

Uradni list

Evropske unije

C 393



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

20. november 2019

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 393/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 393/02	Menjalni tečaji eura — 19. november 2019	2
---------------	--	---

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 393/03	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	3
2019/C 393/04	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	12

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 393/01)

Komisija se je 14. novembra 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 32019M9588. 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⁾

19. november 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

Valuta		Menjalni tečaj	Valuta		Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1077	CAD	kanadski dolar	1,4633
JPY	japonski jen	120,46	HKD	hongkonški dolar	8,6709
DKK	danska krona	7,4721	NZD	novozelandski dolar	1,7259
GBP	funt šterling	0,85573	SGD	singapurski dolar	1,5070
SEK	švedska krona	10,6475	KRW	južnokorejski won	1 292,01
CHF	švicarski frank	1,0979	ZAR	južnoafriški rand	16,3211
ISK	islandska krona	136,30	CNY	kitajski juan	7,7829
NOK	norveška krona	10,0853	HRK	hrvaška kuna	7,4429
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 607,49
CZK	češka krona	25,565	MYR	malezijski ringit	4,6053
HUF	madžarski forint	334,93	PHP	filipinski peso	56,371
PLN	poljski zlot	4,2877	RUB	ruski rubelj	70,6272
RON	romunski leu	4,7763	THB	tajski bat	33,458
TRY	turška lira	6,3310	BRL	brazilski real	4,6465
AUD	avstralski dolar	1,6234	MXN	mehiški peso	21,3370
			INR	indijska rupija	79,3975

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

V

(Objave)

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 393/03)

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

„CINTA SENESE“

EU št.: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

ZOP (X)ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena
ITALIJA

Tel. +39 05771606961
Faks +39 05771601244
E-naslov: info@cintasenesedop.it

Konzorcij Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP, ki ga sestavljajo proizvajalci Cinta Senese, je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) odloka Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (italijansko ministrstvo za kmetijske, živilske in gozdarske politike) št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

2. Država članica ali tretja država

Italija

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☐ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Povezava
- ☒ Označevanje
- ☒ Drugo (nadzor)

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*Opis proizvoda*

— Besedilo člena 1 specifikacije proizvoda:

„Zaščiteni označba porekla (ZOP) ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za prašičje meso živali, skotenih, vzrejenih in zaklanih v Toskani, ki izpolnjuje pogoje in zahteve iz te specifikacije proizvoda, sestavljene v skladu z Uredbo (ES) št. 510/2006.“

je spremenjeno tako:

„Zaščiteni označba porekla (ZOP) ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za vse užitne kose trupov prašičev, skotenih, vzrejenih in zaklanih v Toskani, ki izpolnjujejo pogoje in zahteve iz te specifikacije proizvoda, sestavljene v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012.“

Spremembe so naslednje:

1. Navedba „za prašičje meso živali“ je nadomeščena z navedbo „za vse užitne kose trupov prašičev“, saj nova različica člena 2 specifikacije proizvoda določa, da ZOP „Cinta Senese“ označuje ne samo dele trupa, ki jih je mogoče opredeliti kot „meso“, ampak tudi vse druge užitne kose, pridobljene iz tega trupa.

Ta sprememba se nanaša na točko 4.2 povzetka, objavljenega v Uradnem listu Evropske unije, C 200/16, 7.7.2011, in je prenesena v točko 3.2 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo.

2. Navedba „Uredba (ES) št. 510/2006“ je nadomeščena s sklicevanjem na „Uredbo (EU) št. 1151/2012“ zaradi uskladitve specifikacije proizvoda z najnovejšim veljavnim predpisom na področju ZOP, zaščiteneh geografskih označb (ZGO) in zajamčenih tradicionalnih posebnosti (ZTP).

— Besedilo člena 2 specifikacije proizvoda:

„ZOP ‚Cinta Senese‘ se uporablja za meso, pridobljeno v skladu s to specifikacijo proizvoda.

— Fizikalno-kemijske lastnosti

Zaščiteni označba porekla ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za meso, ki ima naslednje fizikalno-kemijske lastnosti (na 100 g užitnega mesa – 24 ur po zakolu):

- vsebnost vode do 78 %,
- vsebnost maščob od 2,5 % (glede na hrbtno mišico longissimus dorsi),
- pH 45 (pH, merjen 45 minut po zakolu): od 6 do 6,5.

— Vizualne in organoleptične značilnosti

Zaščitena označba porekla ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za meso, ki ima naslednje vizualne in organoleptične značilnosti:

- živo roza in/ali rdečo barvo,
- fino teksturo,
- čvrsto konsistenco, rahlo preprejeno z maščobnimi venami, mehko, sočno in z aromo po svežem mesu.“

je spremenjeno tako:

„ZOP ‚Cinta Senese‘ se uporablja za vse užitne kose, pridobljene v skladu s to specifikacijo proizvoda iz prašičjega trupa, katerega meso ima naslednje značilnosti.

— Fizikalno-kemijske značilnosti (na 100 g užitnega mesa – 24 ur po zakolu):

- vsebnost vode do 78 %,
- vsebnost maščob od 2,5 %,
- pH 45 (pH, merjen 45 minut po zakolu): od 6 do 6,5.

— Senzorične lastnosti:

- živo roza in/ali rdeča barva,
- fina tekstura,
- čvrsta konsistenca, rahlo preprejena z maščobnimi venami, mehka, sočna in z aromo po svežem mesu.“

Spremembe so naslednje:

1. Navedba „za meso, pridobljeno“ je nadomeščena z navedbo „za vse užitne kose, pridobljene“, da lahko ZOP „Cinta Senese“ označuje ne samo dele trupa, ki jih je mogoče opredeliti kot „meso“, ampak tudi vse druge užitne kose, dobljene iz tega trupa, da se upošteva tradicija, v skladu s katero se lahko zaužijejo vsi užitni deli prašiča, ne samo meso.
2. Dokazano je, da je mogoče na podlagi značilnosti, ki jih mora imeti kos, da se lahko šteje za „meso“, ustrezno opredeliti trup, tako da so z ZOP „Cinta Senese“ zajeti ne le „meso“, ampak tudi vsi drugi užitni kosi, pridobljeni iz trupa. Zato:
 - je dodana navedba „iz prašičjega trupa, katerega meso ima naslednje značilnosti“,
 - sta, ker omejujeta področje uporabe ZOP „Cinta Senese“ samo na „meso“, črtani:
 - navedba „zaščitena označba porekla ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za meso, ki ima naslednje fizikalno-kemijske lastnosti“,
 - navedba „zaščitena označba porekla ‚Cinta Senese‘ se uporablja izključno za meso, ki ima naslednje vizualne in organoleptične značilnosti:“.
3. Navedba „glede na hrbtno mišico longissimus dorsi“ je črtana, saj se lahko podatki o vsebnosti maščob preverijo na drugih kosih trupa, tako da je mogoče dobiti enako zanesljiv in reprezentativen rezultat o kakovosti certificiranega proizvoda. Obveznost spremljanja tega podatka izključno na podlagi „hrbtne mišice longissimus dorsi“ torej pomeni omejitev, ki jo je treba odpraviti v skladu s tem, kar je določeno za parametra v zvezi z vsebnostjo vode in vrednostjo pH, za katera ni posebej naveden anatomski del, ki ga je treba pregledati. Ta sprememba se nanaša na točko 4.2 povzetka, objavljenega v UL C 200 z dne 7. julija 2011, in je prenesena v točko 3.2 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo.
4. Navedba „vizualne in organoleptične“ je nadomeščena s „senzorične“, saj je ta pridevnik tehnično ustrežnejši za izčrpnjšo navedbo značilnosti, ki jih določa standard (barva, tekstura in konsistenca). Ta sprememba se nanaša na točko 4.2 povzetka, objavljenega v UL C 200 z dne 7. julija 2011, in je prenesena v točko 3.2 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo.

5. Beseda „sočen“ je črtana, ker se nanaša na parameter (okus), ki ga ni mogoče preveriti z navadnim vizualnim pregledom proizvoda kot takega, saj zadeva sposobnost živila, da med žvečenjem spodbudi nastajanje sline. Ta sprememba se nanaša na točko 4.2 povzetka, objavljenega v UL C 200 z dne 7. julija 2011, in je prenesena v točko 3.2 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo.

Geografsko območje

- Besedilo člena 3 specifikacije proizvoda določa:

„Geografsko območje proizvodnje mesa z ZOP ‚Cinta Senese‘ AOP obsega celotno ozemlje pokrajine Toskana do nadmorske višine 1 200 metrov, nad katero okoljske razmere niso več ugodne za rejo.“

Navedba „meso“ je črtana, saj nova različica člena 2 določa, da ZOP „Cinta Senese“ označuje ne samo dele trupa, ki jih je mogoče opredeliti kot „meso“, ampak tudi vse druge užitne kose, dobljene iz tega trupa.

Metoda proizvodnje

- Naslednji odstavek člena 5 specifikacije proizvoda:

„Pasma: meso z zaščiteno označbo porekla ‚Cinta Senese‘ se proizvaja izključno iz prašičev, dobljenih s parjenjem prašičev, od katerih sta oba vpisana v register reje in/ali rodovniški register genetske vrste ‚Cinta Senese‘.“

je spremenjen tako:

„Pasma: meso z zaščiteno označbo porekla ‚Cinta Senese‘ se proizvaja izključno iz kosov trupa prašičev, dobljenih s parjenjem prašičev, od katerih sta oba vpisana v register reje in/ali rodovniški register genetske vrste ‚Cinta Senese‘.“

Sprememba vključuje zamenjavo navedbe „iz prašičev“ z navedbo „iz kosov trupa“ zaradi prilagoditve tega dela besedila novi različici člena 2, v skladu s katerim ZOP „Cinta Senese“ označuje ne samo dele trupa, ki jih je mogoče opredeliti kot „meso“, ampak tudi vse druge užitne kose, dobljene iz tega trupa.

- Naslednji odstavek člena 5 specifikacije proizvoda:

„Pri prašičkih do štirih mesecev starosti pa lahko prehranska dopolnila sestavljajo celoten dnevni obrok, ker se te živali tudi vzrejajo v svinjaku.“

je spremenjen tako:

„Pri prašičkih do štirih mesecev starosti in svinjah v laktaciji pa lahko prehranska dopolnila sestavljajo celoten dnevni obrok, ne glede na vrsto uporabljenih dopolnil, ker se te živali tudi vzrejajo v svinjaku.“

Sprememba obsega:

1. vključitev navedbe „in svinjah v laktaciji“ zaradi določitve, da možnost izpolnjevanja dnevnih prehranskih potreb z dajanjem prehranskih dopolnil v količini, ki ustreza skupnim prehranskim potrebam, ne velja samo za prašičke do štirih mesecev starosti, ampak tudi za svinje v laktaciji, saj so takrat v še posebno občutljivem življenjskem obdobju in potrebujejo ustrezen vnos beljakovin;
2. dodajanje navedbe „ne glede na vrsto uporabljenih dopolnil“ zaradi določitve, da se lahko proizvodi, ki sestavljajo krmni obrok prašičkov do četrtega meseca starosti in svinj v laktaciji, tudi razlikujejo od tistih, ki se uporabljajo za pripravo krmnega obroka v vseh drugih primerih, saj so tako prašički do četrtega meseca starosti kot tudi svinje v laktaciji takrat v še posebno občutljivem življenjskem obdobju in potrebujejo ustrezen vnos beljakovin.

- Naslednji odstavek člena 5 specifikacije proizvoda:

„Kot dopolnila so dovoljeni ti proizvodi:

- energijski proizvodi: vsa polnozrnata žita,
- beljakovinski proizvodi: oljnice (razen soje in njenih proizvodov) in vse cele stročnice,
- vlaknine: sveža krma, sadje in zelenjava, stranski proizvodi pri mletju žit.“

je spremenjen tako:

„Kot dopolnila so dovoljeni ti proizvodi:

- energijski proizvodi: vsa polnozrnatna žita in/ali njihovi stranski proizvodi, vključno s stranskimi proizvodi pri mletju,
- beljakovinski proizvodi: oljnice (razen soje in njenih proizvodov) in vse cele stročnice in/ali njihovi stranski proizvodi,
- vlaknine: sveža krma, sadje in zelenjava in/ali njihovi stranski proizvodi.“

Sprememba obsega:

1. vključitev navedbe „in/ali njihovi stranski proizvodi“ za vse kategorije prehranskih dopolnil, ki se lahko uporabijo v krmnem obroku, zaradi določitve, da se lahko pri vsaki od kategorij (z dodajanjem ali nadomestitvijo) uporabijo tudi ustrezni stranski proizvodi, saj ta krma nima nobenih zdravstvenih kontraindikacij in njeno uživanje ne vpliva negativno na značilnosti kosov polovice trupa z ZOP „Cinta Senese“;
2. črtanje navedbe „stranski proizvodi pri mletju žit“ v alineji, ki se nanaša na „vlaknine“, in njena nadomestitev z navedbo „vključno s stranskimi proizvodi pri mletju“, vključeno v alinejo, ki se nanaša na „žita“, saj je zaradi lažje berljivosti bolj logično, da se vključijo tja.

Ta sprememba je prenesena v točko 3.3 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo.

— V besedilo člena 5 specifikacije proizvoda je za stavkom:

„Označevanje z vročim žigom in/ali pritrditev razločevalne oznake potekata v klavnici in/ali razkosevalnici.“

vključen (nespremenjen) naslednji stavek, ki je bil prvotno del člena 8 specifikacije proizvoda:

„Označba z vročim žigom vsebuje logotip zaščitene označbe porekla „Cinta Senese“ in oznako klavnice.“

To predstavitev upravičuje dejstvo, da gre za določbo v zvezi z videzom (označevanje z vročim žigom), ki ustreza fazi pred dajanjem proizvoda na trg (zakol) in je urejen ravno s členom 5, medtem ko se člen 8 nanaša na informacije, ki morajo biti ob trženju priložene samemu proizvodu (po zakolu in razrezu).

— V členu 5 specifikacije proizvoda, ki določa:

„Po zakolu se meso ohladi in razreže, tako dobljeni razrezi in kosi pa se namenijo dajanju na trg ali izdelavi tradicionalnih toskanskih mesnin.“,

je navedba „meso“ zamenjana s „polovica trupa“, saj v skladu z novo različico člena 2 ZOP „Cinta Senese“ ne označuje samo delov trupa, ki jih je mogoče opredeliti kot „meso“, ampak tudi vse druge užitne kose, pridobljene iz te polovice trupa. Iz tega izhaja:

„Po zakolu se polovica trupa ohladi in razreže, tako dobljeni razrezi in kosi pa se namenijo dajanju na trg ali izdelavi tradicionalnih toskanskih mesnin.“

Označevanje

— Besedilo člena 8 specifikacije proizvoda:

„Vsi kosi, odrezani na polovici trupa, označenega z vročim žigom, ki so namenjeni končnemu potrošniku, morajo imeti razločevalno oznako s temi podatki:

1. logotipom iz člena 9;
2. imenom zaščitene označbe: Cinta Senese D.O.P.;
3. znakom Skupnosti ali navedbo „Denominazione d'Origine Protetta“;
4. oznako sledljivosti, s katero je mogoče identificirati žival (kraj in datum rojstva) ter določiti kraj in datum zakola in razreza ter količine, dane v prodajo.

Oznaka z zgoraj navedenimi podatki mora biti nedotakljiva, kar zadeva anatomske kose in/ali predpakirane proizvode.

Morebitne informacije o jamstvu za potrošnika“

je nadomeščeno z:

„Vsi kosi, odrezani na polovici trupa, označenega z vročim žigom, ki so namenjeni končnemu potrošniku, morajo imeti razločevalno oznako s temi podatki:

1. logotipom z člena 9;
2. imenom zaščitene označbe: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbolom Unije;
4. oznako sledljivosti, s katero je mogoče identificirati žival (kraj in datum rojstva) ter določiti kraj in datum zakola in razreza ter količine, dane v prodajo.

Če je proizvod, namenjen končnemu potrošniku, predpakiran, morajo biti zgoraj navedeni podatki na oznaki, ki je ni mogoče ponarediti in je povezana s samim proizvodom.

Zapisane so lahko tudi morebitne informacije o jamstvu za potrošnika.“

Spremembe so naslednje:

1. v tretji alineji seznama je zaradi lažjega razumevanja določbe navedba „Skupnosti“ nadomeščena z izrazom „Unije“, besedilo „ali navedba ‚Denominazione d'Origine Protetta‘“ pa je črtano, saj je (kot določa člen 12(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012) uporaba simbola Unije obvezna in ga ni mogoče nadomestiti z navedbo „Denominazione d'Origine Protetta“ ali njeno kratico „D.O.P.“ (ki je poleg tega predvidena že v drugi alineji tega seznama). Ta sprememba se nanaša na točko 4.8 povzetka, objavljenega v UL C 200 z dne 7. julija 2011, in je prenesena v točko 3.6 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo;
2. stavek „[o]znaka z zgoraj navedenimi podatki mora biti nedotakljiva, kar zadeva anatomske kose in/ali predpakirane proizvode“ je nadomeščen s stavkom „[č]e je proizvod, namenjen končnemu potrošniku, predpakiran, morajo biti zgoraj navedeni podatki na oznaki, ki je ni mogoče ponarediti in je povezana s samim proizvodom“. Ta sprememba se nanaša na točko 4.8 povzetka, objavljenega v UL C 200 z dne 7. julija 2011, in je prenesena v točko 3.6 enotnega dokumenta, priloženega temu zahtevku za spremembo;
3. pred navedbo „morebitne informacije o jamstvu za potrošnika“ iz člena 8 je zaradi lažjega razumevanja besedila vstavljena navedba „Zapisane so lahko tudi“.

Drugo

Nadzor

— Besedilo člena 7 specifikacije proizvoda:

„Nadzor skladnosti proizvoda s specifikacijo proizvoda v skladu s členoma 10 in 11 Uredbe (EU) št. 510/2006 opravlja nadzorni organ. Ta organ je: Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q, Via Nazionale, 33/35 – 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Videm), Italija, tel. +390432956951; faks +390432956955; e-naslov: info@ineq.it“

je spremenjeno zaradi uskladitve z zgoraj navedenimi spremembami zakonodaje na področju ZOP, ZGO in ZTP ter zaradi posodobitve kontaktnih podatkov nadzornega organa, ki je (po sprejetju besedila specifikacije proizvoda) spremenil ime in naslov:

„Preverjanje skladnosti s specifikacijo se izvaja v skladu s členom 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Nadzorni organ, ki mu je ta naloga dodeljena, je: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n° 71, San Daniele del Friuli (Videm), Italija, tel. +390432940349; faks +390432943357; e-naslov: info@ifcq.it, ifcq@pec.it“.

ENOTNI DOKUMENT

„CINTA SENESE“

EU št.: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Cinta Senese“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

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

Zaščitena geografska označba „Cinta Senese“ se uporablja za vse užitne kose trupov prašičev pasme Cinta Senese, ki se v celoti ali delno vzrejajo na prostem, in meso živali, pridobljenih s parjenjem prašičev, od katerih sta oba vpisana v register reje in/ali rodovniški register genetske vrste „Cinta Senese“.

Meso proizvoda „Cinta Senese“ mora imeti ob sprostitvi na trg te fizikalno-kemijske značilnosti (na 100 g užitnega mesa – 24 ur po zakolu): vsebnost vode do 78 %; vsebnost maščob od 2,5 %; pH 45 (pH, merjen 45 minut po zakolu): od 6 do 6,5.

Poleg tega mora imeti naslednje senzorične lastnosti: živo roza in/ali rdečo barvo; fino teksturo; čvrsto konsistenco, rahlo preprejeno z maščobnimi venami, mehko, sočno in z aromo po svežem mesu.

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

Krma poteka s pašo v gozdu in/ali na golih zemljiščih s posajenimi krmnimi in žitnimi vrstami na območju, razmejenem v točki 4. Za prašiče, starejše od štirih mesecev, je dovoljena uporaba dnevnih prehranskih dopolnil, iz katerih je sestavljen del dovoljenega dnevnega obroka, ki ne sme presegati 2 % žive teže živali.

Uporaba dnevnih prehranskih dopolnil (največ 3 % žive teže) za zagotovitev običajne krme živali je dovoljena le in izključno, če vremenske razmere ali njihove posledice (suša, dolga deževna obdobja ali dolgotrajna snežna odeja) ne omogočajo polnega izkoriščanja pašnika ali paše v gozdu.

Sestavine prehranskih dopolnil morajo za najmanj 60 % celotne odmerjene teže izvirati z geografskega proizvodnega območja.

Kot dopolnila so dovoljeni ti proizvodi:

- energijski proizvodi: vsa polnozrnatna žita in/ali njihovi stranski proizvodi, vključno s stranskimi proizvodi pri mletju,
- beljakovinski proizvodi: oljnice (razen soje in njenih proizvodov) in vse cele stročnice in/ali njihovi stranski proizvodi,
- vlaknine: sveža krma, sadje in zelenjava in/ali njihovi stranski proizvodi.

Dovoljena je tudi uporaba vitaminskih in/ali mineralnih dopolnil.

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

Faze proizvodnje, ki morajo potekati na geografskem območju iz točke 4 tega enotnega dokumenta, so rojstvo, vzreja in zakol živali, iz katerih se proizvaja meso z ZGO „Cinta Senese“.

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

Polovice trupa proizvoda „Cinta Senese“ morajo biti označene z vročim žigom na teh mestih: stegno, ledje, potrebušina, pleča in goltanec. Oznaka z vročim žigom vsebuje logotip zaščitene označbe porekla „Cinta Senese“ in oznako klavnice.

Vsi kosi, odrezani na polovici trupa, označenega z vročim žigom, ki so namenjeni končnemu potrošniku, morajo imeti razločevalno oznako s temi podatki:

1. logotipom;
2. imenom zaščitene označbe: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbolom Unije;
4. oznako sledljivosti, s katero je mogoče identificirati žival (kraj in datum rojstva) ter določiti kraj in datum zakola in razreza ter količine, dane v prodajo.

Če je proizvod, namenjen končnemu potrošniku, predpakiran, morajo biti zgoraj navedeni podatki na oznaki, ki je ni mogoče ponarediti in je povezana s samim proizvodom.

Logotip je sestavljen iz heraldičnega ščitka temno rdeče barve s prikazom prašiča temno sive barve z belim trakom sredi telesa, vse skupaj pa obdaja krog temno rdeče barve, v katerem je napis „*allevata in Toscana secondo tradizione*“ (tradicionalno pridelano v Toskani). Pod heraldičnim ščitkom in zunaj kroga je oznaka „Cinta Senese D.O.P.“. Logotip je lahko narejen z istimi črkami v črno-beli različici, na različnih podlagah, lahko je večji ali manjši, vendar je treba upoštevati razmerja in razporeditev besedila.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje obsega celotno ozemlje pokrajine Toscana do nadmorske višine 1 200 metrov, nad katero okoljske razmere niso več ugodne za rejo.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezavo med ZOP „Cinta Senese“ in območjem porekla je mogoče upravičiti prav z vrsto reje in krme pasme, zaradi katere ima značilnosti, opisane v točki 3.2. Za opredeljeno geografsko območje so značilni mešani gozdovi, bogati z vrstami hrastov, na katerih rastejo želodi, in obdelovalnimi površinami na robu. Pašniki, ki so pogosto ekstenzivni in ilovnati, so ponavadi posajeni s krmo za pitanje in značilni za toskanske talne in podnebne razmere. Stoletni človekovi naporji so omogočili selekcijo pasme Cinta Senese, ki ima krepke ude in celotno sestavo, za katero so značilne trpežnost, zmernost pri prehranjevanju, prilagodljivost in odpornost na bolezni, uporablja pa lahko skoraj izključno naravne vire, značilne za toskansko okolje. Podobno kot v preteklosti tudi danes značilna reja poteka v celoti ali delno na prostem. Prašič je namreč gnan na pašo v gozdove in na ustrezna zemljišča, ponoči ali v kritičnih obdobjih pred kotitvijo ali po njej pa ga ženejo nazaj. Z obliko reje, ki za prašiče določa uporabo gozdnih in zemeljskih virov, se je mogoče izogniti številnim sanitarnim težavam in stresu živali, kar ugodno vpliva na značilnosti, povezane s sestavo in kakovostjo mesa. Za meso namreč ni značilna samo rahla prepređenost z medmišično maščobo, vidno na razrezih, temveč tudi zelo nizka vsebnost maščobe, opredeljena v točki 3.2, kar ni značilno za vsako prašičje meso in velja za pomemben dejavnik, ki zagotavlja njegovo slastnost. Druga zanimiva posebnost mesa „Cinta Senese“ je sestava nenasičenih maščobnih kislin, za katero sta značilna visoka vsebnost

oleinske kisline, ki daje arome, ugodne za organoleptične značilnosti mesa, in nizek delež linolne kisline, ki lahko v prekomernih količinah pokvari odlike proizvoda in na katero vpliva krma z značilnih vrst drevja in toskanskih pašnikov.

Paša poleg tega vpliva na genetsko sestavo in zlasti omogoča uživanje mesa v svežem stanju in proizvodnjo predelanih proizvodov, ker se ta dejavnik izraža v večji zmožnosti zadrževanja vode, zaradi česar je škoda pri kuhanju zaradi izgube vode in soljenju na prvi stopnji zorenja predelanih proizvodov zelo majhna.

Treba je poudariti, da je danes meso „Cinta Senese“ neposredno povezano z območjem porekla, zlasti ker je bilo v preteklosti posebno cenjeno zaradi svojih značilnosti in je veljalo za predstavnika tradicionalne toskanske prehrane. Meso „Cinta Senese“ je s pomočjo regionalnih uprav dobivalo čedalje vidnejše mesto na trgu, označba „Cinta Senese“, povezana z različnimi kosi mesa, pa se je pojavila celo na jedilnih listih restavracij.

Danes je meso z označbo „Cinta Senese“ izjemno priljubljeno in v prodaji dosega višje cene od drugega mesa, kar dokazuje lestvica sienske zbornice za trgovino, industrijo, obrtništvo in kmetijstvo v letih 2001 in 2002.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Dostopno je tudi

neposredno na domači strani spletnega mesta ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer v zgornjem desnem kotu zaslona izberete „Qualità“ (Kakovost), nato ob robu na levi strani zaslona „Prodotti DOP IGP STG“ (Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene Evropski uniji).

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

(2019/C 393/04)

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 dneva te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„AMATRICIANA TRADIZIONALE“

EU št.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

Italija

1. Ime za registracijo

„Amatriciana Tradizionale“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod:

☐ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☒ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Tradicionalne lastnosti proizvoda „Amatriciana Tradizionale“ so povezane s sestavinami in posebnim načinom priprave, ki se tradicionalno uporabljajo na proizvodnem območju Monti della Laga, s katerega omaka izvira.

Na voljo sta dve vrsti omake „Amatriciana Tradizionale“ (omaka, ki se uporabi takoj, ali omaka, ki se uporabi pozneje), ki se postrežeta s testeninami.

3.2 Gre za ime:

☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „Amatriciana Tradizionale“ se uporablja za označevanje živila, pridobljenega na podlagi dolgoletne metode proizvodnje/recepta iz občine Amatrice, in za označevanje posebnih sestavin (paradižnika, svinjskega podbradka), iz katerih izhajajo značilnosti proizvoda.

Omaka „Amatriciana Tradizionale“ je znana po vsem svetu; geografska regija, v kateri se proizvaja, ne vpliva na njeno kakovost in značilnosti.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Živilo „Amatriciana Tradizionale“ je dano na trg za uporabo kot:

— omaka, ki se uporabi takoj,

— omaka, ki se uporabi pozneje.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Ob dajanju na trg mora imeti naslednje organoleptične značilnosti:

- barva: rdeča različne intenzivnosti,
- videz proizvoda: kremast in homogen, z zrnatim paradižnikovim pirejem in/ali gosto pulpo z vidnimi koščki paradižnika,
- okus: značilen okus zrelega paradižnika, začinjen s tradicionalno zorjenim svinjskim podbradkom [„guanciale“] in posušenim ali svežim čilijem in/ali poprom,
- vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod,
- vsebnost maščobe: vsaj 15 g na 100 g (le za omako, ki se uporabi pozneje).

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

OBVEZNE SESTAVINE

Sestavine, ki se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo omake „Amatriciana Tradizionale“, navedene kot deleži celotnega končnega proizvoda, so:

- 18–30 % svinjskega podbradka iz občine Amatrice: svinjski podbradek za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ je pridobljen iz svežega svinjskega podbradka težkih prašičev, pri čemer je izrezan kot trikotnik z začetkom pri grlu. Ima naslednje značilnosti:
 - oblika: trikotna z zaobljeno osnovo,
 - barva: bela z rdečimi lisami v notranjosti, pri čemer je mastni del večji od pustega dela,
 - zorenje: najmanj 30 dni od sušenja,
- ekstra deviško oljčno olje: 0,5–1 %,
- 69–81 % paradižnikovega pireja in/ali olupljenih nasekljanih paradižnikov (pulpa):
 - paradižnikov pire za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ ima naslednje organoleptične značilnosti:
 - barva: rdeča, značilna za zrel paradižnik, po metodi Gardner $a/b > 2,00$,
 - okus: značilen okus zrelega paradižnika, prijetno kisel, brez priokusov in/ali tujih okusov,
 - vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod, brez tujih vonjev,
 - videz: homogen z zrnastostjo, ki je odvisna od vrste uporabljenega cedila,
 - rafiniranje: lupina in semena so prisotni v naravnih količinah,
 - Brix $> 8,0$ pri 20 °C, invertni sladkorji > 50 . Kisline niso dovoljene,
 - olupljeni nasekljani paradižniki (pulpa) za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ imajo naslednje organoleptične značilnosti:
 - barva: rdeča, značilna za zrel paradižnik, po metodi Gardner $a/b > 1,90$,
 - okus: značilen okus zrelega paradižnika, prijetno kisel, brez priokusov in/ali tujih okusov,
 - vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod, brez tujih vonjev,
 - videz: gosta pulpa z vidnimi koščki,
 - Brix $> 7,0$ pri 20 °C, invertni sladkorji > 48 . Kisline niso dovoljene,
- sol po okusu,
- belo vino po okusu,
- posušen ali svež čili in/ali poper: po okusu.

PRIPOROČENE SESTAVINE

Ribani sir pecorino iz občine Amatrice ali Pecorino Romano ZOP iz Lacija.

Sir pecorino iz občine Amatrice, izdelan iz svežega ovčjega mleka, ima naslednje lastnosti:

- oblika: valjasta z ravnima ploskvama,
- barva testa: bela do slamnato rumena,
- zorenje: vsaj šest mesecev.

Za razliko od drugih podobnih omak se v proizvodu „Amatriciana Tradizionale“ ne uporabljajo sestavine, kot so česen, čebula ali svinjska potrebušnica, ki se uporabljajo v večini mešanic začimb ali omak za testenine.

METODA PRIPRAVE PROIZVODA

Za pripravo proizvoda „Amatriciana Tradizionale“ se lahko uporabijo le sestavine iz točke 4.2 v navedenih količinah. Glede na vrsti, opisani v točki 4.1, se uporabljata dve različni metodi proizvodnje.

Omaka, ki se uporabi takoj

Ko sta s svinjskega podbradka odstranjena koža in hrustanec, se podbradek razreže na trakove, ki se v ponvi ali ponvi za cvrtje na majhnem ognju ocvrejo v ekstra deviškem oljčnem olju.

Cvrejo se, dokler se ne posuši „pena“, ki nastane zaradi svinjskega podbradka, nato se doda belo vino.

Ko trakovi svinjskega podbradka zlato porumenijo, se vzamejo iz ponve. Paradižnikov pire in/ali pulpa se zlije v isto ponev, posoli in doda se svež ali posušen čili in/ali poper. Omaka se zavre in kuha na močnem ognju 10 do 20 minut, dokler ne postane kremasta. Nato se dodajo trakovi svinjskega podbradka in omaka se kuha še 5 do 10 minut.

Omaka, ki se uporabi pozneje

Ko sta s svinjskega podbradka odstranjena koža in hrustanec, se podbradek razreže na trakove, ki se v ustrezni ponvi ocvrejo v ekstra deviškem oljčnem olju.

Cvrejo se, dokler se ne posuši „pena“, ki nastane zaradi svinjskega podbradka, nato se doda belo vino.

Ko trakovi svinjskega podbradka zlato porumenijo, se paradižnikov pire in/ali pulpa zlije v isto ponev, posoli in doda se svež ali posušen čili in/ali poper. Omaka se kuha, dokler ne postane kremasta. Omaka se nato zlije v posode, primerne za živila, ki se hermetično zaprejo in toplotno obdelajo, nazadnje pa še označijo.

Omaka, ki je namenjena poznejši uporabi, se lahko po pripravi globoko zamrzne.

Proizvod „Amatriciana Tradizionale“ ZTP za poznejšo uporabo je treba zapakirati v ustrezne največ 5-kilogramske posode, primerne za živila, in te posode označiti.

Za obe vrsti proizvoda se priporoča, da se na testenine, postrežene z omako „Amatriciana Tradizionale“, nariba sir pecorino iz občine Amatrice ali Pecorino Romano ZOP iz Lacija.

Vrsta in značilnosti uporabljenih surovin ter tradicionalni postopek proizvodnje zagotavljajo edinstvene značilnosti proizvoda „Amatriciana Tradizionale“, ki poudarijo okusnost zorjenega svinjskega podbradka in sira pecorino; recept je povezan s socialno in gospodarsko preteklostjo občine Amatrice, iz katere izvira.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Proizvod „Amatriciana Tradizionale“ ima močno tradicijo in posebne lastnosti, povezane z uporabljenimi sestavinami, posebnim načinom priprave in tudi s socialno-ekonomskimi značilnostmi proizvodnega območja Monti della Laga, s katerega omaka izvira.

Uporaba zorjenega svinjskega podbradka zlasti dokazuje, da proizvod „Amatriciana Tradizionale“ predstavlja povezavo, ki že stoletja označuje odnos ljudi z zahtevnim terenom. V preteklosti so lokalni pastirji med transhumanco (ko so morali živeti zdoma od 4 do 5 mesecev na leto, po navadi med majem in septembrom) vzeli s seboj nekatera živila, ki so jih lahko brez težav hranili dlje časa, na primer posušen svinjski podbradek in moko.

S temi preprostimi sestavinami so lahko pastirji v ponvi z dolgim ročajem skuhalili svojo skromno, vendar nasitno jed s testeninami.

Prebivalci občine Amatrice so poustvarili in obogatili to zelo preprosto kmečko jed, zlasti ko so ji na začetku 19. stoletja dodali paradižnik, in tako ustvarili eno najbolj priljubljenih jedi italijanske tradicije.

Neapeljčani so konec 18. stoletja med prvimi v Evropi prepoznali izjemne organoleptične lastnosti paradižnika. Prebivalci občine Amatrice, ki je pripadala Neapeljskemu kraljestvu vse od 13. stoletja, so ga imeli priložnost poskusiti in so ga modro dodali staranemu svinjskemu podbradku, s tem pa je ta omaka za testenine postala tako sočna, da je njen ugled presegel nacionalne meje in se uveljavil v mednarodni kuhinji.

V 19. stoletju se je veliko prebivalcev občine Amatrice preselilo v Rim, s seboj pa so vzeli recept za omako. Večina teh migrantov se je zaposlila v gostinskem sektorju in maloprodaji živil iz svoje regije. Od konca 18. stoletja do začetka 19. stoletja je bila skupnost prebivalcev občine Amatrice v Rimu znana zlasti po svojih poceni in priljubljenih jedeh.

Povsod po svetu se testenine z omako „Amatriciana Tradizionale“ (običajno špageti ali bucatini, pa tudi kratke testenine) štejejo za najboljšo jed s testeninami italijanske kuhinje. Ta omaka se je vedno pripravljala s svinjskim podbradkom, nikoli s slanino ali potrebušnino [pancetta], in prav svinjski podbradek zaradi večje vsebnosti maščob daje omaki značilen in prepoznaven, intenziven in prijeten okus.

Recept je bil vključen na seznam tradicionalnih kmetijskih in živilskih proizvodov Lacija.

Zgodovinsko ozadje

- Na strani 175 knjige *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* [Darilo romanistov – Ustanovitev Rima], ki je bila leta 1983 objavljena pri založbi Roma Amor, je odstavek, v katerem je omenjen proizvod „Amatriciana Tradizionale“: „... ime te izvrstne jedi, povezane z bliščem rimske kuhinje ... dober kuhar iz občine Amatrice, ki je živel v Rimu, je ustvaril omako, ki med drugim vsebuje svinjski podbradek (ki je, kot vsak ve, 'bolj žvečljiv' od potrebušnine, zaradi česar ima omaka značilno teksturo) in paradižnike ... ima prijeten sladko-kisel okus, ki se ohrani tudi po kuhanju. Razen sira Pecorino Romano, ki se doda jedi, so to glavne sestavine ...“.
- R. Lorenzetti in R. Marinelli sta leta 1980 v svojem članku „Il ciclo del maiale in Sabina“ [Cikel prašiča v Sabini], ki je bil v Cagliariju objavljen v publikaciji: Brads, izpisek št. 9, str. 40 in 41, napisala, da je svinjski podbradek, ki je del svinjskega vratu ter se lahko posuši in ohranja svež kot svinjska mast, glavna sestavina omake, s katero prebivalci občine Amatrice in njene okolice postrežejo špagete, ki so zasloveli po vsem svetu.
- Carlo Baccari v svoji pesmi *La pasta amatriciana*, objavljeni v reviji *Abbruzzo oggi*, št. 40, september/oktober 1984, opeva tradicionalne sestavine omake, in sicer svinjski podbradek in paradižnik, pri čemer slavi prašiče, iz katerih se proizvaja podbradek, in omako, katere okus preseneti vse, ki jo poskusijo; sledi odlomek iz pesmi: „... in sredi črede sta se kot po čudežu radostno in nepričakovano pojavila nežna ovca in lep prašič ... dala sta nam sir in podbradek. V težki ponvi prevreta omaka, ki preseneti te ljudi. Pastir te želi, okusno, kot si, in na svetu ljubše od tebe ni.“
- Livio Jannattoni je v svoji kuharski knjigi iz leta 1998 „La cucina romana e del Lazio“ [Rimska in lacijska kuhinja] vključil svinjski podbradek in paradižnik med sestavine recepta za špagete amatriciana, ki ga je priskrbel turistični urad občine Amatrice: „Sestavine za 5 do 6 oseb: 500 g špagetov, 125 g posušenega svinjskega podbradka, žlica ekstra deviškega oljčnega olja, malo suhega belega vina, 6 do 7 paradižnikov San Marzano (ali 400 g konzerviranih olupljenih paradižnikov), košček čilija, 100 g naribanega sira pecorino, sol. V (po možnosti železno) ponev za cvrtje dajte olje, čili in svinjski podbradek, narezan na majhne koščke ...“.
- Sestavine tradicionalnega recepta omake amatriciana so prikazane tudi na znamki, ki jo je Italijanska republika izdala avgusta 2008 kot del serije „Izdelano v Italiji“ in jo posvetila festivalu špagetov amatriciana. Navedene so tudi v receptu, ki ga je Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo leta 2005 priznalo za tradicionalni proizvod (Uradni list št. 174 z dne 28. julija 2005).

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



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL