prehranjevanju s koncentrirano krmo. Vrednosti okrog 1,0 % linolenske kisline, 0,5 % EPK in 0,1 % DHK so značilne za govedo, vzrejeno s travo. To so deleži prisotnih maščobnih kislin, s katerimi se pogosto opisuje sestava maščobnih kislin. Ta učinek koristi proizvodu „West Country Beef“. Vitamin E, ki je naravno navzoč v travi, se vgradi v mišično in maščobno tkivo goveda. Voli, krmljeni s travno silažo, so imeli v mišicah najmanj dvakrat toliko vitamina E kot voli, krmljeni s koncentrirano krmo (preglednica 1). Meso v maloprodajnih vitrinah zato dva dneva dlje ostane svetlo rdeče.

Britanske študije so ugotovile, da je okus govedine boljši pri govedu, ki se do konca krmi s travo, kot pri govedu, krmljenem z žiti. Meso goveda, krmljenega s travo, je za okus dobilo veliko več točk kot meso goveda, krmljenega s koncentrirano krmo. Največ točk za neobičajen okus je dobilo meso goveda, krmljenega s koncentrirano krmo.

V neodvisnem poročilu, ki ga je naročila organizacija Meat South West in iz katerega so vzete navedene ugotovitve, sta kot povzetek posebnih značilnosti navedena nizko razmerje med n-6 in n-3 maščobnimi kislinami in visoka koncentracija vitamina E.

— 18 : 2/18 : 3 razmerje manj kot 4,

— Vitamin E > 3,0 mg/kg v ledvenih mišicah.

Govedo, vzrejeno na območju zahodne Anglije, in nato meso teh živali imata zaradi podnebja, topografije, geologije in posledične proizvodnje sočne krme posebne odlike. Velik delež kmetijskih površin pokriva trava, kar je zelo ugodno za govedorejo, lahko pa se uporabi tudi kot dopolnilna krma.

Na voljo so trdni in objektivni znanstveni dokazi, da ima govedina, ki se proizvede in predela na območju zahodne Anglije, odlike, ki so naravno povezane z navedenim geografskim območjem, saj večja razpoložljivost trave in zanašanje nanjo v prehrani povzročata višje koncentracije n-3 polinenasičenih maščobnih kislin in vitamina E v mesu.

Na rast trave vplivajo vrsta tal, temperatura, padavine in količina sonca. Drug pomemben dejavnik je topografija; z naraščanjem nadmorske višine se rast trave zmanjšuje. Zaradi milejšega podnebja je na tem območju več dni, ko raste trava, kot na drugih območjih. V vseh predelih zahodne Anglije raste trava več kot 220 dni na leto, kar ne velja za noben drug predel Britanije. Na nekaterih predelih pa je takih dni več kot 300. Zato ima govedo, ki se redi na tem območju, lažji dostop do trave in njenih proizvodov kot govedo v večini drugih predelov Britanije ali drugod v EU.

Te vrednosti se dosežejo v mesu goveda, ki se skoti, redi in dokončno vzredi v zahodni Angliji, kjer imajo živali zaradi toplega vlažnega podnebja dostop do sveže trave več časa kot na drugih območjih in kjer proizvodni sistemi temeljijo na ekstenzivni proizvodnji na podlagi trave. Podnebne spremembe bodo v prihodnosti na tem območju verjetno še ugodnejše za kmetijstvo, ki temelji na travi.

Po ocenah organizacije Meat South West znaša skupni letni prispevek sektorja rdečega mesa h gospodarstvu zahodne Anglije 3 milijarde GBP in 28 000 delovnih mest. Nadaljnja živinoreja je ključna za zaščito okolja in dediščine tega območja. Dejansko prav na tem posebnem okolju temeljijo značilnosti, ki so se naravno razvile v proizvodni „West Country Beef“ kot rezultat izvornih živali, gojenih na tem območju.

V preteklosti sta bili na tem območju najpogostejši pasmi goveda South Devon in Ruby Red. Tej pokrajini so se dobro prilagodile tudi številne avtohtone in celinske pasme, ki dobro uspevajo na travi s tega območja. Proizvod „West Country Beef“ se zato lahko pridobiva iz katere koli pasme goveda. Raznovrstnost pokrajine omogoča zelo različno živinorejo znotraj mej območja. Srednjegorski Exmoor, Dartmoor in Bodmin Moor zagotavljajo območje vzreje in poletno pašo čredam govedi tradicionalnih pasem, nižinski travniki in pašniki ter obalna območja, na katerih trava raste večino leta, pa zagotavljajo popolne pašnike v obdobju končne vzreje.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta

(2019/C 384/09)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„MEL DOS AÇORES“

EU št.: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Mel dos Açores“

2. **Država članica ali tretja država**

Portugalska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

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

„Mel dos Açores“ je nektarni med, proizveden na otočju Azori v skladu z ustrezno specifikacijo proizvoda.

„Mel dos Açores“ se lahko opredeli kot med iz lepljivca (*mel de incenso*) ali mešani cvetlični med (*mel multiflora*). Med *mel de incenso* se pridobiva iz nektarja, ki ga čebele nabirajo na cvetovih rastline *Pittosporum undulatum*. Mešani cvetlični med je pridobljen iz mešanice nektarja različnih cvetličnih vrst.

Posebne značilnosti proizvoda „Mel dos Açores“ so:

- voda: največ 18 %,
- vsebnost saharoze: ne več kot 10 %; med iz lepljivca največ 15 %,
- diastazno število (Schadejeva lestvica): vsaj 3.

Med iz lepljivca ima naslednje značilnosti:

- pridobljen je iz nektarja, nabranega predvsem na rastlini *Pittosporum undulatum* Vent., ki cveti od februarja do aprila. To obdobje cvetenja se lahko spreminja,
- ima nizko vsebnost kislin in električno prevodnost, zelo nizko diastazno število ter višje vrednosti saharoze,
- barva: zelo bleda (včasih je skoraj brezbarven) do svetlo jantarna, do 50 po Pfundovi lestvici,
- vonj: nežen in dišeč,
- okus: zelo sladek z značilno aromo,
- glavna značilnost tega medu je vsebnost cvetnega prahu rastline *Pittosporum undulatum* Vent., in sicer najmanj 30-odstotna. Običajno vsebuje tudi manjše količine cvetnega prahu evkaliptusa *Eucalyptus* spp. in drugih rastlinskih vrst.

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

Mešani cvetlični med ima naslednje značilnosti:

- pridobljen je iz nektarja različnih rastlinskih vrst: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. itd.,
- barva: svetlo jantarna do temno jantarna, do 114 po Pfundovi lestvici,
- okus: bogat in aromatičen zaradi raznolikosti rastlinskih vrst, iz katerih je pridobljen.

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

Po točenju medu je treba v panju pustiti dovolj medu, da čebele preživijo vremenske razmere.

Sistematično ali obsežno umetno hranjenje čebeljih družin, ki proizvajajo med „Mel dos Açores“, ni dovoljeno. Izjema so enkratni primeri pomanjkanja hrane ali za spodbujanje rasti populacije čebel, kadar lahko čebelarji čebele hranijo na naslednji način:

- sirup: dva dela medu ali sladkorja muscovado in en del vode,
- čebele se umetno hranijo ob odsotnosti mediščnih naklad, hranjenje pa je treba prekiniti teden dni pred njihovo postavitvijo. Čebele morajo biti popolnoma zdrave.

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

Proizvodnja medu.

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

Proizvod „Mel dos Açores“ se lahko prodaja samo zapakiran in označen.

Proizvod „Mel dos Açores“ mora biti brez tujih organskih ali anorganskih snovi in ne sme kazati znakov, da je začel fermentirati ali vreti, in znakov, da je bil segrevan.

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

Na embalaži mora biti navedeno:

- ime proizvoda: „MEL DOS AÇORES – DOP“ [„MEL DOS AÇORES – ZOP“] ali „MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES – ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA“],
- vrsta medu: med iz lepljivca ali mešani cvetlični med,
- certifikacijska znamka nadzornega organa.

Na oznaki ne sme biti nobenih informacij, ki bi nakazovale, da je med kaj drugega kot med iz lepljivca ali mešani cvetlični med.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Otočje Azori.

5. Povezava z geografskim območjem

Otočje Azori ima zaradi svoje geografske lege zmerno oceansko podnebje z majhnimi temperaturnimi razlikami in visoko relativno vlažnostjo. Tla na območju so ilovnata, peščeno-ilovnata in glinasto-ilovnata, bogata z organskimi snovmi in kalijem.

Te značilnosti tal in podnebne razmere spodbujajo spontano rast lepljivca *Pittosporum undulatum* na celotnem otočju, zlasti na območjih na nizki do srednji nadmorski višini, na pobočjih in neobdelanih zemljiščih ter v gostih gozdovih, soteskah in protivetrnih pasovih. Prav tako omogočajo rast bogate in raznolike medonosne flore na vsakem otoku, zlasti na območjih na nizki do srednji nadmorski višini. Rastlinske vrste, ki so zelo privlačne za oprasevalce, vključujejo zlasti evkaliptus, novozelandsko božično drevo, kostanj, deteljo in robido.

Ta flora daje proizvodu „Mel dos Açores“ posebne značilnosti, opisane v točki 3.2.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta

(2019/C 384/10)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevk za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

EU št.: PGI-GB-01350-AM01–24.4.2019

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„London Cure Smoked Salmon“

2. Država članica ali tretja država

Združeno kraljestvo

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

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

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

„London Cure Smoked Salmon“ je ime za nasoljenega in dimljenega lososa, pri katerem se uporablja samo kombinacija kamene soli in hrastovega dima. Za proizvod, pridobljen po postopku „London Cured“, sta primerna tako gojeni losos vrhunske kakovosti kot divji losos. Kadar se uporablja gojeni losos, je za proizvod, pridobljen po postopku „London Cured“, tradicionalno primeren samo losos vrhunske kakovosti s Škotske. Losos vrhunske kakovosti je prvovrstni proizvod brez občutnih pomanjkljivosti ali napak. Proizvod mora imeti nepoškodovano in sijočo kožo, na kateri ne smejo manjkati večje zaplate lusk. Na trebuhu ali mišičevju ne sme biti odprtih ran ali odrgnin/poškodb. Na mišičevju ne sme biti melaninskih peg. Membrana na trebuhu mora biti čvrsta in nepoškodovana. Riba mora biti naravne aerodinamične oblike. Meso je oranžne/rožnate barve ter ima sijočo in gladko teksturo. Ko je losos dimljen, ima uravnoteženo aromo, pri čemer vonj dima ne prevlada nad vonjem lososa in obratno. Divji losos, ki se tradicionalno lovi na Škotskem, mora biti zelo čvrst, kar kaže na to, da je sveže ulovljen, imeti mora rdeče škrge, jasne oči in svetleče luske. Meso divjega lososa je lahko od sivo-rožnate do rožnate barve in ima kremasto strukturo, ki je kompaktnjša in čvrstejša od strukture gojenega lososa. Ko je dimljen, ima uravnoteženo aromo dima in rib.

Ime „London Cure“ se lahko uporablja za cele, neobrezane polovice ribe, obrezane polovice ter vzdolžne ali prečne rezine ribe. Najmanjša ali največja velikost ribe ni določena. Okus proizvoda „London Cure Smoked Salmon“ je blag in nežen. Namen postopka „London Cure“ je neopazno izboljšati okus lososa najvišje kakovosti le z uporabo kamene soli in rahlega dima, pri čemer se zagotovi, da še vedno prevladuje okus lososa.

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

Surovine – svež celi losos

⁽¹⁾ ULL 179, 19.6.2014, str. 17.

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

Ročno filetiranje surovih lososov pred dimljenjem

Pred postopkom soljenja se cel losos razreže na dva fileta. Razpolovi se ročno, kar zagotavlja, da je filet lososa nepoškodovan in zato boljše kakovosti. Tradicionalno se v kožo lososa ročno vrežejo luknje v velikosti penija (med 2,54 in 7,62 cm), kar naj bi omogočalo prodiranje soli in dima v nadaljevanju postopka. Pri dimljenju lososa po postopku „London Cure“ je ključnega pomena, da prsni koš in medmišične koščice ostanejo v ribi. Kot pri pripravi mesa je tudi ta proizvod boljši, če je dimljen s kostjo.

Postopek suhega razsoljevanja

Pred dimljenjem je treba lososa nasoliti – s tem se začne postopek zorenja. Fileti svežega lososa se položijo na stojala za soljenje in potresejo s kameno soljo; na stojalih ostanejo do 24 ur, odvisno od njihove velikosti. Med tem časom izgubijo nekaj svoje teže. Ta postopek zagotovi proizvod z le 3 do 4-odstotno vsebnostjo soli, kar ohrani okus po lososu.

Postopek dimljenja in sušenja

Ko so fileti nasoljeni, se sperejo in položijo v sušilnico, kjer lahko visijo ali ležijo na stojalih. Riba se dimi in suši na hrastovem dimu največ trinajst ur. Nasoljeni fileti med tem postopkom izgubijo nadaljnjo težo. Zaradi toplega toka zraka se oblikuje trda skorja, ki je znana kot kožica. Preden se riba nareže, se ročno odstranijo medmišične koščice in kožica.

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

Losos se nato nareže po željah stranke. Losos „London Cure Smoked Salmon“ je ročno narezan, da se dosledno zagotavlja proizvod visoke kakovosti. Zaradi ročnega rezanja so rezine rahlo neenakomerne: ročno rezanje zagotavlja večjo površino proizvoda, zaradi česar je okus intenzivnejši v primerjavi s proizvodom, ki je narezan strojno in pregladko.

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

–

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Londonske občine Tower Hamlets, Hackney in Newham

5. Povezava z geografskim območjem

Dimljenje lososa se je v Londonu začelo v poznem 19. stoletju, ko so se v londonsko četrt East End priselili judovski priseljenci iz vzhodne Evrope, ki so dimljenje uporabljali kot metodo za konzerviranje rib v času, ko hlajenje ni bilo razvito. Dimljenje rib je bilo v vzhodni Evropi običajno, saj so se tako pripravili na dolge zime. Ribe so bile dimljene in soljene, da so ostale užitne dlje časa. Priseljenci so v Veliki Britaniji nadaljevali to tradicijo. Hladno dimljenje lososa je postopek, za katerega so potrebni znanje in spretnost: losos se nasoli in nato suši na hladnem dimu, stran od neposrednega vira toplote. Dimljeni škotski losos je bil prvotno namenjen oskrbi priseljencev s proizvodom, ki so ga že poznali; kmalu je postal priljubljen tudi med domačini in sčasoma je postal tradicionalna britanska specialiteta. Število Judov Velike Britanije se je povečalo s 46 000 v letu 1880 na 250 000 v letu 1919. Živeli so zlasti v velikih industrijskih mestih, predvsem v Londonu, Manchesteru in Leedsu. V Londonu so Judje prebivali večinoma v četrtih Spitalfields in Whitechapel, ki ležita blizu dokov. Ko so Judje prispeli iz vzhodne Evrope, so s sabo prinesli svojo gastronomijo, za katero so potrebovali tradicionalne živilske proizvode; potreba po dobavi teh proizvodov je spodbudila nastanek prvih prekajevalnic v East Endu.

Prekajevalci iz vzhodnega Londona so prvotno uvažali lososa z Baltika, saj se niso zavedali, da na Škotskem vsako poletje lovijo divjega lososa. Ko so na tržnici Billingsgate odkrili ribe s Škotske, so ugotovili, da bi bilo lažje uporabiti domače ribe, okus končnega proizvoda pa je veljal za boljšega. Kombinacija kakovosti škotskega lososa in rahlega dimljenja po postopku „London Cure“ je bila ključnega pomena za povečanje priljubljenosti dimljenega lososa v širši družbi. Rahlo dimljenje po postopku „London Cure“ je kuharjem omogočalo, da so losos vključili na menije, zaradi česar je postal izjemno priljubljen v zahodnem svetu. Škotski divji losos je bil na tržnici Billingsgate prisoten že vsaj od 19. stoletja. Škotski losos slovi po vsem svetu kot vrhunski proizvod, postopek „London Cure“ pa se pri proizvodnji visokokakovostnega dimljenega lososa zanaša na surovine izjemne kakovosti. Losos je bil že v preteklosti cenjen zaradi izjemnega okusa, Judje pa so svoje recepte za razsoljevanje rib, kot je sled, začeli uporabljati tudi za to prestižnejšo ribo. Zaradi gladke, svilnate teksture, nežnega mesa in rahlo slanega okusa je dimljeni losos postal specialiteta, ki je cenjena še danes.

Na višku proizvodnje pred vojno so lososa dimili v devetih podjetjih v londonskem East Endu. Razsoljevanje po postopku „London Cure“ se razlikuje od drugih postopkov dimljenja (v tistem času so na Škotskem z močnim dimljenjem dimili ribe, kot so prepolovljeni sledi), saj vključuje nadzorovano blago in nežno dimljenje, ki potrošniku še vedno omogoča, da okusi kakovost in svežino ribe.

Posebnosti proizvoda

Posebnosti proizvoda „London Cure Smoked Salmon“ je mogoče pripisati postopku rahlega dimljenja. Način proizvodnje lososa po postopku „London Cure“ vključuje dimljenje za konzerviranje lososa, ne da bi mu dalo močan okus po dimu. Že od vsega začetka je proizvod „London Cure Smoked Salmon“ omogočal konzerviranje rib, ki je ohranilo tudi kakovost in svežino ribe. Danes se proizvod „London Cure Smoked Salmon“ po teh dveh lastnostih razlikuje od drugih množično proizvedenih dimljenih lososov. Ključnega pomena je, da se uporablja losos najvišje kakovosti, ki prispe v prekajevalnico po možnosti v 48 urah po ulovu (največ pa 5 dni po ulovu). Riba se ročno očisti, razpolovi in obreže.

Fileti lososa se ročno nasolijo, kosti pa pustijo v ribi za izboljšanje okusa. Zaradi dolgoletnih izkušenj proizvajalci skrbno nadzorujejo dodano količino dima – tako zagotovijo popolno mešanico sušenja na zraku in zmanjševanja vlažnosti z natančnimi količinami dima, ki nastane s kurjenjem hrastovih polen. Ker gre za ročno obdelavo, lososu, pripravljenem po postopku „London Cure“, vedno skrbno odstranijo žvečljivo kožico (razen, kadar se prodaja neobrezan); kadar je narezan, se ob zlaganju rezin lososa uporablja preluknjan celofan, kar omogoča, da riba diha in da jo je enostavno odstraniti iz embalaže brez trganja nežnih rezin. Usposobljeni zaposleni „London Cure Smoked Salmon“ ocenjujejo in ponovno ocenjujejo pri vsakem koraku postopka proizvodnje, kar zagotavlja, da stranke dobijo le dimljen losos najvišje kakovosti. Natančnost pri obrtniškem postopku pomeni, da je končni proizvod svež in nima premočnega okusa po dimu.

Dimljenje in rezanje lososa je dejavnost, ki je že dolgo prisotna v East Endu. Te obrtniške spretnosti se prenašajo že skozi štiri generacije. Znanje, ki so ga prekajevalci lososa po postopku „London Cure“ v vzhodnem Londonu pridobili skozi leta, jim omogoča, da proizvajajo proizvode, ki so dosledno visoke kakovosti tako na otip kot tudi po izgledu.

Proizvajalci losose ročno razpolovijo, jim odstranijo glavo, jih razrežejo v filete in jim v kožo vrežejo luknje v obliki penija, kar zahteva izjemno spretnost z nožem. Ko jih razpolovijo in razrežejo v filete, jih je treba pregledati, da se zagotovi izpolnjevanje zahtevanih standardov. Inšpektor pregleda vse filete in je pozoren na krvave pege ali rakaste tvorbe. Taki fileti se zavržejo. Vsak filet je nato ročno nasoljen – oseba, ki jih soli, mora zagotoviti, da se vsaki ribi doda ravno pravišnja količina soli in da čas soljenja ustreza velikosti vsakega fileta. Med sušenjem meso ribe postane čvrstješe. Na videz se losos ne spremeni, tako da se lahko vodja ekipe pri določanju ustrezne količine soli za ustrezni čas soljenja zanaša le na lastne izkušnje. Če doda preveč soli ali če pusti sol na ribi predolgo, je vsebnost soli v končnem proizvodu previsoka. Pri soljenju so ribe razporejene po velikosti in teži, da se zagotovi, da ima na koncu vsaka riba ustrezno stopnjo soli. Preslan ali nezadostno slan losos se zavrže. Po koncu zahtevanega časa dimljenja se dimljena stran lososa ročno obreže, pri čemer mora obrezovalec popolnoma odstraniti kožico, ker je trda, žvečljiva in neprijetna za uživanje. Nato se s pinceto za ribje kosti ročno odstrani 32 medmišičnih koščic. Za uspešno odstranitev koščic je treba medmišično koščico pazljivo povleči vzdolž njene osi (in ne naravnost navzgor), da se nežno meso lososa ne poškoduje. Losos se nato ročno nareže, da se zagotovi neenakomerna površina, kar mu da intenzivnejši okus. Zaradi sposobnosti opazovanja in spretnosti z nožem lahko rezalci lososa losos narežejo na poljubno debelino in težo ter tako potrošniku zagotovijo enotni proizvod. Losos se nareže vzdolžno od glave do repa ali prečno po telesu ribe. Nadzor kakovosti poteka z vizualnim pregledom, pri čemer se pregleda vsaka rezina dimljenega lososa, preden zapusti tovarno, da se zagotovijo rezine brez napak (brez kože, kožice ali ostankov kosti).

Značilnosti proizvoda „London Cure Smoked Salmon“ so povezane z geografskim območjem na podlagi tradicije, slovesa, postopka dimljenja (ki je v veliki meri nespremenjen od leta 1905) in spretnosti ljudi, vključenih v postopek. Te spretnosti se prenašajo iz roda v rod.

Sredi 70. let 20. stoletja je v Londonskem East Endu delovalo še okoli ducat prekajevalcev lososa. Kot zadnji prekajevalci, ki prekajujejo na način „London Cure“, spoštujemo tradicionalne postopke za proizvodnjo lososa „London Cure Smoked Salmon“, ohranjamo vse z dimljenjem povezane tradicionalne spretnosti in si prizadevamo za ohranjanje obrtniških spretnosti, preden so za vedno pozabljene.

S tem zahtevkom želimo ohraniti tradicionalne načine dimljenja lososa, sloves dimljenja po metodi „London Cure“, spretnosti proizvajalcev dimljenega lososa ter recept za „London Cure Smoked Salmon“, ki ostaja nespremenjen že od leta 1905.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL