

Uradni list

Evropske unije

C 431



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

23. december 2019

Vsebina

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 431/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropski parlament

2019/C 431/09	Sklep predsedstva Evropskega parlamenta z dne 16. decembra 2019 o spremembi Izvedbenih ukrepov v zvezi s Statutom poslancev Evropskega parlamenta	9
---------------	---	---

Evropska komisija

2019/C 431/10	Menjalni tečajji eura — 20. december 2019	11
2019/C 431/11	Objava protivrednosti finančnih pragov, izraženih v eurih, v nacionalnih valutah v skladu s Prilogo I k Uredbi Sveta (ES) št. 116/2009	12
2019/C 431/12	Izvedbeni sklep Komisije z dne 16. decembra 2019 o objavi zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, iz člena 53 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v <i>Uradnem listu Evropske unije</i> za ime „Rheinisches Apfelkraut“ (ZGO)	13

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 431/13	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.9455 – Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 431/14	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	20
2019/C 431/15	Objava zahtevka za spremembo na podlagi člena 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89	31
2019/C 431/16	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	37

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

2019/C 431/17	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	41
2019/C 431/18	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	47

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group)**(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 431/01)

Komisija se je 16. decembra 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 32019M9589. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/02)

Komisija se je 16. decembra 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 32019M9631. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

—————

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Umik priglasitve koncentracije
(Zadeva M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/03)

Evropska Komisija je 25. novembra 2019 prejela priglasitev ⁽¹⁾ predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelja(-i) sta (so) 17. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

⁽¹⁾ UL C 407, 3.12.2019, str. 9.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9652 – Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/04)

Komisija se je 6. decembra 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 32019M9652. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/05)

Komisija se je 11. decembra 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 32019M9505. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

—————

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 431/06)

Komisija se je 17. decembra 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 32019M9634. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Umik priglasitve koncentracije
(Zadeva M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/07)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 20. novembra 2019 prejela priglasitev ⁽¹⁾ predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelj(-i) sta (so) 18. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

⁽¹⁾ Objava v UL C 405, 2.12.2019, str. 15.

Umik priglasitve koncentracije
(Zadeva M.9608 – ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 431/08)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 25. novembra 2019 prejela priglasitev ⁽¹⁾ predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelj(-i) sta (so) 17. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

⁽¹⁾ Objava v UL C 408, 4.12.2019, str. 6.

IV

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

EVROPSKI PARLAMENT

SKLEP PREDSEDSTVA EVROPSKEGA PARLAMENTA

z dne 16. decembra 2019

o spremembi Izvedbenih ukrepov v zvezi s Statutom poslancev Evropskega parlamenta

(2019/C 431/09)

PREDSEDSTVO EVROPSKEGA PARLAMENTA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije in zlasti člena 223(2) Pogodbe,

ob upoštevanju Statuta poslancev Evropskega parlamenta ⁽¹⁾,

ob upoštevanju člena 25 Poslovnika Evropskega parlamenta,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Predsedstvo lahko v skladu s členom 69(1) Izvedbenih ukrepov v zvezi s Statutom poslancev Evropskega parlamenta ⁽²⁾ (v nadaljnjem besedilu: izvedbeni ukrepi) vsako leto indeksira povračljive potne stroške, dnevnice in nadomestilo splošnih stroškov največ do stopnje, ki je enaka stopnji letne inflacije v Evropski uniji od oktobra prejšnjega leta, kot jo je objavil Eurostat.
- (2) Stopnja inflacije za obdobje od oktobra 2018 do oktobra 2019, kot jo je 15. novembra 2019 sporočil Eurostat, znaša 1,1 %. Novi zneski, ki so posledica prilagoditve zaradi inflacije, bi se morali začeti uporabljati 1. januarja 2020, zato bi bilo treba izvedbene ukrepe ustrezno spremeniti.
- (3) V skladu s členom 69(2) izvedbenih ukrepov se najvišji znesek za kritje stroškov za parlamentarno pomoč za vse osebne sodelavce iz člena 33(4) teh ukrepov po potrebi vsako leto indeksira na podlagi podatkov, zbranih v skladu s členom 65 kadrovskih predpisov za uradnike Evropske unije, določenih z Uredbo Sveta (EGS, Euratom, ESP) št. 259/68 ⁽³⁾.
- (4) Glede na to je Komisija za leto 2019 določila stopnjo prilagoditve v višini 2 %. Zato bi bilo treba najvišji mesečni znesek za kritje stroškov za parlamentarno pomoč povečati na 25 442 EUR z učinkom od 1. julija 2019 –

⁽¹⁾ Sklep Evropskega parlamenta 2005/684/ES, Euratom z dne 28. septembra 2005 o sprejetju statuta poslancev Evropskega parlamenta (UL L 262, 7.10.2005, str. 1).

⁽²⁾ Sklep predsedstva Evropskega parlamenta z dne 19. maja in 9. julija 2008 o izvedbenih ukrepih v zvezi s Statutom poslancev Evropskega parlamenta (UL C 159, 13.7.2009, str. 1).

⁽³⁾ UL L 56, 4.3.1968, str. 1.

SPREJELO NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Izvedbeni ukrepi se spremenijo:

(1) člen 20(1) se spremeni:

(a) točka (a) se nadomesti z naslednjim:

„(a) za potovanje do 50 km: 23,89 EUR;“;

(b) točka (c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) za potovanje med 251 in 1 000 km: 0,07 EUR/km;“;

(2) člen 22 se spremeni:

(a) odstavek 1 se nadomesti z naslednjim:

„1. Najvišji znesek letnega povračila iz naslova potnih stroškov, nastalih v primerih iz točke (b) člena 10(1), znaša 4 503 EUR.“;

(b) prvi pododstavek odstavka 3 se nadomesti z naslednjim:

„3. Najvišji letni znesek, ki se lahko povrne iz naslova dejanskih potnih stroškov, nastalih med potovanji, ki jih opravijo predsedniki odborov ali pododborov, da bi sodelovali na konferencah ali prireditvah, na katerih se obravnava tematika evropskega značaja, ki spada v pristojnosti njihovega odbora ali pododбора, s parlamentarno razsežnostjo, znaša 4 503 EUR. Za sodelovanje je potrebno predhodno dovoljenje predsednika Parlamenta, ki je izdano potem, ko se preverijo razpoložljiva sredstva v okviru navedenega najvišjega zneska.“;

(3) v členu 24 se odstavek 2 nadomesti z naslednjim:

„2. Če uradna dejavnost poteka na ozemlju Unije, poslanci prejmejo pavšalno nadomestilo v višini 323 EUR.“;

(4) v členu 26 se odstavek 2 nadomesti z naslednjim:

„2. Mesečni znesek nadomestila iz člena 25 znaša 4 563 EUR.“;

(5) v členu 33 se odstavek 4 nadomesti z naslednjim:

„4. Najvišji mesečni znesek za kritje stroškov za vse osebne sodelavce iz člena 34 znaša 25 442 EUR z učinkom od 1. julija 2019.“

Člen 2

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

Uporablja se od 1. januarja 2020, z izjemo člena 1(5), ki se uporablja od 1. julija 2019.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

20. december 2019

(2019/C 431/10)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1097	CAD	kanadski dolar	1,4579
JPY	japonski jen	121,31	HKD	hongkonški dolar	8,6511
DKK	danska krona	7,4720	NZD	novozelandski dolar	1,6811
GBP	funt šterling	0,85133	SGD	singapurski dolar	1,5036
SEK	švedska krona	10,4340	KRW	južnokorejski won	1 286,58
CHF	švicarski frank	1,0883	ZAR	južnoafriški rand	15,7936
ISK	islandska krona	136,40	CNY	kitajski juan	7,7764
NOK	norveška krona	9,9463	HRK	hrvaška kuna	7,4390
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 510,83
CZK	češka krona	25,445	MYR	malezijski ringit	4,5942
HUF	madžarski forint	330,50	PHP	filipinski peso	56,284
PLN	poljski zlot	4,2593	RUB	ruski rubelj	68,9657
RON	romunski leu	4,7705	THB	tajski bat	33,496
TRY	turška lira	6,5774	BRL	brazilski real	4,5175
AUD	avstralski dolar	1,6088	MXN	mehiški peso	21,0259
			INR	indijska rupija	79,0035

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

**Objava protivrednosti finančnih pragov, izraženih v eurih, v nacionalnih valutah v skladu s Prilogo I
k Uredbi Sveta (ES) št. 116/2009**

(2019/C 431/11)

Skladno z zahtevo v točki B Priloge I k Uredbi Sveta (ES) št. 116/2009 ⁽¹⁾ se morajo vrednosti finančnih pragov, ki veljajo za nekatere kategorije predmetov kulturne dediščine, preračunati v nacionalne valute tistih držav članic, katerih valuta ni euro, in objaviti v *Uradnem listu Evropske unije*.

V nadaljevanju navedene protivrednosti so bile izračunane na podlagi povprečne dnevne vrednosti vsake izmed zadevnih valut, izražene v eurih, v obdobju 24 mesecev s koncem na zadnji dan avgusta 2019. Te spremenjene vrednosti začnejo veljati 31. decembra 2019.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN bolgarski lev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK češka krona	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK danska krona	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP funt šterling	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK hrvaška kuna	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF madžarski forint	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN poljski zlot	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON romunski leu	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK švedska krona	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ ULL 39, 10.2.2009, str. 1.

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 16. decembra 2019

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

(2019/C 431/12)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

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

ob upoštevanju naslednjega:

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

SKLENILA:

Edini člen

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

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

V Bruslju, 16. decembra 2019

Za Komisijo
Janusz WOJCIECHOWSKI
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

PRILOGA

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/
ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

EU št.: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes*Vlagatelj*

Ime združenja	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Apfelkraut
Vrsta združenja	več kot ena oseba
Udeleženci	proizvajalci
Naslov	Wormersdorfer Straße 22–26 53340 Meckenheim
Država	Nemčija
Telefon	+49 222591900
Elektronski naslovi	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Pravni interes

Vložnik je isti kot vložnik v postopku registracije.

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo:

4. Vrsta spremembe

- 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

- (1) V zdajšnji specifikaciji proizvoda je navedena končna vsebnost sladkorja, določena po posameznih vrstah sladkorja (saharoza 9 %, glukoza 21 %, fruktoza 28 %). Ta podatek bi bilo treba izbrisati.

Izkazalo se je, da to določilo, ki je bilo najprej določeno v specifikaciji / enotnem dokumentu v postopku pred Evropsko komisijo, ni uporabno. Znano je, da Komisija v svojih predlogih za izboljšave pogosto predlaga, da se v specifikacijo vključijo čim bolj merljivi parametri. Žal je to v nekaterih primerih povzročilo, da so združenja za zaščito opravljala meritve in beležila rezultate v zvezi s specifikacijo. Ker pa je bilo treba meritve opraviti priložnostno, niso mogle biti reprezentativne. Vsebnost sladkorja v naravnih proizvodih, kot so jabolka in hruške, močno niha glede na vremenske razmere. To je eden od razlogov, zakaj ni mogoče utemeljeno navajati deleža saharoze, glukoze in fruktoze. Seveda proizvod večinoma sestoji iz sladkorja. Vendar pa ni mogoče uporabno določiti deleža vrst sladkorja. Zato je treba to določilo črtati.

- (2) V določilu glede stopenj Brix je trenutno navedeno „65 do 68“. Navedeno bi moralo biti „najmanj 65 °Brix“.

Izkazalo se je, da je v letih z vremenom, ki je zlasti ugodno za razvoj sladkorjev v sadju, mogoče preseči 68 °Brix, zaradi česar je proizvod dejansko bolj kakovosten. Zato določitev zgornjega praga ni utemeljena.

- (3) Zdajšnjo navedbo o vsebnosti vode ($35 \% \pm 3 \%$) bi bilo treba črtati.

Ta sprememba predpostavlja spremembo vsebnosti Brix. Vsebnost Brix pomembno vpliva na številne značilnosti, vključno s količino vode, ki lahko vsebuje proizvod. Z višjo vsebnostjo Brix (sladkor) se samodejno zmanjša vsebnost vode.

Zato je vsebnost vode za proizvod dejansko nepomembna. Dejavnik, ki je pomemben, je vsebnost Brix. Zato je bolje, da se vsebnost vode v celoti črta. Vsebnost vode, ki je navedena v zdajšnji specifikaciji, ni pravilna, ker bi bilo zaradi spremembe vsebnosti Brix (ne več „x % do y %“, ampak „najmanj x %“) treba vsebnost vode navesti kot „največ x %“. Ker pa se vsebnost vode uravnava z vsebnostjo Brix in nima neodvisnega vpliva na kakovost, bi jo bilo treba črtati.

Metoda proizvodnje

- (1) V drugem odstavku se besedilo „Tudi če predelava poteka spomladi ...“ nadomesti s stavkom „Če predelava poteka zunaj tega obdobja ...“.

Sadje iz hladilnic se lahko zdaj predela v „Apfelkraut“ tudi v drugih letnih časih, ne le spomladi. Specifikacijo je treba popraviti, da se upošteva ta tehnološki napredek.

- (2) V predzadnjem odstavku se za besedama „sladkor in pektin“ doda „ter po potrebi sredstvo za kisanje“.

Zdaj je dovoljeno dodati sredstvo za kisanje. Razlog je v tem, da je vsebnost kislin v samem sadju odvisna od letine in je lahko tako majhna, da zadostnega želiranja brez sredstva za kisanje ni mogoče doseči.

Pektin, ki se doda za želiranje namaza, zahteva določeno vrednost pH. Po izkušnjah proizvajalca je za optimalno konsistenco med predelavo potrebna vrednost pH $3,5 \pm 0,05$. Na vrednost pH vpliva jabolčni polproizvod (jabolka), hruškov polproizvod (hruške) in pektinova raztopina. Ker je za doseganje optimalnih rezultatov dovoljeno odstopanje pri vrednostih pH zelo majhno, je treba te razlike po potrebi preprečiti z uporabo sredstva za kisanje. Uporabljajo se le neznatne količine, če sploh, tako da ni nobene možnosti, da bi vplivale na okus; pravzaprav je v interesu proizvajalca zagotoviti, da ni vpliva na okus.

Povezava

V zadnjem odstavku točke 2 (Posebne značilnosti proizvoda) se stavek: „Tudi če predelava poteka spomladi“ nadomesti s stavkom „Če predelava poteka zunaj tega obdobja“.

To je prilagojeno, da ustreza spremembi v opisu.

ENOTNI DOKUMENT

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

EU št.: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Rheinisches Apfelkraut“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

„Rheinisches Apfelkraut“ je sirup iz sveže obranih, zgoščenih jabolk in hrušk. Proizvaja se samo iz celih jabolk in hrušk. Pri tem se predelajo le zdrava jabolka in hruške. Kadar predelava poteka v času obiranja sadja, torej od poznega poletja do sredine novembra, se uporabi sveže sadje. Če predelava poteka zunaj tega obdobja, se uporabi le celo sadje in ne polproizvodi. Sadje prihaja tedaj le iz hladilnic. Za kilogram končnega proizvoda je potrebnega vsaj 2,7 kilograma surovine (sadja), od tega najmanj 2,1 kilograma jabolk. V nasprotju z marmelado se sirup proizvaja izključno iz sadnega soka brez drugih rastlinskih sestavin. Pri prevzemu sadja se z vizualnim nadzorom preveri higiena, morebitna gniloba in prisotnost škodljivcev.

Pred predelavo se sadje očisti v vodni kopeli. Cela jabolka in hruške se pazljivo, brez stiskanja skuhamo. Drozga se stisne. Sok se filtrira.

V izparilniku se čistemu soku v vakuumu pazljivo odvzame voda. Vsebnost suhe snovi polproizvoda znaša najmanj 58–62 °Brix. Po tej fazi proizvodnje in (če je potrebno) skladiščenju vmesnega proizvoda v velikih zbiralnikih pri največ 10 °C je možno dodati sladkor in pektin ter po potrebi sredstvo za kisanje po tradicionalni recepturi podjetja.

Končni nadzor poteka z merjenjem vsebnosti suhe snovi. Proizvod se lahko takoj vroč ustekleniči in da v prodajo.

Dodati se sme največ 400 g sladkorja na 1 000 g končnega proizvoda. „Rheinisches Apfelkraut“ se lahko proizvaja tudi le iz jabolk in brez dodanega sladkorja.

Videz: temno rjava, želeju podobna masa

Okus: sladko kisel okus po jabolkih

Vonj: sladkast

Stopnja Brix (končnega proizvoda): najmanj 65 °Brix

pH: 3,1 do 3,7

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

—

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

Celotna proizvodnja se odvija na razmejenem geografskem območju, pri čemer se predelajo le cela, zdrava, povsem zrela jabolka in hruške, ki so lahko sveže obrani ali prihajajo iz hladilnice.

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

Porenje V zvezni deželi Severno Porenje–Vestfalija vključuje upravna okrožja Kölna in naslednja okrožja v deželnem okrožju Düsseldorfa: Mettmann, mesto Düsseldorf, rensko okrožje Neuss, mesto Mönchengladbach, Viersen, mesto Krefeld, okrožji Cleves in Wesel. V zvezni deželi Porenje-Pfalška vključuje deželni okrožji Ahrweiler in Mayen-Koblenz.

5. Povezava z geografskim območjem

„Rheinisches Apfelkraut“ je tradicionalen proizvod Porenja. Območje ima vse pogoje za rast sadnih dreves. Pokrajina se je skozi stoletja razvila v močno območje sadjarstva. Še danes je delež sadovnjakov visok, raznolikost sort jabolk pa pestra. Podnebne razmere ugodno vplivajo na gojenje sort, ki imajo pravo razmerje med kislinami in naravnimi pektini za izdelovanje proizvoda, ki je optimalno mazljiv.

Odpadlo sadje se je na tem območju tradicionalno že od nekdaj konzerviralo kot „Rheinisches Apfelkraut“. Tako rekoč vsako kmetijsko posestvo je v preteklih stoletjih pridelovalo sladek aromatičen sirup, da bi ga pozimi lahko uporabljalo kot sladilo. Tradicionalni postopek proizvodnje, tj. pazljivo kuhanje brez stiskanja, predvsem pa poznavanje prave mešanice številnih sort jabolk za doseganje primerne razmerja med pektini in kislinami, sta se prenašala iz roda v rod. Proizvodnjo „Rheinisches Apfelkraut“ spodbujajo posebne podnebne, meteorološke in druge naravne razmere Porenja. Zaradi teh posebnih prednosti in tradicije so lokalni prebivalci pridobili posebne izkušnje pri izdelovanju proizvoda. Sirup se uporablja predvsem kot sladek namaz in sestavina za peko ali kuho (na primer za prav tako tipično „rensko kislo pečenko“ (Rheinischer Sauerbraten) ter kot priloga za tradicionalne in za Porenje tipične polpete iz ribanega krompirja (Rheinischer Reibekuchen, narečno Rievkooche).

„Rheinisches Apfelkraut“ se danes še vedno proizvaja po tradicionalnem postopku, in sicer s skrbno določitvijo razmerja mešanice različnih sort jabolk in pazljivim kuhanjem brez stiskanja, ki se prenaša iz roda v rod. Pri proizvodnji se natančno upoštevajo recepti, ki so jih preizkusili že predniki. Tako je zajamčena visoka kakovost, uravnotežen okus in optimalna mazljivost proizvoda.

Stoletja staro območje sadjarstva in tehnika proizvodnje, ki se uporablja že generacije, utemeljujeta poseben sloves v Porenju proizvedenega sirupa. Proizvod je dobro znan zlasti v Porenju, a tudi zunaj njegovih meja. To potrjujejo ocene strokovnih organov ter uvrstitev na jedilne liste, v kuharske recepte in ponudbe izdelkov v spletnih trgovinah. Proizvod je v porenjski kuhinji dobro uveljavljen kot namaz in sestavina za peko in kuho. Njegova uporaba ima dolgo tradicijo in proizvod je globoko zasidran v gastronomiji in zavesti potrošnikov. Navaja se kot sestavina v receptu za rensko kislo pečenko (Rheinischer Sauerbraten).

Proizvaja se samo iz celih jabolk in hrušk. Pri tem se predelajo le zdrava jabolka in hruške. Kadar predelava poteka v času obiranja sadja, torej od poznega poletja do sredine novembra, se uporabi sveže sadje. Če predelava poteka zunaj tega obdobja, se uporabi le celo sadje in ne polproizvodi. Sadje prihaja tedaj le iz hladilnic.

Posebna povezanost proizvoda s njegovim območjem proizvodnje temelji na ugledu, ki ga uživa „Rheinisches Apfelkraut“. Stoletja staro območje sadjarstva in tehnika proizvodnje, ki se uporablja že generacije, utemeljujeta poseben sloves v Porenju proizvedenega sirupa. Proizvod je dobro znan zlasti v Porenju, a tudi zunaj njegovih meja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda:

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.9455 – Compass/Fazer Food Services)****(Besedilo velja za EGP)**

(2019/C 431/13)

1. Komisija je 12. decembra 2019 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Compass Group PLC (Združeno kraljestvo),
- Fazer Food Services AB (Švedska), ki je v lasti podjetja Oy Karl Fazer Ab (Finska),
- Fazer Food Services OY (Finska), ki je v lasti podjetja Oy Karl Fazer Ab (Finska),
- Fazer Food Services AS (Norveška), ki je v lasti podjetja Oy Karl Fazer Ab (Finska),
- Fazer Food Services A/S (Danska), ki je v lasti podjetja Oy Karl Fazer Ab (Finska),
- Fazer Food OÜ (Estonija), ki je v lasti podjetja Oy Karl Fazer Ab (Finska).

Skupina Compass Group PLC pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah nadzor nad celotnimi podjetji Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S in Fazer Food OÜ.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Compass Group PLC: zunanji ponudnik prehrabnenih storitev za stranke v poslovnem in industrijskem sektorju ter na področju zdravstva, socialnega varstva, izobraževanja in obrambe, na odprtem morju in v oddaljenih sektorjih. Zagotavlja tudi podporne storitve, kot so storitve upravljanja objektov in čiščenja, poleg prehrabnenih storitev in koncesijskih prehrabnenih storitev v sektorju športa in prostega časa,
- za Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S in Fazer Food OÜ: zagotavljanje storitev priprave in dostave hrane, gostinskih storitev ter prehrabnenih storitev na Finskem, Švedskem, Danskem in Norveškem, z omejeno prisotnostjo v Estoniji.

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.

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.9455 – Compass/Fazer Food Services

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

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

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka 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 431/14)

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.

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

„TOMATE LA CAÑADA“

EU št.: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Regulativni svet za zaščiteni geografsko označbo „Tomate La Cañada“

Naslov: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayoriales, s/n 04130 El Alquíán (Almería), España

Tel. +34 637310801

E-naslov: miguelangel@elprimertomate.com

Regulativni svet za zaščiteni geografsko označbo „Tomate La Cañada“ je nepridobitna organizacija, ki jo pristojni organ v državi članici priznava kot organ za upravljanje označbe kakovosti. Zastopa gospodarske subjekte, ki se ukvarjajo s proizvodnjo zaščitenega proizvoda. Deluje v skladu z demokratičnimi načeli ter zastopa gospodarske in sektorske interese, povezane z ZGO, pri čemer posebno pozornost namenja manjšinskim interesom, s čimer zagotavlja enakopravno zastopanje vseh.

Poleg tega ima regulativni svet pravno sposobnost za vložitev tega zahtevka za spremembo v skladu z nacionalno zakonodajo, zlasti členom 13(2)(a) zakona vlade Andaluzije št. 2/2011 z dne 25. marca 2011 o ribištvu in kakovosti živil.

2. Država članica ali Tretja Država

Španija

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

Ime proizvoda

Opis proizvoda

Geografsko območje

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: pravne zahteve ter grafi in diagrami

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 Najprej je spremenjena struktura oddelka B „Opis proizvoda“ v specifikaciji proizvoda, pri čemer je pododdelek B.2 črtan v celoti, ohranjena pa je vsebina pododdelka B.3. Ta bo postal novi pododdelek B.2, naslovljen „Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti ter komercialni tipi“. V tem novem pododdelku B.2 so opredeljene fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti vsakega tipa paradižnika, medtem ko v prejšnjem pododdelku B.2 lastnosti niso bile navedene za vsak tip paradižnika posebej.

— Črtano je naslednje besedilo iz pododdelka B.2 specifikacije proizvoda in točke 3.2 enotnega dokumenta:

Fizikalno-kemijske in organoleptične značilnosti štirih komercialnih tipov paradižnika „Tomate La Cañada“:

- vsebnost likopena znaša med 10,8 in 44 mg na 100 g,
- vsebnost vitamina C znaša med 62 in 195 mg na 100 g svežih plodov,
- (L) svetlost znaša med 38 in 49,
- obarvanost po barvni lestvici znaša med 2 in 11.
- Naslov pododdelka „B.3 Komercialni tipi“ je nadomeščen z naslovom „B.2 Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti ter komercialni tipi“. V povezavi s to spremembo je točka 3.2 enotnega dokumenta dopolnjena z informacijami o fizikalno-kemijskih in organoleptičnih lastnostih za vsak komercialni tip paradižnika.

Razlogi: splošni opis proizvoda je bil črtan, saj se šteje, da je ustrezneje poudariti posebne lastnosti vsakega komercialnega tipa, navedenega v oddelku B specifikacije proizvoda.

- 5.2 Z novim pododdelkom B.2 so uvedene nekatere zahteve za obiranje in analizo proizvoda, da se omogoči njegova razvrstitev, ter analitske metode, ki se uporabljajo za vsak parameter. Dodano je naslednje besedilo:

Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti so lastnosti, določene v tem dokumentu, če:

- (1) ob obiranju obrani plod izpolnjuje barvne parametre, opredeljene za vsak tip paradižnika;
- (2) vzorec vsebuje zadostno število plodov, da se zagotovijo statistično pomembni podatki;
- (3) se takoj, tj. v 24 urah po obiranju, analizira likopen, pri čemer se paradižnik s polja v ustrezen laboratorij prepelje v hladilnem sistemu.

Analitske metode

Likopen in tokoferoli: uporaba opreme za tekočinsko kromatografijo visoke ločljivosti (HPLC) in ustreznih vzorcev.

Svetlost barve: uporaba spektrofotometra visoke ločljivosti.

Razlogi:

V postopek vzorčenja so bili vključeni nekateri dodatni pogoji, da bi se preprečila morebitna nihanja rezultatov za različne vrednosti glede na čas analize lastnosti plodu, uporabljene analitske metode pa so bile opredeljene zaradi uskladitve z zakonom vlade Andaluzije št. 2/2011 z dne 25. marca 2011 o ribištvu in kakovosti živil.

- 5.3 V novih pododdelkih B.2 (točka 3.2 enotnega dokumenta) in F.2 („Informacije o posebnih lastnostih proizvoda“) (točka 5 enotnega dokumenta) je vsebina parametrov „likopen“ in „svetlost barve“ prilagojena, parameter „vitamin C“ pa je nadomeščen s parametrom „vitamin E (α-tokoferol)“.

— Za komercialni tip „Redondo Liso“ (okrogli gladki):

lastnost „(L) med 42 in 46,5“ je nadomeščena s „svetlost barve (L) je ≥ 35 “.

Besedilo: „Vsebnost vitamina C pri tem tipu paradižnika je med 153 in 195 mg na 100 g svežih plodov,“ je nadomeščeno z besedilom: „Vsebnost vitamina E (α-tokoferola) pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,40$ mg na 100 g svežih plodov.“

Besedilo: „Skupna vsebnost likopena, ki sega od 21 do 25,8 mg na 100 g suhe teže,“ je nadomeščeno z besedilom: „Skupna vsebnost likopena je ≥ 26 mg na 100 g suhe teže“.

— Za komercialni tip „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ (češnjev paradižnik, vključno s sorto „koktajl“):

lastnost „(L) med 38 in 40“ je nadomeščena s „svetlost barve (L) je ≥ 35 “.

Besedilo: „Vsebnost vitamina C pri tem tipu paradižnika je med 62 in 102 mg na 100 g svežih plodov,“ je nadomeščeno z besedilom: „Vsebnost vitamina E (α-tokoferola) pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,30$ mg na 100 g svežih plodov.“

Besedilo: „Skupna vsebnost likopena, ki sega od 31,6 do 38,4 mg na 100 g suhe teže,“ je nadomeščeno z besedilom: „Skupna vsebnost likopena je ≥ 26 mg na 100 g suhe teže“.

— Za komercialni tip „Asurcado“ (rebrasti paradižnik):

lastnost „(L) med 38 in 40“ je nadomeščena s „svetlost barve (L) je ≥ 35 “.

Besedilo: „Vsebnost vitamina C pri tem tipu paradižnika je med 130 in 155 mg na 100 g svežih plodov,“ je nadomeščeno z besedilom: „Vsebnost vitamina E (α-tokoferola) pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.“

Besedilo: „Skupna vsebnost likopena, ki sega od 35,4 do 44 mg na 100 g suhe teže,“ je nadomeščeno z besedilom: „Skupna vsebnost likopena je ≥ 26 mg na 100 g suhe teže“.

— Za komercialni tip „Oblongo o Alargado“ (izdolženi ali podolgovati paradižnik):

lastnost „(L) med 38 in 40“ je nadomeščena s „svetlost barve (L) je ≥ 35 “.

Besedilo: „Vsebnost vitamina C pri tem tipu paradižnika je med 142 in 186 mg na 100 g svežih plodov,“ je nadomeščeno z besedilom: „Vsebnost vitamina E (α-tokoferola) pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.“

Besedilo: „Skupna vsebnost likopena, ki sega od 10,8 do 13,2 mg na 100 g suhe teže,“ je nadomeščeno z besedilom: „Skupna vsebnost likopena je ≥ 26 mg na 100 g suhe teže“.

Razlogi:

Pokazale so se resne težave pri izpolnjevanju zahtev iz specifikacije proizvoda za ZGO, ki temeljijo na leta 2009 objavljeni študiji *Hranilna sestava in antioksidativno delovanje osmih sort paradižnika (Lycopersicon esculentum)*, ki jo je izvedla Univerza v Almerii. Te zahteve so prestroge, saj se opirajo na vzorčenje in analize, izvedene v optimalnih razmerah, ki jih je pri običajnih praksah gojenja in trženja zelo težko posnemati. Predvsem je praktično nemogoče doseči zahtevane ravni vitamina C pri pogojih zrelosti, ki morajo biti v skladu s specifikacijo proizvoda izpolnjeni ob obiranju, saj se z zorenjem paradižnika ravni vitamina C znižujejo. Prav tako so v specifikaciji proizvoda ravni likopena in svetlosti barve določene mnogo nad ravnimi, ki se običajno dosežejo na geografskem območju.

Vsekakor bodo prilagojene ravni likopena in svetlosti v skladu z zahtevano spremembo še vedno višje od takih ravni v paradižnikih istih sort, gojenih zunaj geografskega območja, kot je prikazano spodaj.

Najvišje vrednosti za svetlost in likopen, določene v specifikaciji proizvoda, so bile črtane, ker take zgornje vrednosti niso utemeljene, saj se z višanjem vrednosti izboljšujejo tiste lastnosti paradižnikov, zaradi katerih imajo potrošniki pozitivno mnenje o njihovi kakovosti in svežini. Hkrati so iz zgoraj navedenih razlogov omiljene zahteve za oba parametra. S predlaganim znižanjem vrednosti pri obeh parametrih se bistveno ne spremenijo značilne odlike niti se ne spremenijo organoleptične lastnosti. Vrednosti svetlosti pri paradižnikih z območja, ki niso zajeti z ZGO, so najpogosteje med 25 in 28; zajeti komercialni tipi te vrednosti presegajo v vseh primerih. Najnižja vrednost svetlosti za paradižnike z ZGO je določena na 35.

Vsebnost vitamina C je bila nadomeščena z vsebnostjo vitamina E (α -tokoferola), saj se raven vitamina C v paradižnikih z zorenjem zelo spreminja. Pri manj zrelih paradižnikih so bile ugotovljene zelo visoke začetne ravni vitamina C, ki so v zadnjih fazah obstojnosti paradižnika padle na 28 mg na 100 g svežih plodov (Valle in Rodríguez, 2011). Zaradi teh velikih nihanj se vitamin C ne šteje za ustrezen kazalnik kakovosti paradižnika z opredeljenega geografskega območja.

Tokoferoli so med zorenjem paradižnikov stabilnejši. Ugotovljene so bile majhne spremembe v koncentraciji teh spojin pri zorenju paradižnikov (med 7,7 in 11,6 μ g na gram svežih plodov) (Quadrana et al., 2013).

Poleg tega so vitamin C in tokoferoli v smislu svoje antioksidativne sposobnosti medsebojno zamenljivi; že dolgo je znano, da sta za spojini značilna antioksidativna sinergija in sodelovanje (Niki et al., 1987). Tokoferoli se torej štejejo za primeren kazalnik lastnosti paradižnika, ki blagodejno vplivajo na zdravje, ter se lahko uporabijo namesto vitamina C in so v tem pogledu tudi učinkovitejši.

Na vsebnost tokoferola v sortah paradižnika vplivajo različni dejavniki, kot so slanost namakalne vode, vsebnost kalija v hranilni raztopini, zadevna genetska vrsta in posebne okoljske razmere (osončenost, temperatura in vlaga), značilne za območje.

Vsebnost tokoferola v paradižniku „Tomate La Cañada“ je višja od običajnega povprečja pri podobnih vrstah paradižnika zunaj geografskega območja. To je še zlasti relevantno za α -tokoferol, ki je tokoferol s funkcijo vitamina E in je torej s prehranskega vidika med tokoferoli najpomembnejši. Sintezo in visoke ravni tokoferola spodbujata tudi osmotski in solni stres, ki ju povzroča visoka električna prevodnost.

Običajne povprečne vrednosti α -tokoferola pri paradižniku „Tomate La Cañada“ so med 0,56 in 0,72 mg na 100 g svežih plodov, odvisno od izbranega komercialnega tipa, medtem ko so te vrednosti pri paradižnikih, ki niso zajeti z ZGO, najpogosteje $\geq 0,14$ mg na 100 g svežih plodov. Zato je najnižja vrednost α -tokoferola pri paradižniku, zajetem z ZGO, določena na 0,30 mg na 100 g svežih plodov.

Velika svetlost barve izhaja iz precejšnje čvrstosti ploda. Upoštevati bi bilo treba tudi, da je vrednost tega parametra odvisna od zrelosti; pri manj zrelih paradižnikih so vrednosti svetlosti višje. Vseeno so paradižniki, ki so že začeli rdečeti, vsebujejo veliko likopena ter imajo visoke vrednosti svetlosti in visoko vsebnost α -tokoferola, izjema.

- 5.4 Pododdelek F.3 specifikacije proizvoda z naslovom „Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda“ je prilagojen, da se upošteva nadomestitev parametra „vitamin C“.

Besedilo:

„Dejavniki, ki vplivajo na kakovost in posebne značilnosti paradižnika ‚Tomate La Cañada‘ (svetlost barve (L), likopen in vitamin C), so namakalna voda in tla kot vir hranil.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Dejavniki, ki vplivajo na kakovost in posebne značilnosti paradižnika ‚Tomate La Cañada‘ (svetlost barve (L), likopen in tokoferoli), so namakalna voda in tla kot vir hranil.“

Besedilo:

„(a) Vitamin C

Z namakanjem s slano vodo, kot se izvaja na opredeljenem geografskem območju, z vodo, ki se pridobiva izključno iz hidrogeoloških enot [upravni pojem, ki zajema več vodonosnikov] 06.11 in 06.12 (ki sta obe izjemno slani), se povečuje koncentracija vitamina C.

Ko se poveča električna prevodnost namakalne vode, ki je neposredno povezana s koncentracijo soli v vodi, se poveča tudi vsebnost vitamina C v paradižniku.

Na vsebnost askorbinske kisline (vitamina C) v zrelih paradižnikih vpliva tudi intenzivnost svetlobe na opredeljenem geografskem območju, ki so ji sadike paradižnika izpostavljene pred pobiranjem pridelka.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„(a) Vitamin E (α -tokoferol)

Na vsebnost tokoferola v sortah paradižnika vplivajo različni dejavniki, kot so slanost namakalne vode, vsebnost kalija v hranilni raztopini, zadevna genetska vrsta in posebne okoljske razmere (osončenost, temperatura in vlaga), značilne za območje.

Sintezo in visoke ravni tokoferola spodbujata tudi osmotski in solni stres, ki ju povzroča visoka električna prevodnost.“

5.5 Posebno sklicevanje na datum sajenja različnih sort je bilo črtano iz pododdelka B.2 specifikacije proizvoda.

— Za komercialni tip „Redondo Liso“ (okrogli gladki):

„Paradižnik se sadi med zadnjim tednom avgusta in prvim tednom septembra za dolge in kratke pridelovalne cikle ter spomladi za kratke pridelovalne cikle.“

— Za komercialni tip „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ (češnjev paradižnik, vključno s sorto „koktajl“):

„Paradižnik se sadi od septembra dalje.“

— Za komercialni tip „Asurcado“ (rebrasti paradižnik):

„Paradižnik se sadi od septembra dalje.“

— Za komercialni tip „Oblongo o Alargado“ (izdolženi ali podolgovati paradižnik):

„Paradižnik se sadi sredi sezone ali pozno v sezoni.“

Razlogi:

Datum sajenja je odvisen od vremena v posameznem letu ter novih objektov z novimi in učinkovitejšimi sistemi prezračevanja, zaradi katerih bi se lahko cikel začel prej, ne da bi to vplivalo na lastnosti paradižnika.

5.6 V oddelku (E) specifikacije proizvoda z naslovom „PRIDOBIVANJE PROIZVODA“ in pododdelku E.1 z naslovom „Tehnike gojenja“ je bil razveljavljen sklep z dne 10. oktobra 2007 črtan s seznama standardov za gojenje paradižnika „Tomate La Cañada“ in nadomeščen s (trenutno veljavnim) sklepom z dne 15. decembra 2015. Vključen je bil tudi standard UNEGAP.

Razlogi:

Sklep z dne 10. oktobra 2007 o odobritvi posebne uredbe za integrirano pridelavo zaščitene zelenjadnice je bil s sklepom z dne 15. decembra 2015 razveljavljen, zato je bilo sklicevanje v specifikaciji proizvoda nadomeščeno.

Vključen je bil tudi dodatni standard za gojenje (UNEGAP). To je sistem certificiranja dobre kmetijske prakse, razvit na podlagi zahtev standarda UNE 155000, ki ga je GLOBALG.A.P. ocenil kot enakovredno shemo, španski akreditacijski organ ENAC pa kot certifikacijski standard priznal marca 2014, tj. po registraciji ZGO „Tomate La Cañada“ 9. junija 2012.

5.7 Pododdelek E.2 z naslovom „Faze v postopku proizvodnje“ je bil spremenjen zaradi vključitve spremenljivk v postopek ravnanja s proizvodi glede na lastnosti plodov in politiko optimiziranja virov. Črtano je bilo tudi sklicevanje na Uredbo Komisije (ES) št. 790/2000 z dne 14. aprila 2000.

Besedilo:

„Na paradižnikih v grozdih, obranih na polju, ostanejo določeni delci (prah, koščki listov itd.), zaradi česar morajo skozi tunel za pranje in sušenje. Paradižniki se obirajo samodejno s posebnimi stroji za obiranje, nakar gredo skozi tunel za pranje in sušenje.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Če na paradižnikih v grozdih, obranih na polju, ostanejo določeni delci (prah, koščki listov itd.), morajo skozi tunel za pranje in sušenje.“

Paradižniki se obirajo samodejno s posebnimi stroji za obiranje, nakar gredo po potrebi skozi tunel za pranje in sušenje.“

Besedilo:

„Manjši paradižniki se za prodajo razvrstijo kot ‚nepopoln proizvod‘.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Manjši paradižniki se prodajajo brez zaščitene geografske označbe ‚Tomate La Cañada‘.“

Besedilo:

„Ko so paradižniki zapakirani v kartonske ali plastične škatle, se naložijo na palete.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Ko so paradižniki zapakirani, se naložijo na palete.“

Razlogi:

Ta sprememba je potrebna zaradi vključitve elementa pogojnosti: paradižniki se ne perejo, če to ni potrebno, s tem pa se preprečita morebitni negativni vpliv na njihovo obstojnost in trošenje vode.

Namen prodaje paradižnikov brez ZGO je preprečiti, da bi se v obratih za predelavo paradižnika kopičile velike količine odpadkov. Prav tako je opuščeno navajanje vrste embalaže, saj je ta odvisna od zahtev stranke ter ne vpliva na kakovost in lastnosti paradižnika.

Sklicevanje na Uredbo Komisije (ES) št. 790/2000 z dne 14. aprila 2000 je bilo črtano, ker je bila razveljavljena.

- 5.8 V pododdelku F.1.2 z naslovom „Posebnosti geografskega območja: naravni dejavniki“ in točki 5 enotnega dokumenta z naslovom „Povezava z geografskim območjem“ so bile prevodnost tal in vrednosti vode prilagojene.

Besedilo:

„Paradižnik, za katerega se uporablja zaščitena geografska označba, je treba gojiti na tleh s prevodnostjo najmanj 4,5 dS/m.“

Namakalna voda, ki se uporablja na kmetijskih gospodarstvih, na katerih se prideluje ‚Tomate La Cañada‘, prihaja izključno iz hidrogeoloških enot [upravni pojem, ki zajema več vodonosnikov] 06.11 in 06.12.

Električna prevodnost namakalnih voda na opredeljenem geografskem območju ZGO ‚Tomate La Cañada‘ mora biti najmanj 2,5 dS/m.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Paradižnik, za katerega se uporablja zaščitena geografska označba, je treba gojiti na tleh s prevodnostjo najmanj 4 dS/m.“

Namakalna voda, ki se uporablja na kmetijskih gospodarstvih, na katerih se prideluje ‚Tomate La Cañada‘, prihaja iz hidrogeoloških enot [upravni pojem, ki zajema več vodonosnikov] 06.11 in 06.12, za namakanje pa se uporablja tudi deževnica.

Električna prevodnost namakalne vode na opredeljenem geografskem območju ZGO ‚Tomate La Cañada‘ mora biti najmanj 2,0 dS/m.“

Razlogi:

Paradižnik, za katerega se uporablja zaščitena geografska označba, je treba gojiti na tleh s prevodnostjo najmanj 4,5 dS/m in vrednostjo pH, nižjo od 8,5. Danes je zaradi razširjene uporabe deževnice prevodnost tal v regiji v celotnem rastnem ciklu najmanj 4 dS/m. Zaradi te razširjene uporabe deževnice (za zaščito vodonosnikov na območju pred čezmernim izkoriščanjem) se nekoliko zmanjša prevodnost namakalne vode, posledično pa se zmanjša tudi prevodnost tal. Zaradi te spremembe se kakovost paradižnika ne zmanjša – vrednosti likopena in svetlosti barve (L*) ostajajo visoke.

Uporaba deževnice je bila dosežena s posodobitvijo sistemov, ki se uporabljajo pri gojenju paradižnika, tj. izboljšanjem zasnove rastlinjakov, tako da je bila prvotna vodoravna (ravna) streha (zaradi katere je bilo treba plastiko preluknjati, da se objekt ob dežju ne bi sesedel) nadomeščena s strukturo z zatrepom ali večtunelno strukturo. Glavna prednost teh novih struktur je, da se lahko deževnica zbira in odvaja v zbiralnik za namakanje na kmetiji, kar omogoča varčevanje z vodo.

5.9 Oddelek (I) ZAKONODAJNE ZAHTEVE je črtan.

Razlogi:

Ta del je črtan, ker se z Uredbo (EU) št. 1151/2012 za specifikacijo proizvoda ne zahteva.

5.10 Iz pododdelka F specifikacije proizvoda so črtane naslednje slike in preglednice:

— Slika 1: Vrednosti svetlosti barve (L) za štiri komercialne tipe paradižnika „Tomate La Cañada“

Slika 2: Vsebnost vitamina C v paradižniku „Tomate La Cañada“

Slika 3: Vsebnost likopena v paradižniku „Tomate La Cañada“

Preglednica 1: Analiza talne raztopine za različna tla, na katerih se goji paradižnik

Preglednica 2: Povprečna sestava namakalne vode na različnih območjih.

Razlogi:

Slike in preglednice so bile črtane zaradi poenostavitve specifikacije proizvoda, saj so bile v njih v obliki slik in preglednic zgolj ponovljene informacije iz besedila. Poleg tega je vitamin C parameter, ki ga spremenjena specifikacija proizvoda ne vsebuje več, medtem ko sta likopen in svetlost barve še vedno vključena, vendar z drugimi vrednostmi. Preglednici sta bili črtani, ker vsebujeta primerjalne analitske informacije o tleh in namakalni vodi z različnih geografskih območij, take informacije pa so primernejše za podporno študijo kot za specifikacijo proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„TOMATE LA CAÑADA“

EU št.: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Tomate La Cañada“

2. **Država članica ali Tretja Država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Plodovi paradižnika (*Lycopersicon esculentum* Mill.) komercialnih tipov „Redondo Liso“ (okrogli gladki paradižnik), „Tomate cereza“ (češnjev paradižnik), „Asurcado“ (rebrasti paradižnik) in „Oblongo o alargado“ (izdolženi ali podolgovati paradižnik).

— „Redondo Liso“ (okrogli gladki paradižnik): plodovi so žive in zelo temne barve, s temnozelenim vrhom in čudovitim barvnim odtenkom.

Barvna lestvica, ki se uporablja za določitev stanja plodov, sega od 1 do 13. Rdeča sorta „Redondo Liso“ se obira, ko njena barva na lestvici doseže vrednost med 7 in 10, medtem ko se zelena sorta „Redondo Liso“ obira, ko njena barva doseže vrednost med 2 in 3. Svetlost barve (L) tega tipa paradižnika je ≥ 35 . V celotnem ciklu mora izkazovati dobro enotnost, pri čemer mora njegova kakovost ostati zelo visoka tudi v težjih zimskih razmerah. Paradižnik je odličnega okusa in dobre obstojnosti. Po velikosti lahko spada v kategorije „GG“, „G“, „M“ ali „MM“ (od 47 do 102 mm).

Vsebnost vitamina E (α -tokoferola) pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,40$ mg na 100 g svežih plodov.

Skupna vsebnost likopena pri tem tipu paradižnika znaša ≥ 26 mg na 100 g svežih plodov.

— „Tomate Cereza (incluido cóctel)“ (češnjev paradižnik, vključno s sorto „koktajl“): plodovi te sorte se odlikujejo po okusu, vsebnosti sladkorja in odpornosti proti razpokam. Rastejo v dolgih in razdeljenih grozdih.

Ti paradižniki so okrogli in podolgovati ter intenzivno rdeče barve. Obirajo in prodajajo se, ko barva na barvni lestvici doseže vrednost med 10 in 11. Svetlost barve (L) tega tipa paradižnika je ≥ 35 . Ob prodaji ima paradižnik premer med 20 in 35 mm.

Vsebnost vitamina E pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,30$ mg na 100 g svežih plodov.

Skupna vsebnost likopena pri tem tipu paradižnika znaša ≥ 26 mg na 100 g svežih plodov.

— „Asurcado“ (rebrasti paradižnik): plodovi so rebrasti, enakomerni, temne barve, z vrhom izrazito temnozeleno barve in izvrstnega okusa.

Ob prodaji spada paradižnik v kategorije velikosti „G“, „M“ ali „MM“, v premeru pa meri med 47 in 82 mm. Datum sajenja je odvisen od vremena v posameznem letu, obira pa se, ko je vrednost barve na barvni lestvici med 2 in 3. Svetlost barve (L) tega tipa paradižnika je ≥ 35 .

Vsebnost vitamina E pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.

Skupna vsebnost likopena pri tem tipu paradižnika znaša ≥ 26 mg na 100 g svežih plodov.

— „Oblongo o Alargado“ (izdolženi ali podolgovati paradižnik): plodovi imajo enotno jajčasto obliko, so čvrsti in izvrstnega okusa; od drugih tipov se razlikujejo po manj kislem okusu, razporejeni pa so po pahljačasto razvejanem stebelu.

Ko so zreli, so zelo privlačne zelo živo rdeče barve. Obirati jih je treba, ko je vrednost barve na barvni lestvici med 8 in 9. Svetlost barve (L) tega tipa paradižnika je ≥ 35 . Za prodajo se izberejo paradižniki iz kategorij velikosti „M“ in „MM“ (od 47 do 67 mm).

Vsebnost vitamina E pri tem tipu paradižnika je $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.

Skupna vsebnost likopena pri tem tipu paradižnika znaša ≥ 26 mg na 100 g svežih plodov.

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

—

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

Posebna faza, ki se izvaja na geografskem območju, je gojenje paradižnika.

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

Vse vrste embalaže, v katerih se odpremi paradižnik z zaščiteno geografsko označbo, morajo biti opremljene z oštevilčenimi etiketami, ki jih izda regulativni svet ter ki morajo vključevati navedbo „Zaščitena geografska označba ‚Tomate La Cañada‘“ in logotip ZGO „Tomate La Cañada“.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, na katerem se prideluje paradižnik z zaščiteno geografsko označbo „Tomate La Cañada“, obsega zemljišča v hidrogeoloških enotah [upravni pojem, ki zajema več vodonosnikov] 06.11 (Campo de Níjar) in 06.12 (Andarax-Almería). Ti enoti sta zgrajeni iz vodonosnikov, za katere je značilno zaslanjevanje s pretežno natrijevo-kloridnim faciesom. Slanost je značilna tudi za zemljišča, ki se namakajo z vodo iz teh vodonosnikov, tako da te posebne značilnosti opredeljenega geografskega območja vplivajo na posebne značilnosti proizvoda.

Opređeljeno geografsko območje, ki leži na jugovzhodu Španije v provinci Almería, na severu obdajata mogočni gorski verigi (Sierra Nevada in Sierra de Los Filabres), nekoliko južneje Sierra Alhambilla in Sierra Cabrera ter na zahodu Sierra de Gador. Na jugu in vzhodu meji na Sredozemsko morje.

Pridelovalno območje obsega 22 občin, nekatere od njih samo deloma; te občine so: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres in Sorbas.

5. Povezava z geografskim območjem

— Posebnosti geografskega območja

Tla: raven teren, ki sega od rodovitne ravnine reke Andarax (Almería) do planjav Níjar, je naplavina. Sicer pa prevladujejo sipine in peščena tla z več kot 95 % peska.

Tla so globoka in so se v glavnem razvila iz apnenčaste kamnine, običajno pa so slabo rodovitna in izpostavljena močni eroziji.

Na območju prevladujeta dve skupini tal, naplavinska, slana, apnenčasta (zelo slana tla) in antropogena tla, ki so nastala s kopičenjem soli in so prav tako precej slana; tla, na katerih se prideluje „Tomate La Cañada“, torej ustrezajo opredelitvi slanah natrijevih tal.

Tla na opredeljenem geografskem območju imajo visoko električno prevodnost, kar kaže na visoko slanost večine tal na tem območju zaradi visokega deleža klora in izmenljivega natrija. Paradižnik, za katerega se uporablja zaščitena geografska označba, je treba gojiti na tleh s prevodnostjo najmanj 4,0 dS/m in vrednostjo pH, nižjo od 8,5.

Kar zadeva delež izmenljivega natrija, je mogoče ugotoviti, da se „Tomate La Cañada“ goji na tleh, ki imajo večji delež izmenljivega natrija (slana natrijeva tla) kot tla na drugih območjih, na katerih se goji paradižnik. Na tleh, na katerih se prideluje „Tomate La Cañada“, je delež izmenljivega natrija (ESP) več kot 15-odstoten. Na drugih pridelovalnih območjih so te vrednosti nižje; na območju Poniente Almeriense (zahodna Almería) so 50 % nižje.

Voda: za namakanje obdelovalnih zemljišč se uporablja voda z natrijevim kloridom, visoko vsebnostjo ionov in visoko električno prevodnostjo. V namakalni vodi prevladujejo natrijevi, kloridni, sulfatni in kalcijevi ioni, pri čemer Cl⁻ in Na⁺ dosežeta koncentracije, ki so za 40 % oziroma 35 % višje kot pri namakalnih vodah na drugih pridelovalnih območjih.

Namakalna voda, ki se uporablja za pridelavo „Tomate La Cañada“, ima visoko električno prevodnost, saj dosega vrednosti, ki so za 70 % višje kot na drugih pridelovalnih območjih. Tudi vrednost natrijevega absorpcijskega koeficienta (SAR) te vode je približno štirikrat višja kot pri vodi, ki se uporablja na drugih območjih, zaradi česar je v tleh, na katerih se goji „Tomate La Cañada“, višja tudi vsebnost izmenljivega natrija.

Električna prevodnost namakalnih voda na opredeljenem geografskem območju ZGO „Tomate La Cañada“ mora biti najmanj 2,0 dS/m (voda, ki se že šteje za precej slano in ki vpliva na precejšnje zmanjšanje proizvodnje).

Podnebje in izoblikovanost površja: opredeljeno geografsko območje večinoma leži na območju, ki se s podnebnega vidika šteje za suho (izohieta od 3 do 6) in polpuščavsko; to območje je torej najbolj suho v Evropi, zanj pa sta značilna odsotnost zmrzali in tako majhna količina padavin, da bi bilo mogoče govoriti o suhi puščavi.

Za to sušno podnebje so značilne skromne padavine, pri čemer povprečna letna količina padavin znaša med 200 in 400 mm, visoka povprečna letna temperatura, ki znaša med 16,8 in 18,3 °C, ter velika sposobnost izhlapevanja.

Padavine se pojavljajo kot hudi nalivi ter so nestalne po posameznih mesecih in letih. Te naravne danosti so skupaj s hidrogeološkimi značilnostmi območja vzrok za neobstoje površinskih voda, kar pomeni, da je izkoriščanje podzemnih vodnih virov neizogibno.

Visoka povprečna letna temperatura v povezavi z majhno povprečno letno količino padavin zagotavlja močno evapotranspiracijo in slabo odtekanje vode, tako da lahko topne soli ostanejo v tleh in povečajo njihovo električno prevodnost.

Na to vplivajo tudi lokalne danosti, saj zadevno območje na severu obkrožajo mogočne gorske verige, kot sta Sierra Nevada in Sierra de Los Filabres, nekoliko južneje Sierra Alhambilla in Sierra Cabrera ter na zahodu Sierra de Gador, ki območje varujejo pred podnebnimi vplivi s severa ter zahodnimi in severnimi vetrovi. Čuti se tudi vpliv bližine Sredozemskega morja na jugu in vzhodu.

Ta zavetrni položaj, ki ga severne zračne mase ne dosežejo, zemljepisna širina in vpliv Sredozemskega morja so dejavniki, zaradi katerih ima regija izjemno podnebje. Povprečna letna relativna vlažnost je 73-odstotna, tako velik delež pa je posledica precej stalne vlažnosti skozi celo leto. Pri tem se kondenzacija ne pojavi vedno, zato je za to območje značilnih malo meglenih dni.

Neto količina vpadnega sončnega obsevanja: za opredeljeno geografsko območje sta značilni največja povprečna količina letnega sončnega obsevanja s povprečno 3 040 urami sonca in najmanjša oblačnost v Španiji s povprečno 35 oblačnimi dnevi na leto. Povprečna letna količina vpadnega sončnega obsevanja v topli gredi (invernadero) znaša 137,58 W/m².

— *Posebnosti proizvoda*

Svetlost barve (L) paradižnikov:

Hunterjevi merilni instrumenti uporabljajo parametre „L“, „a“ in „b“ za simulacijo tridimenzionalnega pravokotnega barvnega prostora, ki temelji na teoriji nasprotnih barv. V tem prostoru je vrednost L (svetlost) paradižnika „Tomate La Cañada“ nad 35. Razpon na barvni lestvici, v okviru katerega se obira vsak komercialni tip paradižnika, je:

„Redondo Liso“ (okrogli gladki paradižnik): obiranje pri vrednostih med 7 in 10 na barvni lestvici;

„Cereza“ (češnjev paradižnik): obiranje pri vrednostih med 10 in 11 na barvni lestvici;

„Asurcado“ (rebrasti paradižnik): obiranje pri vrednostih med 2 in 3 na barvni lestvici;

„Oblongo“ (izdolženi paradižnik): obiranje pri vrednostih med 8 in 9 na barvni lestvici.

Vsebnost likopena:

Vsebnost likopena je ≥ 26 mg na 100 g suhe teže pri štirih tipih paradižnika, ki se pridelujejo na opredeljenem geografskem območju, in je precej višja od vsebnosti, ki je v literaturi navedena za iste komercialne tipe paradižnika, gojene na drugih pridelovalnih območjih.

Vsebnost vitamina E (α -tokoferola):

Vsebnost vitamina E pri tipih paradižnika, ki se gojijo na opredeljenem geografskem območju, je precej višja od vsebnosti, ki je v literaturi navedena za iste komercialne tipe paradižnika, gojene na drugih pridelovalnih območjih.

„Redondo Liso“ (okrogli gladki paradižnik): $\geq 0,40$ mg na 100 g svežih plodov.

„Cereza“ (češnjev paradižnik): $\geq 0,30$ mg na 100 g svežih plodov.

„Asurcado“ (rebrasti paradižnik): $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.

„Oblongo“ (izdolženi paradižnik): $\geq 0,31$ mg na 100 g svežih plodov.

— *Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda*

Dejavniki, ki vplivajo na kakovost in posebne značilnosti paradižnika „Tomate La Cañada“ (svetlost barve, vsebnost vitamina C in vsebnost likopena), so namakalna voda, tla kot vir hranil (slana natrijeva tla, ki se namakajo s to slano vodo) ter posebne okoljske razmere, značilne za to območje (osončenost, temperatura in vlaga).

(a) *Vitamin E (α -tokoferol)*

Na vsebnost tokoferola v sortah paradižnika vplivajo različni dejavniki: slanost namakalne vode, vsebnost kalija v hranilni raztopini, zadevna genetska vrsta in posebne okoljske razmere (osončenost, temperatura in vlaga), značilne za območje.

Sintezo in visoke ravni tokoferola spodbujata tudi osmotski in solni stres, ki ju povzročata visoka električna prevodnost.

(b) *Likopen*

Namakanje s slano vodo poveča vsebnost likopena. Ko se poveča električna prevodnost namakalne vode, ki je neposredno povezana s koncentracijo soli v vodi, se poveča tudi vsebnost likopena v vseh štirih komercialnih tipih paradižnika. Temperature med 18 in 26 °C spodbujajo nastajanje likopena (in karotenoidov na splošno). Povprečna temperatura 18 °C na opredeljenem geografskem območju torej omogoča nastajanje likopena, kar je razlog za njegovo visoko vsebnost v paradižniku „Tomate La Cañada“.

Sintezo in visoke ravni likopena v paradižniku „Tomate La Cañada“ spodbujata tudi osmotski in solni stres, ki ju povzročata visoka električna prevodnost tal, na katerih se goji ta paradižnik.

(c) *Svetlost barve (L) paradižnikov*

Vrednosti svetlosti (L), povezane z barvno lestvico in izmerjene po hunterjevi instrumentalni meritvi, so odvisne od vpadnega sončnega obsevanja, temperature ter uporabe slane vode in gojenja na slanih tleh.

Namakanje s slano vodo in gojenje na slanih tleh torej izboljšujeta vrednosti parametra L v plodovih.

Električno prevodnost ob enaki koncentraciji najbolj povečujejo ioni Cl⁻, sledijo jim ioni Ca²⁺ in Na⁺. Prav to je vzrok za večjo električno prevodnost tal, na katerih se goji „Tomate La Cañada“, saj je koncentracija ionov Cl⁻ in Na⁺ na drugih območjih precej nižja.

Paradižnik potrebuje močno vpadno sončno obsevanje in izpostavljenost soncu, pri čemer je za uspešen razvoj rastline in enakomerno obarvanost plodov potrebnih od 8 do 16 ur svetlobe na dan. Močno sončno obsevanje vpliva na cvetenje, oploditev in uspevanje rastline, izboljšuje pa tudi absorpcijo vode in hranil ter ne nazadnje povečuje količino pridelka.

Ker se „Tomate La Cañada“ prideluje v delu Evrope z največ urami osončenosti, paradižnik z opredeljenega geografskega območja doseže najboljšo obarvanost v zimskih mesecih.

Pomladi in poleti je pred premočno svetlobo zaščiten s toplimi gredami (invernaderos). Kloroplasti, ki takoj reagirajo na sončno energijo, se navpično obračajo glede na sončne žarke, da se omogoči fotosinteza.

Če je svetloba zelo močna (pomladi in poleti), se s toplimi gredami prepreči, da bi se zaradi poševne razporeditve kloroplastov svetloba zmanjšala, kar bi vplivalo na obarvanost in zrelost plodov.

Poznan je tudi učinek temperature na barvo: povprečne temperature na opredeljenem geografskem območju, ki znašajo med 16,8 in 18,3 °C, ugodno vplivajo na obarvanost paradižnika.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

ali na domači spletni strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo, živilorejo, ribištvo in trajnostni razvoj (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) pod naslednjimi razdelki: „Áreas de actividad“/„Industrias y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad“/„Denominaciones de calidad“/„Frutas y Hortalizas“; povezava do specifikacije je pod imenom označbe kakovosti.

Objava zahtevka za spremembo na podlagi člena 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89

(2019/C 431/15)

V skladu s členom 27 Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO TEHNIČNE DOKUMENTACIJE ZA GEOGRAFSKO OZNAČBO

„RATAFIA DE CHAMPAGNE“

EU št.: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

Jezik, v katerem se predloži zahtevek: francoščina

Posrednik

Država(-e) članica(-e): Francija

Ime posrednika: Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Naslov: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3 Rue Barbet de Jouy
75349 Paris Cedex 07 SP
FRANCIJA

Tel. +33 149554955

E-naslov: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Ime geografske označbe

„Ratafia de Champagne“

Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Zaščiteno ime,
- drugo: metoda pridobivanja in posebna pravila o označevanju.

Sprememba

Sprememba specifikacije proizvoda, ki povzroča spremembo glavnih specifikacij

Obrazložitev spremembe

(1) Nadomestitev imena „Ratafia de Champagne“ z imenom „Ratafia champenois“

Proizvajalci so ob predložitvi tehnične dokumentacije geografske označbe Evropski komisiji v skladu s členom 20 Uredbe (ES) št. 110/2008 izrazili željo, da se ime geografske označbe spremeni v „Ratafia champenois“, da bi bili potrošniki jasno obveščeni o povezavi med to žgano pijačo in vinorodno regijo Šampanjo, pri čemer izključno uporabo tega imena ohranjajo za zaščiteno označbo porekla „Champagne“. Beseda „Champagne“ se je namreč postopno uporabljala samo za peneča vina. Mirnim vinom, pridelanim na geografskem območju, ki so se zgodovinsko imenovala „vins natures de Champagne“ (naravna vina iz Šampanje), je bila leta 1974 tako podeljena označba porekla, od nedavnega pa so registrirana kot ZOP „Coteaux champenois“.

(¹) ULL 130, 17.5.2019, str. 1.

Ime „Ratafia de Champagne“ je bilo ob vsaki navedbi v tehnični dokumentaciji nadomeščeno z imenom „Ratafia champenois“. Na nacionalni ravni je bilo priznано z odlokom z dne 22. januarja 2015, spremenjenim 12. februarja 2015, pod pogojem njegove odobritve na ravni Evropske unije.

(2) Metoda pridobivanja

V delu „Surovine“ točke 2, ki se nanaša na uporabljeni alkohol, je bil dodan naslednji stavek: „... pridobljen iz grozdja, ki ga je mogoče uporabiti za proizvodnjo vina z ZOP „Champagne““.

Z opredelitvijo te podrobnosti se ta del uskladi s točko 2 Človeški dejavniki postavke „Podrobne informacije o geografskem območju, ki se nanašajo na povezavo“, v kateri je navedeno, da je alkohol, ki se uporablja kot osnova za proizvodnjo likerja „Ratafia champenois“, alkohol vinskega izvora, ki se po lokalnih običajih pridobiva iz grozdja za označbo „Champagne“.

(3) Posebna pravila označevanja

Dodatna navedba „Ratafia Champenois“ v točki tehnične dokumentacije, ki se nanaša na pravila označevanja, je zaradi nadomestitve imena zastarela, zato je črtana.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

„RATAFIA CHAMPENOIS“

EU št.: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

1. Ime

„Ratafia champenois“

2. Kategorija žganih pijač

Kategorija 32: liker

3. Opis žgane pijače

Fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti

Barva likerja „Ratafia champenois“ sega od slamnato rumene do jantarne. Ima značilno mineralen vonj s sadnimi aromami. Ima uravnoteženost sladkorja in kislin.

Zaradi dolgega donegovanja likerja „Ratafia champenois“ v lesenih sodih se alkohol bolje spoji z grozdnim moštom. Razvije se aromatična kompleksnost z zaznavo not po suhem sadju, suhih oreških (orehi, praženi mandlji), golostebelnem sladkem korenu in cimetu.

Liker mora imeti ob prodaji potrošnikom naslednje značilnosti:

- volumenski delež alkohola med 16 % in 22 %,
- vsebnost sladkorja 110 gramov na liter, izraženo kot invertni sladkor,
- vsebnost skupnih kislin, manjšo od 10 gramov na liter (izraženo kot žveplova kislina (H₂SO₄)),
- delež žveplovega dioksida, manjši od 80 miligramov na liter.

Posebne značilnosti (v primerjavi z žganimi pijačami iz iste kategorije)

Liker „Ratafia champenois“ je pridelan z aromatiziranjem alkohola vinskega izvora z grozdnim moštom, ki ga je mogoče uporabiti za proizvodnjo vina z ZOP „Champagne“. Trži se po najmanj 10-mesečnem obdobju zorenja v posodah ali sodih, za proizvode z navedbo staranja pa po najmanj 3-letnem staranju v lesenih sodih.

Uporabljene sorte vinske trte, ohranjanje celega grozdja po trgatvi, stiskanje celih grozdov takoj po trgatvi, nežno in postopno stiskanje ter majhna količina pridobljenega soka omogočajo, da se lahko pridobiva povsem svež, mineralen in saden mošt.

Te značilnosti se okrepijo z dodanim alkoholom in spojijo med zorenjem v posodi. Po potrebi se s staranjem v lesenih sodih razvijejo v večjo aromatično kompleksnost.

4. Zadevno geografsko območje

Pridelava grozdja za proizvodnjo groznega mošta in alkohola, pridelava mošta in alkohola, priprava ter zorenje in po potrebi staranje likerja „Ratafia champenois“ se izvajajo na ozemljih, opredeljenih s členom V zakona z dne 22. julija 1927 o kontrolirani označbi porekla „Champagne“, ki razveljavlja in nadomešča člen 17 zakona z dne 6. maja 1919, ob upoštevanju naslednjih določb:

- v okrožju Vitry-le-François (departma Marne) je razmejeno območje parcel tisto območje, ki ga je pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost odobril na zasedanju 7. in 8. novembra 1990 ter katerega načrti so predloženi zadevnim mestnim hišam,
- v naslednjih občinah departmaja Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt in Jaucourt, razmejeno območje parcel je tisto območje, ki ga je pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost odobril na zasedanjih 23. junija 1994, 8. septembra 1994 in 19. maja 1995 ter katerega načrti so predloženi mestnim hišam zadevnih občin,
- v naslednjih občinah departmaja Aube: Marcilly-le-Hayer in La Villeneuve-au-Châtelot, ni bila rezervirana nobena parcela v skladu z odločitvijo pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost na zasedanju 10. septembra 1997,
- v naslednjih občinah departmaja Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin in Saint-Léger-sous-Brienne ter v naslednjih občinah departmaja Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger in Villiers-aux-Corneilles, ni bila rezervirana nobena parcela v skladu z odločitvami pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost na zasedanjih 23. in 24. junija 1994, 7. in 8. septembra 1994, 18. in 19. maja 1995 ter 6. in 7. septembra 1995,
- v občini Fontaine-sur-Aÿ departmaja Marne je razmejeno območje parcel tisto območje, ki ga je pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost odobril na zasedanju 9. in 10. septembra 1999 ter katerega načrti so predloženi mestni hiši zadevne občine,
- v naslednjih občinah departmaja Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves in Broussy-le-Petit, ni bila rezervirana nobena parcela v skladu z odločitvijo pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost na zasedanju 5. in 6. septembra 2001.

5. Metoda za pridobivanje žgane pijače

Surovine

1. Značilnosti grozdnih moštov

Grozni mošt za pridelavo likerja „Ratafia champenois“ je pridobljen iz grozdja, ki ga je mogoče uporabiti za proizvodnjo vina z ZOP „Champagne“.

Ta mošt je pridobljen iz največ 2 666 litrov zbistrenega mošta na 4 000 kilogramov potrganega grozdja.

Prepovedani so vsi postopki obogatitve grozdnega mošta.

2. Značilnosti uporabljenega alkohola

Za pripravo likerja „Ratafia champenois“ se lahko uporablja žganje iz vina, žganje iz grozdnih tropin, vinski destilat ali destilat iz vina posamezno ali v mešanici, pridobljen iz grozdja, ki ga je mogoče uporabiti za pridelavo vina z ZOP „Champagne“.

Da ne bi zakrili primarnih arom grozdnega mošta, žganje iz grozdnih tropin ne sme presežati 20 % volumenskega odstotka čistega alkohola v skupni vsebnosti alkohola, uporabljenega pri pripravi.

Priprava

Liker je treba proizvesti v 20 dneh po datumu stiskanja grozdja, uporabljenega v sestavi uporabljenega mošta.

Donegovanje

Likerji se po proizvodnji zorijo najmanj 10 mesecev pred pakiranjem. Zorenje poteka v posodah ali sodih.

Uporaba lesnih sekancev je prepovedana.

V tej fazi je dovoljeno dodajanje alkohola, ki ustreza navedenim značilnostim, da se prilagodi pridobljeni volumenski delež alkohola.

Likerji z geografsko označbo „Ratafia champenois“, ki jo dopolnjuje navedba staranja, se najmanj tri leta od njihovega dajanja v lesene sode starajo v hrastovih posodah s prostornino največ 10 hektolitrov.

Pri tem obdobju se lahko upošteva faza zorenja, če zorenje poteka v hrastovih posodah s prostornino največ 10 hektolitrov.

Navedeni najkrajši časi pomenijo čas brez prekinitev, razen opravil, potrebnih za proizvodnjo.

Dodelava

Dovoljen je samo karamel, ki se uporablja izključno za prilagoditev barve.

6. Povezava z geografskim okoljem ali izvorom

Posebne značilnosti žgane pijače, ki se pripisujejo geografskemu območju

Barva likerja „Ratafia champenois“ sega od slamnato rumene do jantarne. Ima značilno mineralen vonj s sadnimi aromami. Ima uravnoteženost sladkorja in kislin.

Zaradi dolgega donegovanja likerja „Ratafia champenois“ v lesenih sodih se alkohol bolje spoji z grozdnim moštom. Razvije se aromatična kompleksnost z zaznavo not po suhem sadju, suhih oreških (orehi, praženi mandlji), golostebelnem sladkem korenu in cimetu.

Podrobnosti o geografskem območju ali izvoru, ki so pomembne za povezavo

Naravni dejavniki

Geografsko območje, ki ustreza območju označbe porekla „Champagne“, se nahaja na severovzhodu francoskega ozemlja ter se razprostira prek občin, ki spadajo v departmaje Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne in Seine-et-Marne.

Značilen del njegove pokrajine so vinogradi na pobočjih mogočnih geomorfoloških struktur Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne in Côte des Bar, ki so pretežno apnenčaste in po možnosti usmerjene proti vzhodu in jugu.

Vinogradi so izpostavljeni dvojnemu podnebnemu vplivu:

- oceanskemu, ki zagotavlja redne padavine in majhne temperaturne spremembe med letnimi časi,
- celinskemu, ki je odgovoren za včasih uničujoče zmrzali in osončenost, ki spodbuja zorenje grozdja poleti.

Človeški dejavniki

Proizvodnja likerja „Ratafia champenois“ je bila prvotno družinska praksa. Ta liker se proizvaja ob trgatvi iz soka svežega grozdja. Z mešanjem alkohola z grozdnim moštom se omogoči aromatiziranje, pri tem pa se ohranijo primarne arome grozdja. Nekaj velikih trgovcev se je od sredine 20. stoletja ukvarjalo zlasti z izboljševanjem njegove kakovosti, da so iz njega ustvarili današnji proizvod. Današnja proizvodnja likerja „Ratafia champenois“ je razdeljena med vinogradnike na eni strani ter zadrage in trgovce na drugi.

Pri proizvodnji likerja „Ratafia champenois“ se uporablja sok grozdja, ki ga je mogoče uporabiti za proizvodnjo vina z ZOP „Champagne“, iz večinoma treh šampanjskih sort vinske trte, tj. chardonnay B, pinot noir N in meunier N. Kakovost soka se ohrani z obiranjem celih grozdov in nežnim stiskanjem z omejitvijo na največ 2 666 litrov na 4 000 kg grozdja. Sok je

pridobljen v stiskalnicah, zasnovanih za pridobivanje mošta, namenjenega izključno pridelavi penečega vina. Primarne arome šampanjskih sort vinske trte se lahko ohranijo zato, ker je mešanica tega soka z alkoholom pridobljena iz grozdja, ki ga je mogoče uporabiti za proizvodnjo vina z ZOP „Champagne“.

Vzročna povezava

Glavne značilnosti likerja „Ratafia champenois“ izhajajo iz njegove surovine, pridobljene iz grozdja, ki se lahko uporabi za ZOP „Champagne“, ter znanja in spretnosti/veščin lokalnih prebivalcev o pridelavi grozdja in proizvodnji likerja. Povezava z geografskim območjem likerja „Ratafia champenois“ temelji na naslednjih točkah:

Posebna kakovost trgatve, opravljene v Šampanji:

Izvirnost šampanjskih vinogradov izhaja iz njihove lege na severu. Zaradi pedoklimatskih razmer geografskega območja se je razvil zelo poseben način obdelovanja vinograda, ki se kaže zlasti v izboru treh glavnih sort vinske trte, tj. chardonnay B, pinot noir N in meunier N. Te sorte v povezavi s pogoji območja zagotavljajo surovino, ki daje likerju „Ratafia champenois“ naravne kisline, zaradi česar ima elegantno, mineralno in pretanjeno strukturo.

Nega, namenjena pridelovanju grozdja:

Lokalne prakse trgatve in stiskanja grozdja so usmerjene v proizvodnjo penečega vina. Glede na pogoje za proizvodnjo proizvodov z označbo porekla „Champagne“ se zato pri trgatvi obirajo celi grozdi, njihov prevoz pa poteka v preluknjanih zabojih, da bi se izognili kakršnemu koli spreminjanju ali razbarvanju. Čeprav velik del grozdja izvira iz rdečih sort vinske trte, se lahko s šampanjsko tehniko stiskanja pridobi „bel“ mošt, ki se uporablja za pripravo likerja „Ratafia champenois“. Njegova barva, ki sega od slamnato rumene do jantarne, je povezana s sortami vinske trte in donegovanjem likerja. Poleg tega trgatve celih grozdov in nežna tehnika stiskanja omogočata, da se ohrani mineralen vonj s sadnimi aromami, ki so značilne za liker „Ratafia champenois“.

Obvladovanje postopka aromatiziranja:

Liker „Ratafia champenois“ se proizvaja z mešanjem alkohola vinskega izvora z grozdnim moštom za aromatiziranje. Ta postopek se izvede kmalu po stiskanju, da se ohrani svežina grozdnega mošta. Poleg tega je omejen delež žganja iz grozdnih tropin, da ne bi zakril primarnih in sadnih arom. Od obvladovanja te faze je odvisna kakovost končnega proizvoda.

Znanje in veščine proizvajalcev in glavnih kletarjev prispevajo, da se alkohol, uporabljen za dodajanje, in grozdni mošt povsem spojita ter da se v likerju „Ratafia champenois“ v celoti razkrija aromatična kompleksnost, ki izvira iz surovine in jo po potrebi dopolnjuje vonj, ki se razvije med staranjem.

7. Vložnik

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Združenje proizvajalcev žganih pijač z geografsko označbo „Champagne“)

Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 Aÿ
FRANCIJA

8. Podrobna pravila označevanja

Predstavitev

Zaradi ohranitve bistvene značilnosti likerjev se ti pakirajo v steklenice.

Za pakiranje se ne smejo uporabljati steklenice za peneča vina ter zamašek v obliki gobe iz plutovine ali drugega materiala, ki sme priti v stik s hrano, pritrjen in po potrebi pokrit s ploščico.

Splošna pravila

Ime geografske označbe „Ratafia champenois“ je navedeno na vsakem zadevnem označevanju s črkami, ki so enake velikosti, barve in pisave.

Nobeden od izrazov, vključenih v geografsko označbo „Ratafia champenois“, ne sme biti naveden ločeno, tako da bi sestavljal neločljivo celoto.

Pri označevanju likerjev z geografsko označbo „Ratafia champenois“ se ne sme niti zahtevati, niti navesti porekla grozdja in mošta.

Navedbe staranja

Naslednje navedbe glede trajanja staranja lahko dopolnjujejo geografsko označbo „Ratafia champenois“ le pod naslednjimi pogoji:

- izraz „Vieux“ (star) za likerje, starane najmanj tri leta od dajanja v lesene sode,
- izraz „Très vieux“ (zelo star) za likerje, starane najmanj osem let od dajanja v lesene sode.

Ti izrazi so na označevanju likerjev navedeni s črkami, ki ne smejo biti večje od polovične velikosti črk, uporabljenih za ime geografske označbe.

**Objava zahtevka za registracijo imena 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 431/16)

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.

ENOTNI DOKUMENT

„PODPIWEK KUJAWSKI“

EU št.: PGI-PL-02212 – 19.7.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Podpiwek kujawski“

2. Država članica ali Tretja Država

Poljska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

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

„Podpiwek kujawski“ je temno rjava, gazirana, fermentirana, sladkana, brezalkoholna pijača iz praženega zrnja, katere glavne sestavine so: praženo ječmenovo zrnje, mleta pražena korenina cikoriije in aromatični hmelj. „Podpiwek kujawski“ se daje na trg v dveh oblikah: kot pripravljena gazirana pijača in suha mešanica, iz katere je mogoče pripraviti pijačo doma.

„Podpiwek kujawski“ ne vsebuje kemičnih konzervansov, sredstev za aromatiziranje (naravnih, naravnim enakih ali sintetičnih aromatičnih snovi) ali barvil (naravnih ali naravnim enakih barvil).

Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti pripravljene pijače:

- vsebnost suhe snovi – od 8 do 12 % (m/m) (dopustno odstopanje $\pm 1,0$),
- vsebnost sladkorja – največ 50 g/l,
- vsebnost etanola $-0,5$ % (dopustno odstopanje od $-0,1$ do $+0,5$),
- okus – pijača iz praženega zrnja je osvežilnega, značilnega okusa, ki spominja na kvas. Je rahlo sladka, blago grenka in rahlo kislja,
- temno rjave barve.

Surovine pripravljene pijače so: suha mešanica, voda, kvas, sladkor in antioksidant: askorbinska kislina. Vsebnost kislin v g/enoto suhe snovi – najmanj 0,015.

„Podpiwek kujawski“ – suha mešanica:

- praženo ječmenovo zrnje $-89,92$ % mešanice (dopustno odstopanje ± 2 %),
- mleta pražena korenina cikoriije $-9,93$ % mešanice (dopustno odstopanje ± 2 %),
- citronska kislina $0,15$ % (dopustno odstopanje $\pm 0,05$ %).

Embalaza vključuje tudi suhe aromatične hmeljne brikete (pakirane ločeno) – 5 % teže mešanice.

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

Mešanica, pripravljena za pitje, se v skladu z receptom na embalaži meša z vodo, sladkorjem in kvasom. Razmerje dodatkov za 200 g mešanice je: 10 l vode, 500 g sladkorja, 5 g svežega pekovskega kvasa ali pivskega kvasa (dopusten je tudi suhi kvas v ustreznem razmerju).

Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti suhe mešanice:

- vsebnost vode – največ 12 %,
- rahla konsistenca, drobno zrnata, dopustne so grudice, ki razpadejo med prsti. Drobnot se lahko giblje od majhne (gre skozi sito kvadratastega mrežnega očesa velikosti 1,5 mm) do velike (celo praženo ječmenovo zrnje, zdrob ali kosmiči pražene cikorije v velikosti 3–5 mm),
- rjave do temno rjave barve, dopustni so svetlejši ali temnejši delci,
- nekoliko grenek okus z značilnim okusom pijač iz praženega zrnja.

Proizvodu „podpiwek kujawski“ (suhi mešanici in pripravljeni pijači) se lahko doda regulator kislosti (citronska kislina) ali antioksidant (askorbinska kislina).

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

–

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

Suha mešanica – na opredeljenem geografskem območju je treba izvajati naslednje faze proizvodnje:

- praženje ječmenovega zrnja in mlete korenine cikorije,
- priprava suhe mešanice v skladu z razmerji iz točke 3.2.

Pripravljena pijača – na opredeljenem geografskem območju je treba izvajati naslednje faze proizvodnje:

- praženje ječmenovega zrnja in mlete korenine cikorije,
- priprava suhe mešanice v skladu z razmerji iz točke 3.2,
- kuhanje mešanice zrnja in dodajanje pražene korenine cikorije (pivina),
- dodajanje in kuhanje aromatičnih hmeljnih briketov,
- dodajanje sladkorja,
- hlajenje,
- precejanje,
- dodajanje kvasa in fermentacija,
- stekleničenje,
- pasterizacija ali druga metoda, s katero kvas postane neaktiven.

Fermentacija poteka v steklenici in se zaključi s pasterizacijo ali drugo metodo, s katero kvas postane neaktiven, s čimer se ohrani nizka vsebnost alkohola.

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

Pripravljena pijača „podpiwek kujawski“ se daje na trg v temnih steklenicah.

Suha mešanica „podpiwek kujawski“ se daje na trg v škatlicah.

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

–

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Kujavsko-pomorjansko vojvodstvo, kot je opredeljeno z upravnimi mejami.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnost proizvoda „podpiwek kujawski“ izhaja iz posebne kakovosti in slovesa proizvoda, ki ju je mogoče pripisati njegovemu geografskemu poreklu.

Zaradi stanja tal in podnebnih razmer, ugodnih za gojenje ječmena in cikorije, je v Kujavsko-pomorskim vojvodstvu teh surovin v izobilju. Edinstvena metoda proizvodnje pijače z uporabo praženega ječmena in korenine cikorije se je na tem območju razvila zaradi velike razpoložljivosti surovin, potrebnih za proizvodnjo proizvoda „podpiwek kujawski“, ter znanj in spretnosti lokalnih proizvajalcev. Prav zaradi teh znanj in spretnosti lokalnih proizvajalcev je bilo na tem območju mogoče določiti prava razmerja sestavin, obseg praženja ječmena in korenine cikorije ter ustrezne pogoje v smislu temperature in trajanja fermentacije; vse to zagotavlja visoko kakovost in posebne značilnosti proizvoda „podpiwek kujawski“.

5.1 Suha mešanica

Zgodovina proizvodnje proizvoda „podpiwek kujawski“ sega v leto 1816, ko sta brata Bohm v Kujavsko-pomorskim vojvodstvu odprla tovarno. Prav v tej tovarni je nastala mešanica ječmena in cikorije z dodatkom hmeljja (suha mešanica), ki so ji priložili recept, s pomočjo katerega so kupci doma pripravili osvežilno pijačo, ki je postala stalnica v zgodovini te regije. Pripravljena pijača, ki je nastala na podlagi recepta proizvajalca, ni bil standardni „podpiwek“ (z vodo pripravljeno pivo) iz varjenih surovin (ječmenovega sladju), temveč je šlo bolj za pijačo iz praženega ječmenovega zrnja, ki sta ji bila dodana mleta pražena korenina cikorije in hmelj.

Suha mešanica, ki se je uporabljala za pripravo osvežilne pijače doma, se je prodajala pod imenom „podpiwek“. Ta temno rjava pijača je bila na splošno zelo priljubljena pred drugo svetovno vojno, o čemer pričajo nepoštene prakse konkurentov, ki so ponarejali izvorno embalažo suhe mešanice in recept za pripravo te pijače. Leta 1938 sta zaradi posnemanja konkurentov tovarna cikorije Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm ter Co i Gleba S.A. iz Włocławka vložila zahtevek in pridobila patent za „podpiwek“. Ime „podpiwek“ se je smelo uporabljati samo za suho mešanico, opisano v točki 3.2. Patent je bil nazadnje obnovljen leta 1969. Naslednje podjetje, ki je imelo pravice za recept, ni obnovilo patenta za ime „podpiwek“, temveč je dodalo besedo „kujawski“.

5.2 Pripravljena pijača

Pojav proizvoda „podpiwek kujawski“ kot pripravljene pijače je neločljivo povezan z zgodovino suhe mešanice, ki se je uporabljala za pripravo te pijače, in možnostjo proizvajalcev, da izvajajo fermentacijo. Prve preskuse na področju fermentacije pijače, ki je bila pozneje znana pod imenom „podpiwek kujawski“, je zabeležila tovarna cikorije v Włocławku leta 1938. Sprva naj bi bila pijača pripravljena za uživanje v treh dneh po pripravi. Ker se je izkazalo, da je bil proizvod najbolj priljubljen v času spravila pridelkov, ko so bile temperature v Kujavsko-pomorskim vojvodstvu najvišje, je bil recept spremenjen, kupcem pa se je svetovalo, da hranijo pijačo en dan na toplem mestu, nato pa še dva dni na hladnejšem mestu. Četrty dan je bila pijača pripravljena za uživanje.

Standardni „podpiwek“ je vrsta pijače, ki je stranski proizvod piva iz ječmenovega sladju (pijača iz sladju), je sladkana in ji je umetno dodan ogljikov dioksid. V nasprotju z drugimi pijačami z imenom „podpiwek“ je „podpiwek kujawski“ edina fermentirana pijača na osnovi praženega zrnja. Druge pijače z imenom „podpiwek“ spadajo v dve kategoriji: gazirane sladkane pijače in pijače iz sladju. „Podpiwek kujawski“ se proizvaja z alkoholno fermentacijo, zaradi česar vsebuje približno tretjino sladkorja v primerjavi z gaziranimi pijačami s tem imenom. V končni fermentirani pijači ostane največ 50 g sladkorja na liter. To je manj, kot ga ostane v gazirani sladkani pijači, ki v povprečju vsebuje 100 g/l. Ko „podpiwek kujawski“ fermentira, kvas spremeni sladkor v alkohol, pri tem pa proizvaja plin, zato proizvodu „podpiwek kujawski“ za razliko od drugih gaziranih pijač z imenom „podpiwek“ ni umetno dodan ogljikov dioksid. Razlikuje se tudi po tem, da nima dodanih kemičnih konzervansov za podaljšanje roka uporabnosti ter dodanih sredstev za aromatiziranje in barvil, saj intenziven vonj, barva in okus nastajajo že s tradicionalno proizvodno metodo.

Sloves, ki ga proizvod „podpiwek kujawski“ uživa med kupci, potrjujejo njegova prisotnost na nacionalnih sejmih in lokalnih dogodkih, na katerih se predstavljajo tradicionalni in regionalni proizvodi, ter nagrade in priznanja, ki jih je osvojil na nacionalnih tekmovanjih. Na primer, „podpiwek kujawski“ je leta 2009 osvojil prvo nagrado na tekmovanju „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ (Naša kulinarična dediščina – Okusi regije), ki ga je organizirala Poljska zbornica regionalnih in lokalnih proizvodov zaradi promocije tradicionalnih proizvodov, ki se proizvajajo v regiji. Posebne kakovosti proizvoda „podpiwek kujawski“ je leta 2011 prepoznala tudi organizacija Slow Food Polska, ki je tej pijači podelila svoje priporočilo. O slovesu proizvoda „podpiwek kujawski“ pričajo številni članki v lokalnih časopisih in na internetu ter nagrade. Večina časopisnih člankov o tem proizvodu je bila objavljena, ko so se začela organizirati kulinarična tekmovanja za promocijo tradicionalne lokalne hrane. „Podpiwek kujawski“ je leta 2011 osvojil tudi nagrade v treh kategorijah (prvo nagrado v kategoriji pijača, prvo nagrado v kategoriji umetnikov in novinarjev ter glavno nagrado festivala) na največjem festivalu na Poljskem, tj. Festivalu okusov v Gruznu. Istega leta

je „podpiwek kujawski“ na mednarodnem sejmu Polagra Food Trade Fair v Poznaniu prejel najvišje priznanje, podeljeno tradicionalnim proizvodom, tj. nagrado „perła“. V tem času je bil najpogosteje omenjen v tisku, na kulinaričnih spletnih dnevnikih in spletiščih ter na radiu in televiziji. Informacije o tej pijači se pogosto pojavljajo v časopisnih člankih, ki opisujejo značilne jedi Kujavsko-pomorjanskega vojvodstva, kar potrjuje njen pomen in kaže na to, da je zelo cenjena med lokalnim prebivalstvom.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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 431/17)

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

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

EU št.: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer“

Plaça del País Valencià, 7. – 46250 Alcudia (Valencija), Španija

Tel. +34 962997702

E-naslov: d.o.kaki@kakifruit.com

Regulativni svet za ZOP „Kaki Ribera del Xúquer“ ima pravni interes v postopku za spremembo specifikacije proizvoda, saj je nadzorni organ za navedeno ZOP, odobren v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065. Svet vključuje pridelovalce kakija z opredeljenega območja, izvaja pa tudi promocijske ukrepe in ukrepe razširjanja proizvoda.

2. Država članica ali Tretja Država

Španija

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

Ime proizvoda

Opis proizvoda

Geografsko območje

Dokazilo o poreklu

Metoda proizvodnje

Povezava

Označevanje

Drugo [Navedite.]

4. Vrsta sprememb

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

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

- 1.– Prva sprememba je razširitev geografskega območja na naslednje občine: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent in La Pobla del Duc.

Od leta 1998, ko je ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano Generalitat Valenciana začelo postopek za registracijo označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“, in poznejše objave te ZOP v *Uradnem listu Evropske unije* v letu 2002 se je gojenje kakija na opredeljenem geografskem območju v provinci Valencija pospešeno širilo. Proizvodnja se je s komaj 4 000 ton leta 1997 povečala na več kot 200 000 ton v zadnjem tržnem letu, tj. 2015, z vsem, kar to pomeni v gospodarskem in družbenem smislu.

Leta 1998, ko je bil ustanovljen regulativni svet, se je kaki gojil le na omejenem območju v regiji Ribera, in sicer so ga pridelovali le v petih občinah. Vendar se je z leti gojenje te kulture močno razmahnilo ter razširilo na celotno območje regije Ribera in sosednje občine.

Glede na uradne podatke, ki so na voljo od leta 2002, se je v provinci Valencija površina, na kateri se goji kaki, povečala z nekaj več kot 1 900 ha na več kot 14 659 ha leta 2015. Čeprav je proizvodnja skoncentrirana predvsem v občinah regije Ribera, se je razširila tudi na sosednje občine, ki imajo enake talne in podnebne značilnosti kot zaščiteno območje.

Kaki se v teh občinah goji že več kot desetletje, in to uspešno, saj se je rastlina na tem območju prilagodila enako dobro kot v občinah, ki so že zaščitene z ZOP, pridelani sadeži pa imajo enake fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Zato se predlaga razširitev območja, zaščitenege z označbo porekla, da bi se upoštevali rast in prilagoditev gojenja kakija v nekaterih občinah, zaradi kakovosti te kulture in ob zagotavljanju, da bodo lastnosti kakija, pridelanega v teh občinah, enake lastnostim kakija, pridelanega na že zaščiteneh območjih. S to razširitvijo bi se lahko za največ 20 % povečala proizvodnja, ki je trenutno zajeta z ZOP.

Podnebne razmere v občinah, za katere se predlaga vključitev v opredeljeno območje, so podobne razmeram v občinah, ki so že zaščitene, pridelani kakiji pa so enaki kakijem, ki že nosijo ZOP. Poleg tega je na seznam občin, ki jih je treba zaščititi, dodana občina Cotes, ki ob pripravi prvotne specifikacije proizvoda pomotoma ni bila vključena na seznam, čeprav je del občin okrožja Ribera Alta in je obkrožena z občinami, ki so na prvotnem seznamu prve specifikacije proizvoda.

Po drugi strani je prav tako v postavki v zvezi z geografskim območjem črtan naslednji stavek: „Površina, namenjena gojenju kakija na zaščitenem območju, se razprostira na približno 2 300 ha, od katerih je skoraj 1 800 ha vpisanih v register.“

Navedena postavka bi morala vključevati samo občine, zajete z označbo porekla. Število hektarov obdelovalne površine – ne glede na to, ali so vpisani v register pri nadzornem organu ali ne – se spreminja, zato ga v specifikaciji proizvoda ni treba navesti.

- 2.– Druga sprememba se nanaša na podrobnejše navedbe v postavki o opisu proizvoda. Natančneje je stavek: „Kakiji morajo med odpošiljanjem imeti čašico in pecelj,“ nadomeščen z naslednjim: „Kakiji morajo med odpošiljanjem imeti čašo, s pecljem ali brez njega“.

V specifikaciji proizvoda je v točki 2 – Opis proizvoda navedeno, da morajo imeti kakiji ob odpremi „čašo in pecelj“. Vendar je v točki 5 – Pridobivanje proizvoda v isti specifikaciji proizvoda navedeno, da se „[p]ri obiranju [...] pecelj odreže tako, da čaša ostane pritrjena na sadež“, enako besedilo pa vsebuje tudi objavljeni enotni dokument. To lahko ustvari zmedo, saj je po eni strani mogoče meniti, da mora biti pecelj prisoten, po drugi strani pa, da ga je treba odrezati.

Da bi se izognili napačnim razlagam je tako v točki 2 – Opis proizvoda v specifikaciji proizvoda besedilo „imeti čašico in pecelj“ nadomeščeno z besedilom „imeti čašo, s pecljem ali brez njega“, kar ustreza dejstvu, da se lahko pecelj ob obiranju odreže bolj ali manj kratko, nikoli pa ne sme segati čez čašo, da ne bi prebodel drugih sadežev v zabojnikih z obranimi sadeži. Navesti je treba, da se del peclja nahaja pod vrhnjim delom kakija, saj je na tem mestu čaša vbočena glede na vrhnji del sadeža, čeprav se priporoča, da se pecelj v celoti odstrani, da bi se preprečile poškodbe drugih sadežev ob obiranju.

- 3.– Tretja sprememba se nanaša na črtanje naslednjega stavka v opisu proizvoda: „Kakiji morajo med odpošiljanjem biti brez tujega vonja in/ali okusa.“

Lastnost, katere črtanje se predlaga, se namreč pri tej vrsti sadežev zelo redko pojavi, saj je „tuj vonj“ lahko le posledica gnitja ali fizioloških sprememb, ki jih je mogoče zlahka odkriti, pri čemer so te težave že obravnavane v standardih kakovosti. Kar zadeva izraz „tuj okus“, ta implicira, da bi bilo treba opraviti poskušanje sadežev, kar nima smisla glede na to, da je tudi „tuj okus“ lahko le posledica sprememb na sadežih, povezanih z boleznimi ali fiziološkimi težavami, ki jih je mogoče zlahka odkriti s prostim očesom.

Vidiki, ki zagotavljajo kakovost proizvoda, se že preverjajo pri nadzoru, ki ga izvajajo nadzorni organ in gospodarski subjekti. S črtanjem tega besedila bi se morala preprečiti zmeda glede inšpekcijskih pregledov za nadzor in certificiranje proizvoda.

- 4.– S četrto spremembo je dodano naslednje besedilo: „in dopustna odstopanja za sadeže, ki ne ustrezajo standardu“. Natančneje je v postavki o opisu proizvoda v delu, v katerem so opredeljene dopustne nepravilnosti, ta stavek dodan dvakrat.

Poleg analitskih dejavnikov so pri opisu proizvoda navedene opisne značilnosti proizvoda, med drugim dopustne površinske nepravilnosti. Tako je določena največja dopustna velikost estetskih nepravilnosti okrogle in pravokotne oblike. Vendar obstajajo različne vrste nepravilnosti (ne glede na to, ali so okrogle ali pravokotne) in za vsako od teh vrst različne omejitve. Ta podrobnejša klasifikacija je pojasnjena v priročniku o kakovosti ZOP „Kaki Ribera del Xúquer“.

V standardih kakovosti sadja in zelenjave je opredeljenih več razredov (ekstra, I, II itd.). V vsakem razredu je dovoljeno (omejeno) število sadežev, ki ne ustrezajo parametrom. Ti sadeži so označeni kot „sadeži, ki ne ustrezajo standardu“.

S spremembo je uvedeno dopustno odstopanje za sadeže, ki ne ustrezajo standardu. S to podrobno navedbo so v specifikaciji proizvoda določene omejitve za površinske nepravilnosti in napoteno je na priročnik o kakovosti označbe porekla, v katerem so podrobno opredeljene različne nepravilnosti, ki jih je mogoče najti na sadežih, in dopustna odstopanja glede na vrsto nepravilnosti. Ti standardi kakovosti in obstoječi vzorci standardov kakovosti se nanašajo na sadeže, ki ne ustrezajo standardu, tj. sadeže, ki niso v okviru določenih omejitev in za katere so s standardi kakovosti, ki jih je izdelal regulativni svet, prav tako določene omejitve.

Predlaga se, naj se doda stavek „in dopustna odstopanja za sadeže, ki ne ustrezajo standardu“, da bi se preprečile samovoljne razlage v zvezi s tem vidikom in da bi se dopustni deleži jasno opredelili v standardih kakovosti. Poleg tega bi lahko nenatančnost v specifikaciji proizvoda povzročila nepravilne razlage v zvezi s postopkom nadzora in certificiranja, saj ta vidik ni naveden v specifikaciji proizvoda, ampak samo v standardih kakovosti nadzornega organa, zaradi česar je bilo ocenjeno, da je treba dokumenta uskladiti.

- 5.– Peta sprememba se nanaša na postavko o pridobivanju proizvoda in vključuje posodobitev datumov obiranja kakija.

V tej postavki je bilo namreč prej navedeno: „Obiranje poteka od konca septembra do začetka novembra.“ V novem besedilu je zdaj navedeno: „Obiranje običajno poteka od konca septembra in lahko traja do konca decembra ali začetka januarja.“

Zaradi spremembe podnebnih razmer in razvoja tehnik upravljanja gojenja od prve registracije ZOP se je obdobje obiranja kakija podaljšalo. Tako je že nekaj let običajno, da se sezona kakija podaljša do konca decembra ali celo do začetka januarja, to spremembo pa je treba vključiti v specifikacijo proizvoda.

- 6.– Šesta sprememba se nanaša na postavko o povezavi in zlasti točko v zvezi z naravnimi dejavniki, zaradi katerih ima zaščiteno območje poseben značaj.

Natančneje je stavek „Ribera del Xúquer je naravno območje province Valencija, ki ga obkroža prostrana dolina iz obdobja kvartarja oziroma naplavska ravnina, ki jo prečkata reki Xúquer in Magro“ črtan in nadomeščen z naslednjim: „Ribera del Xúquer je prostrano območje, ki zajema občine okrožja Ribera Alta in občine okrožja Ribera Baixa, pa tudi sosednje občine, skozi katere tečejo reka Xúquer in njeni pritoki. Območje leži v provinci Valencija, obkroža pa ga prostrana dolina iz obdobja kvartarja oziroma naplavska ravnina, ki jo prečkata reki Xúquer in Magro.“

S prvo spremembo se predlaga, da se v specifikacijo proizvoda vključi več občin. V postavki o povezavi v specifikaciji proizvoda so navedeni naravni dejavniki in opisano je geografsko območje ZOP. Povsem logično je, da mora biti postavka o povezavi skladna z razširitvijo zaščitenege ozemlja, zato je opis zaščitenege območja preoblikovan, da bi ustrežal novemu območju, na katero se nanaša zahtevek in ki vključuje te nove občine.

ENOTNI DOKUMENT

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

EU št.: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Kaki Ribera del Xúquer“

2. Država članica ali Tretja Država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Sadež kakija (*Diospyros kaki*) sorte „rojo brillante“, ki se zaužije svež. Gre za jagodo, ki se navadno razvije partenokarpno; ker oprševanja ni, ta sadež ne vsebuje semen.

Značilnosti sadeža: v času obiranja je oranžno rumen, ko dozori, pa postane živo rdeč. Napol sprijeta lupina je srednje debela. Čvrsto meso je v času obiranja oranžno rdeče barve, ko dozori, pa postane živo rdeče. Ko kaki dozori, trpek okus postane sladek; sadež je v prečnem prerezu okrogle oblike, v vzdolžnem prerezu pa rahlo podolgovat.

Kakiji morajo med odpošiljanjem:

- biti celi,
- imeti čašo, s pecljem ali brez njega,
- biti zdravi (izključeni so sadeži s poškodovanim ali gnilim mesom),
- biti čisti, dejansko brez kakršne koli vidne tuje snovi,
- biti brez odvečne zunanje vlage.

Kakiji z zaščiteno označbo porekla morajo v premeru meriti najmanj 61 mm.

Meso sadežev ne sme biti poškodovano, manjše estetske nepravilnosti lupine, ki ne vplivajo na splošno stanje proizvoda, njegovo kakovost, sposobnost ohranjanja kakovosti in predstavitev v pakiranju, se lahko dovolijo v okviru spodnjih omejitev:

- največ 1 cm² celotne površine za estetske nepravilnosti (ki ne vplivajo na meso sadeža) podolgovate ali pravokotne oblike. Največje dovoljeno odstopanje je 2 cm² in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti in dopustna odstopanja za sadeže, ki ne ustrezajo standardu, določeni s standardi kakovosti zaščitene označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“;
- estetske nepravilnosti (ki ne vplivajo na meso sadeža) okrogle oblike lahko zavzemajo površino, ki ustreza krogu s premerom največ 1,5 cm. Največje dovoljeno odstopanje je 2,5 cm in nikoli ne presega 20 % sadeža. V obeh primerih so različne omejitve glede na vrsto nepravilnosti in dopustna odstopanja za sadeže, ki ne ustrezajo standardu, določeni s standardi kakovosti označbe porekla „Kaki Ribera del Xúquer“.

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

—

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

Vse faze proizvodnje je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

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

—

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

Nadzorni organ bo lahko preveril trgovske etikete vseh gospodarskih subjektov, s čimer bo zagotovil pravilno uporabo nomenklature in oznak zaščitene označbe porekla. Etikete morajo imeti obvezno navedbo „zaščitena označba porekla „Kaki Ribera del Xúquer““.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje vključuje primerna zemljišča za gojenje tega pridelka v naslednjih občinah: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfar, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartzeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón in Xàtiva, ki so vse del province Valencija v avtonomni skupnosti Valencija.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Zgodovinske posebnosti

Kaki je sadno drevo iz družine Ebenaceae (ebenovke) s poreklom s Kitajske, kjer so ga začeli gojiti v 8. stoletju. V drugi polovici 19. stoletja so kaki začeli gojiti v zahodni Evropi, v Španiji se pojavi leta 1870. Danes nacionalna proizvodnja poteka predvsem v avtonomni skupnosti Valencija, v kateri se nahaja območje, zaščiteno z označbo porekla „Kaki Ribera del Xúquer“, ki združuje 50 % celotne proizvodnje.

Kaki „rojo brillante“ se je pojavil samodejno po sejanju semen ob meji ene od parcel občine Carlet. Okrog leta 1960 je bil nato cepljen prvi homogen nasad v občini Alcudia, kar je bil začetek hitrega razvoja sorte v regiji.

Naravne posebnosti

Ribera del Xúquer je območje, ki zajema občine ob bregovih reke Xúquer in njenih pritokov v provinci Valencija, ki pripadajo okrožjema Ribera Alta in Ribera Baixa, pa tudi sosednje občine, skozi katere tečejo reka Xúquer in njeni pritoki. Območje leži v provinci Valencija, obkroža pa ga prostrana dolina iz obdobja kvartarja oziroma naplavinska ravnina, ki jo prečkata reki Xúquer in Magro.

Velik del zemljišč, namenjenih gojenju, se nahaja na nižinskih obrežjih rek Xúquer in Magro, kjer je prst zelo bogata in kompaktna. Gre za naplavinska tla, naplavine pa je prinesel vodni tok reke Xúquer in njenih pritokov, ki se spuščajo z gorskih območij. Poleg tega na spodnjem delu položnih strmin doline najdemo koluvalno prst rožnate barve, ki je mehka in zlasti primerna za intenzivno pridelavo.

Območje ima blago podnebje s povprečno letno temperaturo 17 °C ter povprečnimi temperaturami od 9 do 10 °C meseca januarja in od 24 do 25 °C meseca avgusta. Ker je oblačnost šibka, povprečna letna količina padavin nikoli ne preseže 400 do 500 mm. Poleg tega so rastline zaščitene pred zmrzaljo z okoliškimi hribi, še zlasti v dolinah pritokov.

5.2 Posebnosti proizvoda

Sorta „rojo brillante“ je avtohtona sorta območja in je rezultat samodejne mutacije druge lokalne sorte, zato je popolnoma prilagojena na regijo Ribera del Xúquer, kjer njeno gojenje poteka na optimalen način.

Kakiji, gojeni na zaščitenem območju, imajo večje razmerje višina/premer in bolj koničasto obliko. „Kaki Ribera del Xúquer“ je drugačen zaradi svoje koničaste oblike, ki je nekoliko bolj podolgovata in ima zato večje razmerje višina/premer, kar daje sadežem z zaščitenega območja značilno obliko. Poleg tega je zaradi blagega podnebja in odsotnosti ekstremnih temperatur na območju sadež v povprečju večji kot na drugih območjih pridelave.

„Kaki Ribera del Xúquer“ ima tudi značilno izrazito rdečo barvo in sladek okus, ko je zrel, ki se zaradi razmer na območju pojavi bolj zgodaj; sadež se lahko pobere tudi preden dozori, tehnika odstranjevanja trpkosti pa omogoča trženje sadeža, ko je njegovo meso čvrsto, zelo sladko in ima značilen okus kakijev, proizvedenih v regiji Ribera del Xúquer.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Za regijo Ribera del Xúquer velja, da je zibelka kakija „rojo brillante“, saj se je ta sorta pojavila v tej regiji po samodejni mutaciji; sorta je danes dobro razširjena v regiji in na trgu.

Pedoklimatski dejavniki opredeljenega geografskega območja se odražajo v značilnostih kakija.

Kombinacija blagega podnebja zaradi bližine sredozemskega morja ter koluvalne obdelovalne zemlje, nastale zaradi prisotnosti tokov Xúquer in Magro, ki obkrožajo regijo, daje sadežu „Kaki Ribera del Xúquer“ njegove posebne značilnosti – bolj koničasto obliko in posledično večje razmerje višina/premer, sadež pa je na splošno večji in značilno obarvan, ko dozori.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxquer

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 431/18)

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

„TOMME DES PYRENEES“

EU št.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Združenje „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS“

Glavni sedež

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 Pau

FRANCIJA

Sedež uprave

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

Tel. +33 561754282, faks +33 561754280, e-naslov: contact@frc2a.fr

FRANCIJA

Sestava: skupino sestavljajo proizvajalci mleka, predelovalci in zornilnice. Tako ima pravni interes za vložitev zahtevka za spremembo.

2. Država članica ali tretja država

Francija

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

Ime proizvoda

Opis proizvoda

Geografsko območje

Dokazilo o poreklu

Metoda proizvodnje

Povezava

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Označevanje

Drugo: skupina vložnikov, nadzorni organ

4. Vrsta sprememb

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

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

5. Spremembe

5.1 Postavka „Opis proizvoda“

Surovine

Mleku, ki se lahko uporabi za izdelavo sira „Tomme des Pyrénées“, so dodani surovo kravje ter pasterizirano ali surovo ovčje in kozje mleko, saj starodavni običaji izdelave tega sira na geografskem območju niso omejeni samo na pasterizirano kravje mleko. Poleg pasteriziranega kravjega mleka so se uporabljale še druge vrste mleka (surovo ali toplotno obdelano ovčje, kozje ali mešano mleko), predvsem pri proizvodnji na kmetiji, ki sicer obstaja že dolgo, vendar je bila v skupini ob registraciji ZGO slabo zastopana, zato se ZGO zdaj uporablja samo za sir iz pasteriziranega kravjega mleka. Ovčje mleko se uporablja samo v mešanici, saj je tovrstna uporaba običajna na celotnem območju, nasprotno pa je uporaba izključno ovčjega mleka omejena na del območja.

Značilnosti proizvoda „Tomme des Pyrénées“, izpostavljene v točki „Povezava z geografskim območjem“, in sicer:

- poltrdi sir z mehko, topljivo in mazavo teksturo, katerega arome z zorenjem postajajo izrazitejše,
- oblika, pri kateri razmerje med višino in premerom vedno znaša med 2 in 3, kar ne glede na težo sira zagotavlja enakomerni kalo (izguba vlage) in enotno barvo testa,

so skupne sirom, izdelanim iz pasteriziranega ali surovega kravjega mleka, ovčjega mleka v mešanici in kozjega mleka.

Fizikalne lastnosti

Za boljšo opredelitev značilnosti proizvoda je v skladu z običaji izdelovalcev dodano, da je „Tomme des Pyrénées“ poltrdi sir z nekuhanim testom. Navedba „srednje stisnjeno testo“ iz povzetka je črtana, ker je premalo natančna.

Določbe „Valjasta oblika: premer 210–240 mm; višina 80–110 mm; neto teža 3,5–4,5 kg“ so nadomeščene z „Ima pravilno valjasto obliko z ravnima vzporednima ploskvama in zaobljenimi robovi. Razmerje med premerom in višino tega sira znaša med 2 in 3. Njegova teža znaša od najmanj 400 g do največ 5,5 kg.“.

Ta sprememba je posledica vključitve sirov, izdelanih iz mešanega in kozjega mleka, katerih velikosti so različne. Z njo se upoštevajo tudi običaji pri obrtni izdelavi ali izdelavi na kmetijah, za katero so značilne različne velikosti. Nazadnje, predelovalci želijo z vključitvijo možnosti, da se „Tomme des Pyrénées“ prodaja cel (najmanjša teža je namreč 400 g), potrošnikom omogočiti nakup celega sira.

Podrobno je določena tudi oblika sira „Tomme des Pyrénées“, da ima proizvod enak videz pri različnih velikostih: pravilna valjasta oblika z ravnima vzporednima ploskvama in zaobljenimi robovi. Opredelitev razmerja med premerom in višino, ki znaša med 2 in 3, zagotavlja enako obliko sira ne glede na njegovo težo.

Kemijske lastnosti

Delež „maščobe v suhi snovi: najmanj 50 g na 100 g sira po sušenju“ je nadomeščen z najmanjšo vsebnostjo maščobe: „24 g maščobe na 100 g končnega proizvoda“. S to spremembo se:

- spreminja izražanje deleža, da je razumljivejši za potrošnike. Namen te spremembe je, da se opis proizvoda uskladi z obveznostjo iz nacionalnih predpisov o označevanju sirov (odlok št. 2007-628 z dne 27. aprila 2007 o sirih in sirnih proizvodih). Tako je najmanjša vsebnost maščobe izražena glede na končni proizvod in ne glede na sir po sušenju;

- upošteva manj bogata vsebnost maščobe v kozjem siru. V veljavni specifikaciji proizvoda namreč obe določbi: „vsebnost maščobe v suhi snovi: najmanj 50 g na 100 g sira po sušenju“ in „53 g suhe snovi na 100 g proizvoda“ skupaj dajeta najmanjši delež maščobe v končnem proizvodu, ki znaša 26,5 g. Ta delež je torej s 26,5 g zmanjšan na 24 g.

Vsebnost natrijevega klorida („od 1,5 do 2 %“) je črtana, da se upoštevajo različne prakse obrtniških proizvajalcev in proizvajalcev na kmetijah na celotnem geografskem območju.

Organoleptične lastnosti

Naslednji odstavek:

„Ta merila so določena glede na naslednje elemente:

- čvrstost in zunanji videz,
- barva in konsistenca testa,
- okus.

Vsi upoštevni opisniki določajo značilni senzorični profil za

- proizvode s črno skorjo,
- proizvode z zlatorumeno skorjo,
- predpakirane proizvode.“

je nadomeščen z naslednjim:

„Skorja:

skorja je oranžne barve, ponekod tudi bela, rumena in siva, gladkega videza, na nekaterih mestih lahko tudi hrapava.

„Tomme des Pyrénées“, izdelan iz toplotno obdelanega mleka, ima lahko črno ali zlatorumeno prevleko.

Testo:

- homogena in enotna barva, bela in slonokoščena do rumena.
- Tekstura: prožna, topljiva, mazava in homogena, običajno z nepravilnimi različno velikimi luknjicami, ki so enakomerno porazdeljene; z zorenjem tekstura postaja trša.
- Okus: od arom sveže sirotke prehaja do izrazitejših, ne preveč grenkih arom, kar je odvisno od trajanja zorenja in vrste uporabljenega mleka.“

Poleg podrobnejše predstavitve je namen te spremembe, da se med organoleptičnimi merili črta sklicevanje na „čvrstost“, saj za „Tomme des Pyrénées“ s „črno skorjo“, ki zori najmanj 21 dni, ni ustrezno. Tekstura namreč z zorenjem postaja vse čvrstejša, zaradi možnosti uporabe drugih vrst mleka poleg kravjega pa se pojavljajo odstopanja v kemijski sestavi, določena z metodo proizvodnje, medtem ko se okusi lahko spreminjajo glede na različne deleže uporabljenega mleka. Z določbami o metodi proizvodnje je zagotovljena proizvodnja sirov s podobnimi značilnostmi.

Siri z ZGO „Tomme des Pyrénées“ namreč ohranjajo skupne značilnosti. Zanje je značilno naslednje:

- tekstura, arome: poltrdi sir z nekuhanim testom, mehko, topljivo in mazavo teksturo, katerega arome z zorenjem postajajo izrazitejše;
- oblika: razmerje med višino in premerom vedno znaša med 2 in 3, kar ne glede na težo sira zagotavlja enakomerni kalo (izguba vlage) in enotno barvo testa.

Predstavitev ob prodaji

Zaradi vključitve manjših velikosti sira „Tomme des Pyrénées“ je dodano, da se „lahko ‚Tomme des Pyrénées‘ prodaja cel“. Ta prodajna oblika se pridružuje prodaji narezanega ali predpakiranega sira.

5.2 **Postavka „Geografsko območje“**

Navedene so občine departmajev, delno vključenih na območje: Aude (11), Haute-Garonne (31) in Pyrénées-Orientales (66).

Zemljevid iz veljavne specifikacije proizvoda je nadomeščen z natančnejšim zemljevidom.

Geografsko območje je razširjeno na nove občine pirenejskega masiva, ki ležijo v departmajih Aude, Haute-Garonne in Pyrénées-Orientales.

S to spremembo je dopolnjeno geografsko območje, tako da je vanj vključen vzhodni del Pirenejev. To območje je znano po proizvodnji sirov *tomme* z značilnostmi, podobnimi siru „Tomme des Pyrénées“. Tako bo geografsko območje zajemalo celotno francosko pobočje gorske verige, da se upoštevajo starodavni in sedanji običaji pri izdelavi.

5.3 **Postavka „Dokazilo o poreklu“**

Elementi v zvezi s sledljivostjo, omejeni na dnevno vodenje evidenc o dobavljenih in izdanih količinah zbranega mleka in izdelanih proizvodov, datiranih in razvrščenih po kronološkem vrstnem redu, so nadomeščeni z naslednjimi elementi:

- Vključena so podrobna pravila za opredelitev izvajalcev, ki se želijo vključiti v proizvodnjo mleka ter izdelavo in zorenje sira.
- Sistem sledljivosti potrošnikom zagotavlja, da proizvod „Tomme des Pyrénées“ dejansko ustreza značilnostim, certificiranim z ZGO. Sledljivost pomeni, da se informacije, ki so potrebne in zadostujejo za poznavanje porekla in sestave proizvoda, ohranijo skozi vse faze njegove proizvodnje, predelave in distribucije. Poreklo je zagotovljeno z identifikacijo proizvodov in sistemom sledljivosti predhodnih in poznejših faz.
- Opisani sistem omogoča, da se v preglednici povzamejo zahtevani dokumenti in evidence ter vsaj pričakovane informacije na vsaki stopnji življenjske dobe proizvoda (izvor krme, proizvodnja mleka, zbiranje, sprejem mleka v sirarni, izdelava, prevoz v zorišnico, zorenje, prevoz v obrat za razrez ali pakirnico). Ti dokumenti morajo biti na voljo uradnikom, pristojnim za nadzor.

S tem novim besedilom se izboljšuje sledljivost proizvoda.

5.4 **Postavka „Metoda proizvodnje“**

Proizvodnja mleka – prehrana živali

Opis metode proizvodnje je dopolnjen z naslednjimi določbami, ki se nanašajo na prehrano mlečnih čred:

„Krmni obrok sestavljajo krma in dopolnila. Krma obsega travo, žita in iz njih pridobljene proizvode v suhi ali vlažni obliki ter posušene rastlinske proizvode. Letno 70 % krme izvira z geografskega območja.

Prehrana živali, katerih mleko je namenjeno predelavi v sir iz surovega ali toplotno obdelanega mleka, mora ustrezati naslednjim merilom: najmanj 25 % suhe snovi letnega obroka krme sestavljajo pašna, posušena ali sveža trava, ki izvira z geografskega območja, z najmanj 91 dnevi paše na leto.

Dopolnila, ki se morda uporabijo, sestavljajo: koncentradi (žita, oljne pogače, zmesi, ki vsebujejo dušik), sirotka, krmne mešanice proizvodov rastlinskega izvora, minerali, vitamini in elementi v sledeh.“

Ta sprememba ne vpliva na proizvod; namenjena je temu, da se v specifikacijo proizvoda vključijo običaji pri proizvodnji sira „Tomme des Pyrénées“ iz mleka, proizvedenega na geografskem območju, ki obsega francosko pobočje pirenejskega masiva. Vedno je bilo namreč zelo pomembno, da je mlečna čreda na geografskem območju uživala lokalno krmo. Te določbe upravičuje dejstvo, da je na geografskem območju zaradi sestave tal in količine padavin kakovostna zelena krma, kar izvajalce spodbuja k izkoriščanju teh virov. Izkoriščajo se tudi žita, pridelana na geografskem območju. Pri proizvodnji iz surovega mleka, ki poteka večinoma na kmetijah, se ti viri izkoriščajo s pašo.

Dodano je, da gre za „ovčje mleko, in sicer ovac baskovsko-bearnske ali kastiljske pasme oziroma pasme manech tête noire ali manech tête rousse“. Ta sprememba je upravičena, ker je bila dodana uporaba ovčjega mleka. Podrobno določene pasme ovac molznic so na geografskem območju že od nekdaj prisotne zaradi svoje prilagojenosti pirenejskemu okolju. Te pasme prevladujejo na kmetijskih gospodarstvih, katerih mleko se uporablja za izdelavo sira.

Zbiranje mleka

Dodan je stavek „Za sirarska podjetja se mleko zbira največ vsak drugi dan“, saj se z njim kodificirajo običaji teh podjetij, poleg tega pa to zagotavlja zadovoljivo kakovost mleka, zlasti surovega. S tem dodatkom se ne posega v bistvene značilnosti proizvoda.

Pomožna sredstva in aditivi

Določbe veljavne specifikacije proizvoda: „Skladiščenje v cisterni z zorenjem ali brez njega (mlečnokislinske starterske kulture), z dodajanjem kalcijevega klorida ali brez njega (CaCl₂)“, „Dodajanje sirila živalskega izvora“, „Kateri koli drugi aditivi [poleg kalcijevega klorida (CaCl₂), mlečnokislinske starterske kulture in sirilo živalskega izvora] so prepovedani, razen flore za aromatiziranje in zorenje“ so nadomeščene s seznamom pomožnih sredstev pri proizvodnji in aditivov, ki se lahko uporabijo.

Dodana pomožna sredstva pri proizvodnji so naslednja:

- uporabi se lahko katera koli vrsta koagulacijskega encima (ne več samo sirilo živalskega izvora), da se upoštevajo običaji v večjih obratih,
- „organske kisline“, med katere lahko spadajo vse uporabljene kisline (na primer kis na skorji, da se ta posuši ali očisti),
- CO₂ (ali ogljikov dioksid), ki se po potrebi uporabi za znižanje vrednosti pH v sirarskem kotlu pred oblikovanjem.

Namen teh dodatkov je vključiti prakse, ki se uporabljajo v proizvodnih obratih in zoriščnicah. Z njimi se ne spreminjajo značilnosti proizvoda.

Poleg tega so določbe, s katerimi se dovoljujejo nekatere obdelave (protiglivično sredstvo, plastificirana prevleka, parafin, barvilo (anato)), in sicer:

- „– za ‚Tomme des Pyrénées‘ s črno skorjo obdelava skorje s protiglivičnim sredstvom in/ali plastificirano prevleko in/ali parafinom, obarvanim v skladu z veljavnimi standardi,
- za ‚Tomme des Pyrénées‘ z zlatorumeno skorjo (rumena do oranžna barva) obdelava skorje s protiglivičnim sredstvom, barvanje z barvilom E160B (anato) ali ne, uporaba površinske flore ali ne, z obračanjem.“

nadomeščene z naslednjimi določbami, ki se nanašajo na vse sire „Tomme des Pyrénées“:

„– aditivi:

- konzervansi za sir: lizocim hidroklorid;

barvila (karoten, anato E160b, karamel, oglje) in konzervansi za skorjo (protiglivični sredstvi: natamicin in sorbat). Barvila in konzervansi za skorjo niso dovoljeni pri proizvodnji na kmetijah in pri proizvodnji iz surovega mleka. Za sire iz toplotno obdelanega mleka, težke več kot 1,5 kg in največ 5,5 kg, sta dovoljeni naslednji prevleki: polivinil acetat in parafin.“

Te spremembe upravičujejo naslednji preudarki:

Lizocim hidroklorid deluje tako, da preprečuje nabrekanje zaradi fermentacije, ki jo klice povzročajo pri proizvodnji maslene kisline.

Pri obdelavi skorje je črtana navedba „črna skorja“, ker ni ustrezna. Niti plastificirana prevleka niti parafin namreč nista skorja, ampak gre za prevleko. Poleg tega novo besedilo proizvajalcu ali zoriščnici omogoča uporabo dovoljenih barvil in konzervansov za skorjo, kolikor je z njimi mogoče doseči videz, opisan v točki „Opis proizvoda“. Konzervansi za skorjo ustrezajo protiglivičnim sredstvom, navedenim v veljavni specifikaciji proizvoda. Uporaba barvil omogoča enotno barvo skorje vseh sirov v seriji.

Barvila za skorjo, protiglivična sredstva in prevleke se ne uporabljajo za proizvode iz surovega mleka, s čimer se upoštevajo sedanji običaji v proizvodnih obratih, ki proizvajajo sir iz surovega mleka.

Izdelava

Seznam zaporednih faz izdelave je spremenjen in dopolnjen na naslednji način:

5.4.1 Skladiščenje in/ali zorenje mleka

Stavka „Skladiščenje s hlajenjem ali brez njega“ in „Skladiščenje v cisterni z zorenjem ali brez njega (mlečnokislinske starterske kulture) in z dodatkom kalcijevega klorida ali brez njega (CaCl₂)“ sta nadomeščena z naslednjimi določbami:

„Pri izdelavi iz surovega mleka je treba mleko usiriti ali začeti nadzorovano zorenje v 48 urah po prvi molži.

Pri izdelavi iz toplotno obdelanega mleka lahko od sprejema do prve toplotne obdelave mine največ 18 ur. Po toplotni obdelavi se lahko mleko pred usirjenjem pri nadzorovani temperaturi skladišči največ 30 ur. Mleko se lahko pri največ 15 °C skladišči največ 15 ur, v tem času pa je mogoče nadzorovano zorenje.“

Namen teh sprememb je jasno opredeliti ustaljene prakse pri izdelavi sira „Tomme des Pyrénées“.

Poleg tega so v skladu s spremembami poglavja „Opis proizvoda“ vključeni deleži posameznih vrst mleka v mešanem mleku.

5.4.2 Pogoji uporabe mleka

Dodano je naslednje: „Tomme des Pyrénées“ je lahko izdelan iz:

- kravjega mleka,
- kozjega mleka,
- mešanega mleka v opredeljenih deležih:
 - kravje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % ovčjega mleka (po prostornini),
 - kravje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % kozjega mleka (po prostornini),
 - kozje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % ovčjega mleka (po prostornini).

Ta sprememba je povezana z vključitvijo sira iz kozjega in ovčjega mleka. Deleži, izraženi v prostornini, zagotavljajo pomemben del posamezne vrste mleka, kar zagotavlja, da gre dejansko za mešanico. Ti deleži ustrezajo praksam izdelovalcev.

5.4.3 Standardizacija

Dodano je, da je dovoljena standardizacija z vsebnostjo beljakovin/maščob, saj spada v opis praks izdelovalcev.

5.4.4 Toplotna obdelava

Dodano je: „Kadar je mleko toplotno obdelano, so podrobna pravila za to obdelavo glede na kategorijo proizvoda (toplotno obdelano, pasterizirano) opredeljena z veljavnimi predpisi“, s čimer se poudari, da so pogoji obdelave mleka različni glede na toplotno obdelavo in pasterizacijo.

5.4.5 Cepitev

Zaradi večje jasnosti glede uporabljenih vrst flore je navedba „flora za aromatiziranje ali zorenje“ nadomeščena z „mlečne flore in izbrane ali naravne flore za zorenje“.

5.4.6 Usirjenje:

Stavek „Temperatura usirjenja je največ 35 °C“ je nadomeščen z naslednjim: „Usirjenje se izvede z dodajanjem koagulacijskega encima pri največ 40 °C“.

Izraz „sirišče“ je nadomeščen z izrazom „koagulacijski encim“, katerega opredelitev je širša od sirišča, ki mora biti pridobljeno iz siriščnika teleta, da se upoštevajo običaji.

Najvišja dovoljena temperatura je s 35 °C zvišana na 40 °C, saj se optimalna temperatura za delovanje koagulacijskih encimov giblje pri približno 38 °C.

S temi spremembami se ne posega v bistvene značilnosti proizvoda.

5.4.7 Koagulacija

Dodano je: „Popolna koagulacija traja največ 60 minut“, da se določijo prakse izdelovalcev v zvezi s to pomembno stopnjo. To trajanje je značilno za „siriščno“ usirjenje (ali koagulacijo), ki je potrebno, da dobimo poltrdi sir.

5.4.8 Drobljenje sirmine – mešanje – segrevanje

Navedba „razrez sirmine“ je nadomeščena z naslednjim: „Pri drobljenju se sirmina razreže z rezalnim orodjem. Mešanica sirmine in sirotke se lahko segreva do največ 45 °C“. Ta najvišja temperatura je značilna za sir z nekuhanim testom. S to spremembo se kodificirajo prakse izdelovalcev.

5.4.9 Odstranjevanje mlečnega sladkorja

Stavek „Pranje sirnega zrna po delni odstranitvi sirotke“ je nadomeščen z naslednjim: „Mlečni sladkor se lahko odstrani:

- z odtekanjem sirotke: od 0 do 45 % količine uporabljenega mleka,
- z dodajanjem pitne vode: od 0 do 45 % količine uporabljenega mleka (temperatura mešanice mora biti nižja od 45 °C).“.

S to spremembo se prav tako kodificirajo prakse izdelovalcev.

5.4.10 Oblikovanje

Stavek: „Dajanje v oblikovala s platnom ali brez njega“ je nadomeščen s stavkom „Dajanje v oblikovala poteka ročno ali mehansko“, da se upoštevajo običaji izdelovalcev. Ta sprememba ne vpliva na proizvode.

5.4.11 Odcejanje v oblikovalu in acidifikacija:

Stavka „Odcejanje z obračanjem za ‚Tomme des Pyrénées‘ s črno skorjo“ in „Odcejanje, stiskanje in obračanje za ‚Tomme des Pyrénées‘ z zlatorumeno skorjo“ sta nadomeščena z naslednjim: „Siri se večkrat (vsaj dvakrat) obrnejo. Stiskanje ni obvezno. Šteje se, da je acidifikacija končana, ko je vrednost pH največ 5,3 ali ko je kislost višja od 40 stopinj Dornic.“

Te spremembe so upravičene zaradi črtanja sklicevanj na črno in zlatorumeno skorjo. Z njimi se navajajo podrobnosti, ki ustrezajo praksam in so namenjene jasni opredelitvi metode izdelave sira „Tomme des Pyrénées“.

5.4.12 Soljenje

Stavek „Soljenje v slanici ali s suho soljo“ je nadomeščen z naslednjimi podrobnejšimi določbami:

- v slanici: dodano je, da slanico sestavljajo voda, sol in mlečna kislina, da mora biti vedno nasičena, da njena temperatura znaša največ 16 °C in da je vrednost pH največ 5,6;
- s suho soljo: dodano je, da lahko temperatura v prostoru znaša največ 14 °C.

S temi spremembami se ne posega v bistvene značilnosti proizvodov: njihov namen je dopolniti pogoje izdelave sira, tako da združujejo metode izdelave na kmetijah ter obrtne in industrijske izdelave. Te podrobnosti jasno opredeljujejo metodo izdelave sira z označbo „Tomme des Pyrénées“ in odražajo ne le običaje izdelovalcev tega sira, ki zdaj edini lahko uporabljajo označbo ZGO, ampak tudi običaje tistih, ki sir izdelujejo iz mešanega in kozjega mleka.

5.3.13 Zorenje in 14

Stavek „Zorenje mora potekati pri nadzorovani temperaturi in vlagi“ je nadomeščen z naslednjimi določbami:

- Dovoljena je zapoznitev zorenja z vakuumskim pakiranjem nezorjenega sira, vendar izključno za sire iz mešanega ali kozjega mleka z opredeljenimi pogoji (čas, temperatura, trajanje): zapoznitev za največ deset dni po soljenju, temperatura shranjevanja med -2°C in $+4^{\circ}\text{C}$, prepovedano zamrzovanje, najdaljša zapoznitev za deset mesecev, trajanje zorenja se odšteje od konca zapoznitve. Ta zapoznitev omogoča, da se „Tomme des Pyrénées“, izdelan iz mešanice, ki vsebuje ovčje ali kozje mleko, prodaja vse leto, saj se navedeni vrsti mleka proizvajata samo del leta. Ta dodatek je upravičen zaradi vključitve sirov, proizvedenih iz mešanice mleka.
- Pogoji zorenja: Dodano je: „Sir zori v kleti pri temperaturi med 7 in 16°C “ in „Siri se obračajo in negujejo, da se dosežejo pravilne oblike“. Namen teh določb je podrobno določiti pogoje zorenja ob upoštevanju različnih velikosti sirov, za katere se lahko uporablja ZGO, in ustrezno trajanje zorenja. Z njimi se upoštevajo znanje in izkušnje izdelovalcev.
- Za „Tomme des Pyrénées“, izdelan iz surovega mleka, je dodano: „Nega vključuje suho drgnjenje, drgnjenje z vodo, ki so ji lahko dodani fermenti za zorenje, ali s slanico.“ S to spremembo so podrobneje opredeljeni pogoji zorenja.
- Za različne kategorije sira „Tomme des Pyrénées“ je dodano najkrajše trajanje zorenja, izračunano od dneva usirjenja, in sicer:
 - za sire, težke najmanj 400 g in največ $1,5$ kg:
 - 30 dni za sire iz toplotno obdelanega kozjega ali mešanega mleka ali iz surovega kravjega ali kozjega mleka,
 - 40 dni za sire iz surovega mešanega mleka,
 - za sire, težke več kot $1,5$ kg in največ $5,5$ kg:
 - 21 dni za sire s črno prevleko iz toplotno obdelanega kravjega mleka in 45 dni za sire iz toplotno obdelanega kravjega mleka s skorjo ali zlatorumeno prevleko,
 - 60 dni za sire iz toplotno obdelanega kozjega ali mešanega mleka ali iz surovega kravjega ali kozjega mleka,
 - 90 dni za sire iz surovega mešanega mleka.
- To trajanje se izračuna od dneva usirjenja.
- To je dodano zaradi vključitve sirov iz ovčjega mleka v mešanici in kozjega mleka. Za sire, izdelane iz kravjega mleka, je dodana podrobna določitev trajanja zorenja, ki znaša najmanj 21 dni (črna skorja) ali 45 dni (zlatorumena skorja), pri čemer se razlikuje med toplotno obdelanim in surovim mlekom. S trajanjem, prilagojenim posameznim različicam proizvoda, se jasno opredelijo prakse, ki prispevajo k značilnostim sira „Tomme des Pyrénées“. Pri velikih sirih in sirih iz surovega mleka je v primerjavi z manjšimi siri ali siri iz pasteriziranega mleka potrebno daljše zorenje, da se izrazijo njihove značilnosti.

5.5 Postavka „Povezava“

Poglavje „Utemeljitev povezave z geografskim okoljem“ veljavne specifikacije proizvoda vsebuje zgolj zgodovinske vidike. Ti so dopolnjeni, da bi se predstavile posebnosti geografskega območja, posebnosti proizvoda ter vzročna povezava med proizvodom in njegovim poreklom, temelječa na njegovi kakovosti.

Poleg oblikovnih sprememb so v besedilo poglavja vključeni siri iz nepasteriziranega kravjega mleka, kozji siri in siri iz mešanega mleka, ki se v Pirenejih izdelujejo že zelo dolgo z izkoriščanjem travnih virov in uporabo metod izdelave, ki so na geografskem območju zelo razširjene.

V Pirenejih je namreč proizvodnja sirov iz surovega ali toplotno obdelanega kravjega, ovčjega in kozjega mleka ali mešanice teh vrst mleka poznana že od nekdaj. Povezana je s homogenostjo reliefa pirenejskega masiva (ki ga sestavljajo zaprte doline) in podobnimi praksami, ki so se tam razvile. Zaradi naprednejše organiziranosti proizvajalcev sirov iz kravjega mleka so bili njihovi proizvodi in prakse v specifikaciji proizvoda opisani prej, kot je bilo to storjeno za sire iz drugih vrst mleka.

Spremembe specifikacije proizvoda omogočajo, da se v skladu s starodavnimi praksami vključijo siri iz nepasteriziranega kravjega mleka in kozjega ali mešanega mleka.

Posebno znanje in izkušnje pirenejskih sirarjev, kot so opisani v delu „Metoda proizvodnje“, tako zagotavljajo:

- poltrdi sir z mehko, topljivo in mazavo teksturo, ki temelji na praksah, skupnih vsem lokalnim proizvajalcem: temperature pri usirjenju, mešanje sirnine in temperature med tem postopkom;
- zadostno acidifikacijo, ki ji sledi zorenje z ravno pravšnjo proteolizo, ki jo omogočajo drugi parametri izdelave v povezavi z značilnostmi različnih vrst mleka;
- obliko, pri kateri razmerje med višino in premerom vedno znaša med 2 in 3, kar ne glede na težo sira zagotavlja enakomerni kalo (izguba vlage) in enotno barvo testa;
- okus od arom sveže sirotke pri siri s prevleko prehaja do izrazitejših arom pri drugih siri, kar je odvisno od dolžine zorenja in nege skorje med zorenjem.

Poleg tega je črtan seznam izdelovalcev ob vložitvi zahtevka za ZGO, saj ti podatki niso zavezujoče določbe in so v vsakem primeru zastareli.

5.6 **Postavka „Označevanje“**

Določbe v zvezi s predpakiranjem so črtane, saj predpakiranje ne spada med postopke, ki morajo potekati na geografskem območju.

Podrobnosti o obliki etikete in navedbi nekaterih informacij (blagovna znamka, pečat certifikacijskega organa ...) so črtane, ker skupina ne želi več zahtevati točno določene etikete in ker nekatere navedbe izhajajo iz splošnih predpisov.

V skladu z določbami nacionalnih predpisov so glede označevanja dodane naslednje določbe:

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi o označevanju in predstavitvi živil, oznaka sira „Tomme des Pyrénées“ skupaj s prodajnim imenom vključuje tudi navedbo živalske vrste:

- v primeru ene same vrste se navede bodisi „iz kravjega mleka“ bodisi „iz kozjega mleka“;
- v primeru mešanic se navedejo uporabljene vrste mleka, in sicer v padajočem vrstnem redu glede na njihov masni delež v suhi snovi mešanice.

Poleg tega oznaka sira „Tomme des Pyrénées“ vključuje navedbo o obdelavi mleka, iz katerega je izdelan.

Prav tako je dodana določba o tem, da je na oznaki v istem vidnem polju kot registrirano ime tudi simbol Evropske unije.

5.7 **Postavka „Drugo“**

— *Posodobitev specifikacije proizvoda*

V specifikacijo so vključene številne oblikovne spremembe (prestavitev odstavkov, zlasti iz poglavij v zvezi z opisom, povezavo s poreklom in zgodovinskimi omembami, združitev odstavkov, preoblikovanje besedila o povezavi s poreklom, ki omogoča razlikovanje posebnih lastnosti geografskega območja, posebne lastnosti proizvoda in vzročna povezava). Poleg tega so črtani sklici na evropske in nacionalne predpise (kmetijska gospodarstva, na katerih ne razsajata tuberkuloza in bruceloza, besedila, ki se nanašajo na Direktivo 92/46/EGS in druge navedbe nacionalnih predpisov), saj jih ni treba vključiti v specifikacijo proizvoda. Namen teh oblikovnih sprememb je, da se specifikacija proizvoda uskladi s predpisi Evropske unije.

— *Skupina vložnikov*

Črtana je sestava združenja Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) (ohranjene so samo kategorije subjektov), njegovi podatki pa so posodobljeni.

— *Nadzor*

Določbe v zvezi s „sredstvi nadzora“ so črtane, saj je nadzor opisan v načrtu nadzora, povezanem s specifikacijo proizvoda. Kontaktni podatki nadzornih organov so posodobljeni.

Kontaktni podatki nadzornega organa so bili nadomeščeni s kontaktnimi podatki organa, pristojnega za nadzor. Cilj te spremembe je izogniti se spreminjanju specifikacije proizvoda v primeru spremembe nadzornega organa.

— *Nacionalne zahteve*

Dodana je preglednica, v kateri so predstavljene glavne točke, ki jih je treba preverjati, skupaj z ocenjevalnimi metodami, da se olajša nadzor nad proizvodi.

ENOTNI DOKUMENT

„TOMME DES PYRENEES“

EU št.: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime proizvoda**

„Tomme des Pyrénées“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

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

„Tomme des Pyrénées“ je poltrdi sir z nekuhanim testom. Ima pravilno valjasto obliko z ravnima vzporednima ploskvama in zaobljenimi robovi. Razmerje med premerom in višino tega sira znaša med 2 in 3. Sir je izdelan iz toplotno obdelanega ali surovega mleka.

Izdelan je lahko iz:

— kravjega mleka,

— kozjega mleka,

— mešanega mleka v opredeljenih deležih:

kravje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % ovčjega mleka (po prostornini); kravje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % kozjega mleka (po prostornini); kozje mleko, mešano z najmanj 30 % in največ 50 % ovčjega mleka (po prostornini).

Teža sira znaša od najmanj 400 g do največ 5,5 kg.

Skorja je oranžne barve, ponekod tudi bela, rumena ali siva, gladkega videza, na nekaterih mestih lahko tudi hrapava.

Siri iz toplotno obdelanega mleka, težki več kot 1,5 kg in največ 5,5 kg, imajo lahko črno ali zlatorumeno prevleko. Najkrajše trajanje zorenja, izračunano od dneva usirjenja, znaša:

- za sire, težke najmanj 400 g in največ 1,5 kg:
 - 30 dni za sire iz toplotno obdelanega kozjega ali mešanega mleka ali iz surovega kravjega ali kozjega mleka,
 - 40 dni za sire iz surovega mešanega mleka;
- za sire, težke več kot 1,5 kg in največ 5,5 kg:
 - 21 dni za sire s črno prevleko iz toplotno obdelanega kravjega mleka in 45 dni za sire iz toplotno obdelanega kravjega mleka s skorjo ali zlatorumeno prevleko,
 - 60 dni za sire iz toplotno obdelanega kozjega ali mešanega mleka ali iz surovega kravjega ali kozjega mleka,
 - 90 dni za sire iz surovega mešanega mleka.

Sir vsebuje najmanj 53 g suhe snovi na 100 g proizvoda in 24 g maščobe na 100 g proizvoda.

Testo je homogena in enotne barve, od bele in slonokoščene do rumene. Njegova tekstura je prožna in topljiva, mazava in homogena, običajno z nepravilnimi in različno velikimi luknjicami, ki so enakomerno porazdeljene. Z zorenjem tekstura postaja trša.

Okus od arom sveže sirotke prehaja do izrazitejših, ne preveč grenkih arom, kar je odvisno od trajanja zorenja in vrste uporabljenega mleka.

„Tomme des Pyrénées“ se prodaja cel, razrezan ali predpakiran.

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

Surovina je toplotno obdelano ali surovo kravje, ovčje ali kozje mleko. Ovčje mleko, in sicer mleko ovac baskovsko-bearnske ali kastiljske pasme oziroma pasem manech tête noire ali manech tête rousse, se lahko uporabi samo v mešanici.

Krmni obrok sestavljajo krma in dopolnila. Krma obsega travo, žita in iz njih pridobljene proizvode v suhi ali vlažni obliki ter posušene rastlinske proizvode. Letno 70 % krme izvira z geografskega območja.

Morebitna uporabljena dopolnila sestavljajo koncentradi (žita, oljne pogače, zmesi, ki vsebujejo dušik), sirotka, krmne mešanice proizvodov rastlinskega izvora, minerali, vitamini in elementi v sledih.

Vzreja živali, katerih mleko je namenjeno predelavi v sir iz surovega ali toplotno obdelanega mleka, izpolnjuje naslednja merila:

- najmanj 25 % suhe snovi letnega obroka krme sestavljajo pašna, posušena ali sveža trava, ki izvira z geografskega območja ZGO,
- najmanj 91 dni paše na leto.

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

Proizvodnja mleka ter izdelava in zorenje sira potekajo na opredeljenem geografskem območju.

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

—

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

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, oznaka vključuje registrirano ime proizvoda in simbol ZGO Evropske unije, ki sta v istem vidnem polju.

Oznaka sira „Tomme des Pyrénées“ skupaj s prodajnim imenom vključuje tudi navedbo živalske vrste:

- v primeru ene same vrste se navede bodisi „iz kravjega mleka“ bodisi „iz kozjega mleka“;
- v primeru mešanic se navedejo uporabljene vrste mleka, in sicer v padajočem vrstnem redu glede na njihov masni delež v suhi snovi mešanice.

Poleg tega oznaka sira „Tomme des Pyrénées“ vključuje navedbo o obdelavah mleka, iz katerega je izdelan.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje sestavlja francosko pobočje Pirenejev. Vključuje:

- departmaje Ariège, Hautes-Pyrénées in Pyrénées-Atlantiques v celoti;
- v departmaju Aude: območje Massif, ki ga sestavljajo:
 - kantona Limoux in Quillan v celoti;
 - kanton Fabrezan, razen občin: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montsérét in Saint-André-de-Roquelongue;
 - občine Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure in Villetritouls;
- v departmaju Haute-Garonne:
 - okrožje Saint-Gaudens, ki ga sestavljajo kantona Bagnères-de-Luchon in Saint-Gaudens ter del kantona Cazères;
 - občine, ki spadajo v gorski svet, v okrožju Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud in Saint-Michel;
- v departmaju Pyrénées-Orientales območje Massif, ki ga sestavljajo:
 - kantona: Canigou in Pyrénées catalanes, v celoti,
 - kanton Côte Vermeille, razen občin Palau-del-Vidre in Saint-André,
 - kanton Vallée de l'Agly, razen občin Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château in Vingrau,
 - kanton Vallespir-Albères, raze občin Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines in Villonguedels-Monts,
 - občine Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa in Tordères.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava s poreklom sira „Tomme des Pyrénées“ temelji na značilnostih tega poltrdega sira z nekuhanim testom z mehko, topljivo in mazavo teksturo, ki je enotne oblike, njegov okus pa od arom sveže sirotke med zorenjem prehaja do izrazitejših arom. Izdeluje se iz surovega ali toplotno obdelanega mleka različnih vrst, prisotnih v sistemih mešane pridelave in živinoreje (krave, ovce, koze), v skladu s postopki, ki temeljijo na sirarski tradiciji na pirenejskem masivu.

Geografsko območje obsega francosko pobočje pirenejske verige med Sredozemskim morjem in Atlantskim oceanom, to je območje, ki združuje predgorje in gorski svet, zaobljena in strma gorovja ter številne doline, ki so pogosto zaprte, zato so lesni viri omejeni. Zaradi obilnih padavin – 600–1 000 mm v predgorju, 1 300–1 500 mm na severnih pobočjih v sredogorju in do 2 500 mm na obronkih, izpostavljenih vetrovom, ki prinašajo dež in sneg – je na tem območju veliko travnatih površin.

Optimalno izkoriščanje travnatih površin je vodilo v mešano živinorejo (ovce, krave in koze), kar je povezano z dejstvom, da lahko ovce in koze dosežejo nekatera območja, ki za krave niso dosegljiva, poleg tega pa ima vsaka vrsta svoje prehranske želje, odvisno od izpostavljenosti pobočij.

Na tem območju je obstoj govedoreje, kozjereje in ovčjereje ter izdelovanja sira izpričan že od 12. stoletja. Uporaba mleka, proizvedenega na kmetijskih gospodarstvih, se je v okviru tradicionalne izdelave sirov na kmetijah spreminjala glede na to, v kateri dolini in v katerem obdobju je potekala.

Zaradi mešanice vrst v mlečnih čredah in relativne samozadostnosti rejcev, ki ni bila naklonjena kolektivnim praksam, so prevladovali siri, izdelani iz mešanega mleka.

Pirenejski relief je namreč oteževal komunikacijo med dolinami. Hribovci so tako živeli samozadostno, kar je pastirje spodbudilo k temu, da so poleti izdelovali sir z daljšim obdobjem zorenja. Rejec je tako lahko izdelal in shranil svoj sir ter se posvetil dejavnostim na polju. Sir se je običajno prodajal ob vrnitvi s poletne paše. Oblika in skorja sira namreč omogočata zorenje brez posebnih hladnih pogojev, dolgo shranjevanje pa omogoča mikrobiološko prečiščenje (neželena flora med zorenjem izgine). Ker ni bilo na voljo veliko lesa, so se prebivalci Pirenejev odločili, da testa ne bodo kuhali, kot to pri sirih z daljšim obdobjem zorenja počnejo v Alpah ali Juri.

Ta sirarska tradicija se je skozi leta ohranila in odraža razvoj hribovske gospodarnosti v pirenejskih dolinah in živinoreji. V 19. stoletju je proizvodnja na kmetijah postopoma izpodrinila obrtna proizvodnja. Prve sirarske zadruge so se pojavile leta 1867; tako se je razvila obrtna proizvodnja z več siri iz kravjega in mešanega mleka. Nato so nastale zasebne industrijske in obrtne sirarne.

Ker na obsežnih predelih geografskega območja ni bilo zbiralnic mleka, je to hkrati spodbudilo tudi proizvodnjo na kmetijah.

Za poltrdi sir „Tomme des Pyrénées“ so značilni nekuhano testo z mehko, topljivo in mazavo teksturo, ki z zorenjem postaja trša, homogena in enotna barva testa, od bele in slonokoščene do rumene, značilna oblika zaradi razmerja med premerom in višino, ki znaša med 2 in 3, in okus, ki od arom sveže sirotke prehaja do izrazitejših arom zorjenega sira.

Posebnosti pirenejskega masiva z njegovo zemljepisno lego, mešano pridelavo in živinorejo ter sirarsko tradicijo so dale siru „Tomme des Pyrénées“ njegovo identiteto.

Značilnosti poltrdega sira z nekuhanim testom je treba zgodovinsko pripisati dejstvu, da na masivu ni bilo veliko lesa. Ta značilnost se je ohranila v kmečki, obrtni in industrijski proizvodnji.

Na posebnost teh sirov vplivajo posebno znanje in izkušnje pirenejskih sirarjev s praksami, ki so skupne vsem lokalnim proizvajalcem:

- temperature pri usirjenju, mešanje sirnine in temperatura med tem postopkom, zadostna acidifikacija, nato zorenje z ravno pravšnjo proteolizo zaradi drugih parametrov izdelave v povezavi z značilnostmi različnih vrst mleka zagotavljajo poltrdi sir z mehko, topljivo in mazavo teksturo,
- oblika tega sira, pri kateri razmerje med višino in premerom vedno znaša med 2 in 3, ne glede na njegovo težo zagotavlja enakomerni kalo (izguba vlage) pri zorenju in enotne značilnosti testa, zlasti barvo,
- njegov okus od arom sveže sirotke pri sirih s prevleko prehaja do izrazitejših arom pri drugih sirih, kar je odvisno od dolžine zorenja in nege skorje med zorenjem.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL