

Uradni list

Evropske unije

C 46



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

9. februar 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 46/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9866 — United Group/Forthnet) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 46/02	Menjalni tečaji eura — 8. februar 2021	2
--------------	--	---

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2021/C 46/03	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva: M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	3
2021/C 46/04	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10140 – EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmat/Dapresy) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	5
2021/C 46/05	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	7

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

2021/C 46/06	Predhodna prijava koncentracije – Zadeva: M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods ⁽¹⁾	8
2021/C 46/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.10075 – Nexi/Nets Group) ⁽¹⁾	9

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2021/C 46/08	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	10
2021/C 46/09	Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 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	14

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9866 — United Group/Forthnet)****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 46/01)

Komisija se je 13. avgust 2020 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 32020M9866. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

8. februar 2021

(2021/C 46/02)

1 euro =

Valuta		Menjalni tečaj	Valuta		Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,2025	CAD	kanadski dolar	1,5363
JPY	japonski jen	126,97	HKD	hongkonški dolar	9,3219
DKK	danska krona	7,4365	NZD	novozelandski dolar	1,6740
GBP	funt šterling	0,87833	SGD	singapurski dolar	1,6067
SEK	švedska krona	10,1148	KRW	južnokorejski won	1 347,77
CHF	švicarski frank	1,0842	ZAR	južnoafriški rand	17,9701
ISK	islandska krona	154,70	CNY	kitajski juan	7,7618
NOK	norveška krona	10,2725	HRK	hrvaška kuna	7,5583
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 876,31
CZK	češka krona	25,739	MYR	malezijski ringit	4,8888
HUF	madžarski forint	358,33	PHP	filipinski peso	57,843
PLN	poljski zlot	4,4824	RUB	ruski rubelj	89,4049
RON	romunski leu	4,8748	THB	tajski bat	36,098
TRY	turška lira	8,5308	BRL	brazilski real	6,4955
AUD	avstralski dolar	1,5693	MXN	mehiški peso	24,3050
			INR	indijska rupija	87,7240

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva: M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2021/C 46/03)

1. Komisija je 1. februarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L („SL GIO II“, Luksemburg), ki pripada podjetju Swiss Life Holding AG („Swiss Life“, Švica),
- Societa Gasdotti Italia S.p.A. („SGI“, Italija), ki je trenutno pod nadzorom podjetja SL GIO II in podjetja MEIF 4, katerega končno obvladujoče podjetje je Macquarie Group (Avstralija).

Podjetji OTPP in SL GIO II pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad celotnim podjetjem SGI.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje OTPP: dejavno na področju upravljanja pokojninskih prejemkov in naložb sredstev iz pokojninskih načrtov v imenu učiteljev v kanadski provinci Ontario,
- za podjetje SL GIO II: sklad v lasti podjetja Swiss Life, ki zagotavlja življenjsko zavarovanje, pokojnine, zdravstveno zavarovanje in upravljanje premoženja,
- za podjetje SGI: neodvisni operater prenosnega sistema, ki ima v lasti majhen del italijanskega visokotlačnega plinskega omrežja.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10155 — OTTP/SL GIO II/SGI

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10140 – EFMS/VFMF/FocusVision/Confermit/Dapresy)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 46/04)

1. Komisija je 1. februarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- EQT Fund Management S.à r.l. („EFMS“, Luksemburg), ki ga nadzira podjetje EQT AB,
- Verdane Fund Manager Future AB („VFMF“, Švedska), ki ga nadzira podjetje Verdane Advisors Holding AS,
- Confermit AS („Confermit“, Norveška), ki ga nadzira VFMF,
- Dapresy AB („Dapresy“, Švedska), ki ga nadzira podjetje Confermit,
- FocusVision Worldwide, Inc. („FocusVision“, Združene države Amerike), ki ga nadzira podjetje EFMS.

Podjetji EFMS in VFMF pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetji Confermit, Dapresy in FocusVision.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje EFMS: upravitelj investicijskih skladov, ki je v izključni lasti podjetja EQT AB s sedežem na Švedskem. EFMS nadzoruje EQT Mid Market US, investicijski sklad z vpoklicanim kapitalom v višini približno 688 milijonov USD, ki si prizadeva za naložbe, osredotočene na srednje velika podjetja v Severni Ameriki,
- za podjetje VFMF: upravitelj nekaterih skladov Verdane, ki je v končni lasti podjetja Verdane Advisors Holding AS s sedežem na Švedskem. Skladi Verdane vlagajo v podjetja, dejavna na področju potrošniškega interneta, programske opreme, energije in naprednih industrijskih sektorjev, s poudarkom na nordijskih državah,
- za podjetje Confermit: svetovni ponudnik večkanalnih rešitev na področjih izkušenj strank, sodelovanja zaposlenih in tržnih raziskav. Razvija tudi vrsto programskih orodij za tržne raziskave in interne raziskovalne skupine poslovnih strank. Confermit je trenutno pod nadzorom skladov Verdane, ki jih upravlja VFMF,
- za podjetje Dapresy: ponudnik aplikacijske programske opreme za podjetja, natančneje programske opreme za raziskave. Ima strokovno znanje na svetovni ravni na področju tržnih raziskav in zagotavljanja enotne platforme za uporabnike tržnih raziskav. Dapresy je trenutno del skupine Confermit,
- za podjetje FocusVision: ponudnik kvantitativnih in kvalitativnih tehnoloških rešitev za tržno raziskovalno industrijo. Focusvision je posredno pod nadzorom podjetja EQT Mid Market US.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10140 – EFMS/VFMF/FocusVision/Confermit/Dapresy

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

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 46/05)

1. Komisija je 1. februarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Ares Management Corporation („Ares“, ZDA),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP“, Kanada),
- TCB Holdings I Corp („TricorBraun“, ZDA).

Podjetji Ares in OTPP pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem TricorBraun.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za Ares: upravljanje alternativnih naložb v Severni Ameriki, Evropi, azijsko-pacifiški regiji,
- za OTPP: upravljanje pokojninskih prejemkov in naložbe v pokojninske načrte v imenu aktivnih in upokojenih učiteljev v kanadski provinci Ontario,
- za TricorBraun: oblikovanje in distribucija embalaže, vključno s plastičnimi posodami, škropilci, razpršilniki in pokrovi, steklenimi posodami in prožnim pakiranjem, deluje v ZDA in na mednarodni ravni.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije**Zadeva: M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods****(Besedilo velja za EGP)****(2021/C 46/06)**

1. Komisija je 29. januarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Francija),
- Euro Ethnic Foods S.A. („EEF“, Luksemburg).

Podjetje PAI Partners pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem EEF.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje PAI Partners: zasebno kapitalsko podjetje, katerega ključni sektorji za naložbe so potrošniško blago, industrijsko blago, distribucija, zdravstvo in poslovne storitve. PAI Partners je matična družba med drugim tudi podjetja Refresco, ki se ukvarja s proizvodnjo in stekleničenjem brezalkoholnih pijač, zlasti gaziranih pijač, sadnih sokov in osvežilnih pijač,
- za podjetje EEF: upravljavec oddelka za živila in pijačo v veleblagovnicah Grand Frais in matična družba podjetja La Compagnie des Pruneaux, ki se ukvarja s proizvodnjo in prodajo surovin iz suhih sliv, zlasti soka iz suhih sliv, tretjim osebam.

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.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10075 – Nexi/Nets Group)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 46/07)

1. Komisija je 1. februarja 2021 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Nexi S.p.A. („Nexi“, Italija), ki ga trenutno skupno obvladujeta podjetji zasebnega kapitala Advent International in Bain Capital,
- Nets Group, ki vključuje Nets A/S („Nets“, Danska) in Concardis Payment Group („Concardis“, Nemčija).

Podjetje Nexi pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotno skupino Nets Group.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Nexi zagotavlja plačilne storitve za trgovce, imetnike kartic in banke, kot so izdajanje plačilnih kartic in storitve pridobivanja trgovcev, zagotavljanje terminalov POS in povezanih storitev, storitve pametnih plačilnih kartic, storitve avtomatiziranega ravnanja z gotovino, klirinške storitve za plačila in digitalne podjetniške storitve,
- skupina Nets med drugim zagotavlja storitve pridobivanja trgovcev, terminale POS in omogočene plačilne portale, storitve obdelave kartic in storitve pametnih plačilnih kartic.

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.10075 – Nexi/Nets Group

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

epošta: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**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**

(2021/C 46/08)

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, ki se lahko vložijo v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Sõir“

EU št.: PGI-EE-02487 – 21. 11. 2018

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Sõir“

2. Država članica ali tretja država

Republika Estonija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora

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

Ime „Sõir“ se nanaša na tradicionalen nezrel skutni sir, ki je mlečni proizvod iz kategorije pečenih sirov, v Estoniji pa je najbolj znan v zgodovinskih regijah Võromaa in Setomaa.

Obvezne sestavine skutnega sira „Sõir“ so:

- mleko (kravje mleko),
- sirnina,
- kokošja jajca,
- maslo,
- sol,
- semena navadne kumine.

V proizvodnem postopku se sirilo, dodatki ali arome ne uporabljajo.

Na splošno je skutni sir „Sõir“ značilno okrogle in ploščate oblike. Od kolutov ali pravokotnikov skutnega sira „Sõir“ se lahko za prodajo odrežejo kosi, ki imajo obliko polkroga, izseka ali trikotnika. Tehta od 100 g do več kilogramov.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Organoleptične lastnosti:

Videz: površina je odvisna od vrste modela in je groba, če je model iz tkanine, ali gladka, če je model gladek.

Notranjost: površina prereza je gladka in enotne svetlo rumene do rumene barve, vsebuje pa lahko semena navadne kumine. Zaznati je mogoče tudi zrnavost.

Barva: jajčni rumenjak da proizvodu značilno barvo, zato je lahko površina prereza svetlo rumene do rumene barve. Zunanja površina je svetlo rumene do rumenkasto rjave barve in je odvisna od metode končne obdelave. Pečen skutni sir „Söir“ ima značilno rumenkasto rjavo skorjo.

Tekstura: na teksturo proizvoda vpliva čas odcejanja koagulirane mase. Tekstura je prožna, enotna in precej trdna, pri rezanju pa se ne drobi. Skutni sir „Söir“, proizveden iz koagulirane mase, ki se odceja manj časa, je mehkejši. Proizvod s počivanjem postaja trši in pridobi skorjo.

Vonj in okus: proizvod ima značilen lahek vonj smetane. Je blagega in zmerno slanega okusa, ki je zaradi mlečnokislinskih bakterij nekoliko kisel. Zaznaven je okus semen navadne kumine.

Fizikalne in kemijske lastnosti:

- (1) Vsebnost maščob je odvisna predvsem od surovin, ki se uporabijo kot sestavine, in je lahko od 5 % do 30 %.
- (2) Vsebnost suhe snovi je odvisna od vsebnosti maščob in načina nadaljnje obdelave proizvoda. Vsebnost suhe snovi neobdelanega proizvoda mora biti najmanj 30 %, pri pečenem skutnem siru „Söir“ pa je večja, vendar ne presega 60 %.
- (3) Vsebnost soli je 1,0–2 %.

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

Surovine, ki se uporabijo za pripravo skutnega sira „Söir“, izvirajo z opredeljenega geografskega območja, razen semen navadne kumine in soli. Namesto masla se lahko uporabi prečiščeno maslo.

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

Pri proizvodnji skutnega sira „Söir“ je treba na opredeljenem geografskem območju izvajati naslednje posebne faze:

- Mleko se segreje.
- Doda se sirnina, mešanica pa se meša in segreva.
- Koagulirana masa se odcedi.
- Doda se maslo, mešanica pa se segreva.
- Masi se dodajo jajca in semena navadne kumine.
- Masa se segreva.
- Masa se prelije v modele in pusti počivati.

V fazah proizvodnje, ki se izvajajo na zadevnem geografskem območju, sta dovoljeni naslednji izjemi:

- (1) Pri tehnoloških fazah: jajca in začimbe se sirnini dodajo pred toplotno obdelavo.
- (2) V fazah nadaljnje obdelave se zaradi podaljšanja roka uporabnosti proizvoda: površina skutnega sira „Söir“ drgne s soljo; skutni sir „Söir“ se speče v pečici.

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

Da bi se ohranila značilna mehka struktura skutnega sira „Söir“ in zagotovil daljši rok trajanja, je treba proizvod pakirati na mestu proizvodnje. S tem se prepreči mikrobiološka, kemijska in fizikalna kontaminacija proizvoda.

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

Pri označevanju proizvoda je na embalažo proizvoda z registriranim imenom „Sõir“ obvezno treba navesti dodatne informacije o metodi obdelave, na primer pečeni „Sõir“.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje zajema kulturni območji Vana-Võromaa in Setomaa, ki se nahajata v jugovzhodni Estoniji, se razlikujeta od preostale države in sta natančno določeni z zgodovinskimi mejami.

Po upravni razdelitvi Estonije, ki je bila v veljavi leta 2019, geografsko območje Vana-Võromaa zajema naslednje kraje: občine Kanepi, Põlva in Räpina v okrožju Põlvamaa; občine Antsla, Rõuge in Võru ter mesto Võru v okrožju Võrumaa; naslednje vasi v občini Valga v okrožju Valgamaa: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla in Tõrvase. Geografsko območje Setomaa zajema upravno enoto občine Setomaa, ki je v okrožju Võrumaa.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebne lastnosti geografskega območja

Dejavnika, zaradi katerih je skutni sir „Sõir“ tako poseben, sta metoda proizvodnje, ki temelji na regionalnih običajih, in njegov značilen okus. Spretnosti in znanja, potrebni za proizvodnjo skutnega sira „Sõir“, pomenijo povezavo s posebnimi lastnostmi geografskega območja, saj so priznani prav tam. Skutni sir „Sõir“ se na zadevnem območju proizvaja skoraj na enak način kot v 19. stoletju. Proizvajalci še naprej uporabljajo metodo, ki je znana v njihovi družini ali skupnosti in se prenaša iz roda v rod. Za proizvajalce skutnega sira „Sõir“ je ključno poznavanje postopka koagulacije: ko segrevajo sirnino v mleku, morajo vizualno prepoznati pravi trenutek, da mleka ne pregrejejo. Za pridobivanje mase skutnega sira „Sõir“ po koagulaciji in njeno odcejanje so potrebni tudi izkušnje in posebno znanje, povezano z enakomernim segrevanjem mešanice in stalnim mešanjem ob dodajanju masla, soli in jajc ob pravem času. Postopek izdelave skutnega sira „Sõir“ se konča z vlivanjem vroče gladke mešanice v modele, kjer ta počiva in se ohladi. Proizvajalci skutnega sira „Sõir“ se celotnega postopka proizvodnje naučijo od izkušenega proizvajalca skutnega sira „Sõir“. Okus in tekstura skutnega sira „Sõir“ sta odvisna od načina proizvodnje in izbire pravega trenutka.

Surovine, uporabljene za skutni sir „Sõir“, imajo izvor pri samih proizvajalcih skutnega sira „Sõir“ ali drugih proizvajalcih v bližini, so zagotovo sveže (mleko, staro 1–2 dni), skutni sir „Sõir“ pa ima zaradi tega značilen okus, vonj in teksturo. Za proizvajalce skutnega sira „Sõir“ na zadevnem območju je pomembno, da skuto, iz katere se proizvede skutni sir „Sõir“, pripravi isti proizvajalec kot skutni sir „Sõir“ oziroma da je pripravljena na istem območju.

5.2 Posebnosti proizvoda

„Sõir“ je nezrel skutni sir, izdelan z uporabo masla in jajc. Ima prožno, enotno in precej trdno teksturo, pri rezanju pa se ne drobi. Je blagega in zmerno slanega okusa, ki je nekoliko kisel. Zaznaven je prijeten okus semen navadne kumine. V primerjavi z nezrelimi pečenimi siri iz sirnine, ki se prodajajo v Estoniji, je skutni sir „Sõir“ zaradi uporabe jajc rumene barve.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (za zaščiteni geografski označbo)

Povezava med skutnim sirom „Sõir“ in geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda in njegovem značilnem okusu, ki sta tesno povezana s posebno metodo proizvodnje (izvor surovin ter znanje in izkušnje glede priprave) ter zgodovinsko tradicijo. Potrošniki, ki kupujejo skutni sir „Sõir“, jasno pričakujejo poseben okus, na katerega so se navadili. Ta okus je rezultat znanja in izkušenj proizvajalcev skutnega sira „Sõir“ na tem območju, izkusiti pa ga je mogoče le pri uživanju skutnega sira „Sõir“, proizvedenega na tem območju.

Skutni sir „Sõir“ je povezan z geografskim območjem, ki je v zahtevku opisano z zgodovinsko prakso. Tradicionalno so ga ročno proizvajali na kmetijah. Mleko, sirnina in maslo, izdelano iz tega mleka, so od krav na proizvajalčevi kmetiji, jajca so znesle kokoši na kmetiji, semena navadne kumine pa so se nabirala na travnikih. V Estoniji je skutni sir „Sõir“ znan in se proizvaja samo v jugovzhodnem delu države. Beseda „sõir“ izhaja iz lokalnega narečja in se je prvotno pojavila v gradivu, ki se je nanašalo na jezik, ki se je uporabljal v krajevnih skupnostih jugovzhodne Estonije. Čeprav se skutni sir „Sõir“ od druge polovice 20. stoletja proizvaja in uživa tudi drugod v Estoniji (zlasti kot hrana, ki se uživa doma), ima še vedno velik sloves značilne tradicionalne hrane območij Vana-Võromaa in Setomaa ter regionalnega proizvoda, značilnega za to območje.

Dejstvo, da je skutni sir „Sõir“ značilen za to geografsko območje, dokazujejo arhivski viri, tisk in kuharske knjige.

Prvi tiskani vir, v katerem je bil omenjen skutni sir „Sõir“, je *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (Estonski ljudski koledar za leto 1853), ki je priporočal izdelavo lokalnega skutnega sira „Sõir“ iz kravjega mleka. V starih časopisnih člankih (iz obdobja 1907–1934) so prebivalci drugih delov Estonije, ki so obiskali to območje, skutni sir „Sõir“ opisali kot hrano, značilno za to območje. V arhivu ljudske kulture estonskega literarnega muzeja ter v arhivih estonskega nacionalnega muzeja in estonskega društva maternega jezika hranijo opise priprave in uživanja skutnega sira „Sõir“ ter s tem povezanih običajev in obredov v regijah Võromaa in Setomaa ob koncu 19. in začetku 20. stoletja.

Zgodovinsko je skutni sir „Sõir“ hrana, ki se pripravlja v gospodinjstvih na tem območju, stalna praksa industrijske proizvodnje pa ni prisotna. Danes skutni sir „Sõir“ proizvajajo predvsem mikro in mali proizvajalci, večja mlečnopredelovalna podjetja pa ne. Skutni sir „Sõir“ se prodaja na kmečkih tržnicah in sejmi, v manjših lokalnih prodajalnah, na turističnih kmetijah in v restavracijah ter v nekaj verigah supermarketov. Nekateri obrati imajo v ponudbi tudi delavnice o izdelavi skutnega sira „Sõir“.

Skutni sir „Sõir“ kot značilno živilo na zadevnem območju je vseskozi priljubljen vsakodnevni in praznični obrok. Na zadevnem območju se prodaja in uživa tudi na kulturnih prireditvah, sejmi, na primer sejmi Lindora in Uma Meki („značilen okus“ v lokalnem narečju), ter na drugih dogodkih, namenjenih promociji lokalne kulturne dediščine.

V muzeju Saatse v regiji Setomaa od leta 2010 vsako leto junija organizirajo dan skutnega sira „Sõir“, ki povezuje njegove lokalne proizvajalce, ki ponujajo tudi delavnice. V okviru največjega in najpomembnejšega vsakoletnega dogodka v regiji Setomaa, tj. dneva setovskega kraljestva, je organizirano tekmovanje za proizvajalce skutnega sira „Sõir“, na katerem je izbran tudi najboljši proizvajalec skutnega sira „Sõir“. Poleti leta 2019 so se ob 235. obletnici mesta Võru proizvajalci skutnega sira „Sõir“ zbrali v okrožju Võrumaa, da bi izdelali 106 kg (ali v starih merskih enotah 235 funtov) težak in več kot 4 metre dolg skutni sir „Sõir“. Ta največji do zdaj proizvedeni skutni sir „Sõir“ v Estoniji je bil na voljo prebivalcem mesta in obiskovalcem za pokušino.

Leta 2010 so bili praksa izdelave skutnega sira „Sõir“ ter z njo povezane spretnosti in znanja vključeni na estonski seznam nesnovne kulturne dediščine kot del kulturne dediščine območij Vana-Võromaa in Setomaa.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 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

(2021/C 46/09)

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

„Hamburger Kümmel“

EU št.: PGI-DE-01972-AM01 – 28. 9. 2017

Jezik, v katerem se predloži zahtevek: nemščina

Posrednik

Zvezna republika Nemčija

Ime posrednika:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Zvezno združenje nemške industrije in uvoznikov žganih pijač)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND
Tel. +49 228539940
E-naslov: info@bsi-bonn.de

Ime geografske označbe

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

Postavke specifikacije, na katere vpliva sprememba

- | | |
|--------------------------|---|
| Zaščiteno ime: | 1. Sinonim za zapis označbe |
| Imena nadzornih organov: | 2. Sprememba imena najvišjega nadzornega organa |
| Drugo: | 3. Sprememba kategorije |

Sprememba

Sprememba specifikacije proizvoda, ki povzroča spremembo glavnih specifikacij

Obrazložitev spremembe

1. Sinonim za zapis označbe

Poleg geografske označbe „Hamburger Kümmel“, registrirane v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾, bi bilo treba po možnosti kot sinonim geografske označbe dovoliti tudi označbo „Hamburg's Kümmel“.

2. Ime pristojnega nadzornega organa

Od 1. julija 2020 je pristojni nadzorni organ Svobodnega in hanzeatskega mesta Hamburg organ za pravosodje in varstvo potrošnikov (prej organ za zdravje in varstvo potrošnikov).

⁽¹⁾ UL L 130, 17.5.2019, str. 1.

⁽²⁾ UL L 39, 13.2.2008, str. 16.

3. Drugo (sprememba kategorije proizvoda)

Sprememba se nanaša na oddelek 1.1.2 tehnične dokumentacije (kategorija), in sicer bi morala biti pijača „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ iz kategorije 32 („Liker“) v Prilogi II k Uredbi (ES) št. 110/2008 (osnovna uredba o žganih pijačah) premeščena v kategorijo 23 („Žgane pijače z aromo kumine“).

V oddelku 1.1.2 je bila kategorija „32. Liker“ preprosto spremenjena v kategorijo „23. Žgane pijače z aromo kumine“. Ker se bodo vsi proizvodi še naprej zaokrožali s sladkorjem, vendar bo v ponudbi širši razpon različno slajenih proizvodov, ni določena najmanjša vsebnost sladkorja. Poleg tega je načrt za ponudbo proizvodov z vsebnostjo sladkorja, manjšo od 100 g na liter končnega proizvoda, v skladu s strategijo nemške vlade, da se v prihodnosti zmanjša vsebnost sladkorja v končnih živilih. Seveda bo mogoče proizvode z vsebnostjo sladkorja najmanj 100 g na liter končnega proizvoda tržiti še naprej. Predlagana sprememba kategorije zato ne bo povzročila dodatnih sprememb tehnične dokumentacije.

Pijača „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ je zdaj uvrščena v kategorijo „Liker“ (kategorija 32) v Prilogi III k osnovni uredbi o žganih pijačah (zdaj Uredba (ES) št. 110/2008) predvsem zaradi strožje klasifikacije, ki se je uporabljala v skladu s prvotno osnovno uredbi o žganih pijačah (Uredba Sveta (EGS) št. 1576/89 ⁽³⁾). V skladu z navedeno uredbi se je proizvod avtomatično štel za „liker“, če je bila vsebnost sladkorja 100 g ali več na liter končnega proizvoda.

Pijača „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ se je tradicionalno tržila z razmeroma visoko vsebnostjo sladkorja, ki je v nekaterih primerih presegala 100 g na liter končnega proizvoda. Na podlagi sistema klasifikacije iz prve osnovne uredbe o žganih pijačah so se vse žgane pijače z vsebnostjo sladkorja najmanj 100 g na liter končnega proizvoda v pravnem smislu avtomatično šttele za „liker“, vključno s pijačami, ki so bile proizvedene z metodo pridobivanja za „žgane pijače z aromo kumine“. Kategorija proizvodov „žgana pijača z aromo kumine“ je bila določena v členu 1(4)(n) Uredbe (EGS) št. 1576/89 in je zdaj navedena kot kategorija 23 v Prilogi II k Uredbi (ES) št. 110/2008.

Z Uredbo (ES) št. 110/2008 je bilo dobaviteljem žganih pijač prvič omogočeno, da pod enim ali več prodajnimi imeni prodajajo proizvode, ki so bili dani na trg pod generičnim prodajnim poimenovanjem in ki izpolnjujejo zahteve več kot ene kategorije proizvodov (glej člen 9(3) navedene uredbe).

Da bi nemška vlada preprečila, da bi bil z začetkom uporabe Uredbe (EGS) št. 1576/89 15. decembra 1989 proizvod, ki se je prej tržil kot „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“, izključen, se ga je odločila uvrstiti v kategorijo „Liker“. Med razpravami o spremembi uredbe o žganih pijačah, ki so potekale v letih 2006 in 2007, nemška vlada ni uporabila nove možnosti iz člena 9(3) Uredbe (ES) št. 110/2008, da bi proizvod „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ uvrstila v kategorijo iz točke 23 Priloge II k navedeni uredbi.

Kuminovi likerji se običajno proizvajajo s preprostim mešanjem alkohola, večinoma etilnega alkohola kmetijskega porekla, s sladkorjem in aromatičnimi snovmi ali pripravki. Nasprotno pa se „žgana pijača z aromo kumine“ proizvaja z aromatiziranjem etilnega alkohola kmetijskega porekla z naravnimi semeni kumine z različnimi metodami aromatiziranja. V primeru „žgane pijače z aromo kumine“ najpomembnejše metode aromatiziranja vključujejo maceracijo semen kumine v določenem obdobju ali maceracijo s poznejšo destilacijo.

Poleg tega tradicionalno ime „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ že samo po sebi kaže na to, da je proizvod „žgana pijača z aromo kumine“, tj. proizvod kategorije 23 iz Priloge II, in ne „kuminov liker“ v smislu kategorije 32 iz navedene priloge.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

„HAMBURGER KÜMMEL“/„HAMBURG'S KÜMMEL“

EU št.: PGI-DE-01972-AM01 – 28. 9. 2017

1. Ime

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“

⁽³⁾ UL L 160, 12.6.1989, str. 1.

2. Kategorija žganih pijač

Kategorija 23. Žgane pijače z aromo kumine

3. Opis žgane pijače

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ se proizvaja v Svobodnem in hanzeatskem mestu Hamburg z aromatiziranjem etilnega alkohola kmetijskega porekla s semeni kumine (*Carum carvi* L.) in po možnosti z drugimi aromatizirajočimi sestavinami.

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

Najmanjši delež alkohola 32 vol. %, višji od deleža, določenega za to kategorijo proizvodov. Posledično je aroma kumine pri vonju in okusu izrazitejša.

Poleg kumine (semen) se lahko uporabljajo samo druge naravne aromatizirajoče sestavine, kot so zelišča ali začimbe, vključno z naravnimi aromatičnimi snovmi in pripravki.

Aditivi za živila, npr. barvila, se ne uporabljajo.

Fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti

Kar zadeva fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, mora „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ izpolnjevati naslednje zahteve:

Fizikalne in kemijske zahteve

Delež alkohola: najmanj 32 vol. %

Organoleptične zahteve

Videz:	bister.
Barva:	brezbarvna ali rahlo rumenkasta.
Vonj (aroma):	nevpadljiv, tj. nežen in blag, do močnega vonja po kumini.
Okus:	blag, uravnotežen, s prikritim do močnim okusom po kumini.

4. Zadevno geografsko območje

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ se proizvaja v Svobodnem in hanzeatskem mestu Hamburg.

Za uporabljena semena kumine in druge sestavine, na primer etilni alkohol kmetijskega porekla in sladkor, ni več nujno, da izvirajo iz Hamburga ali okolice.

5. Metoda pridobivanja žgane pijače

Tradicionalno obstajata dve različni metodi pridobivanja pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“. Ti metodi je po potrebi mogoče kombinirati.

„Hamburger Kümmel“ se pridobiva:

- po topli metodi z destilacijo – po potrebi dvojno – mešanice vode, etilnega alkohola kmetijskega porekla, kumine (*Carum carvi* L.) in po možnosti drugih rastlinskih pripravkov ali
- po hladni metodi z aromatizacijo etilnega alkohola kmetijskega porekla s kuminovim oljem ali destilatoma kumine in po možnosti z drugimi naravnimi aromatičnimi snovmi.

Temu sledijo:

- shranjevanje in/ali zorenje, kadar je to potrebno, v primernih vsebnikih,
- slajenje s sladkorjem ali drugimi sladili v raznih količinah do 100 g ali več sladkorja na liter končnega proizvoda, ki se izrazi kot invertni sladkor,
- razredčitev (po potrebi) sladkane mešanice na vsebnost alkohola za pitje z dodajanjem vode,
- filtriranje (po potrebi),

- stekleničenje ter
- označevanje in pakiranje.

Razredčitev sladkane mešanice do vsebnosti alkohola za pitje z dodajanjem vode, filtriranje, stekleničenje, označevanje in pakiranje (končni koraki proizvodnega procesa) lahko potekajo tudi zunaj Svobodnega in hanzeatskega mesta Hamburg.

6. Povezava z geografskim okoljem ali poreklom

Dokazi kažejo, da se pijača „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ na širšem območju Hamburga proizvaja že od 19. stoletja.

Travniki na širšem območju Hamburga so bili nekoč porasli z divjo belocvetno kumino (*Carum carvi* L.). Danes se kumina kot kmetijska rastlina goji po vsej Nemčiji in v sosednjih državah članicah EU, od koder se pridobiva za proizvodnjo pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“.

V severni Nemčiji je kumina pomembna tudi kot začimba v kuhinji. Pomaga na primer pri prebavi nekaterih vrst zelja. V začetku 19. stoletja je bilo ugotovljeno, da se lahko uporabi tudi za pripravo žgane pijače prijetnega okusa. Zdaj v Hamburgu skorajda ni restavracije, ki v ponudbi ne bi imela pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“.

Poleg tega številne restavracije strežejo jedi ali druge specialitete, katerih sestavina je „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“.

Vnos izraza „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ v dobro znan spletni iskalnik vrne spletne povezave do številnih spletišč.

„Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ neuradno velja za hamburško nacionalno pijačo. V hamburški mestni hiši jo strežejo ob vseh uradnih dogodkih.

Organoleptične lastnosti pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ temeljijo na:

- kumini, ki se goji ali prosto raste na širšem območju Hamburga in v sosednjih regijah, kot sta Vzhodna Frizija in Nizozemska, ter
- metodi pridobivanja, ki se uporablja vse od začetka 19. stoletja, vključno s hanzeatsko umetnostjo destilacije.

Nekateri proizvajalci pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ so oblikovali posebne kozarce, v katerih se ta pijača streže. Ti kozarci prispevajo k izkušnji pitja.

Poleg tega nekateri proizvajalci pijače „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ uporabljajo etikete, na katerih so obrisi Hamburga ali nekatere njegove znamenitosti. Lokalni prebivalci in turisti se poistovetijo z mestom ter to močno pijačo, ki je prava specialiteta.

7. Določbe Evropske unije ali nacionalne/regionalne določbe

Pijača „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ je registrirana v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 110/2008 (uredba o žganih pijačah) in je zato zaščiten kot geografska označba.

Proizvod mora izpolnjevati tudi zahteve iz horizontalne zakonodaje EU o živilih, zakonodaje EU o žganih pijačah za posamezne proizvode in dopolnilne nacionalne zakonodaje (npr. zahtevo po navedbi številke serije iz uredbe o označevanju serij).

8. Dopolnilo h geografski označbi

Geografska označba „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ se lahko dopolni samo, kot sledi:

(a) Osnovno pravilo o dopolnilih h geografski označbi „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“:

v skladu z veljavno zakonodajo Unije o žganih pijačah se lahko ime „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ dopolni samo z:

- izrazi, navedenimi v točki (b), ali
- izrazi, ki niso navedeni v točki (b) in za katere je mogoče dokazati, da so se 20. februarja 2008 običajno uporabljali.

(b) Dopolnila z drugimi izrazi (navedbe glede staranja in kakovosti):

- Če se geografski označbi „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ dodajo navedbe glede zorenja, staranja ali shranjevanja (npr. „alt“ ali „alter“ (star)), morajo biti proizvodi zorjeni ali shranjeni v primernih vsebnikih vsaj šest mesecev.
- Če se geografski označbi „Hamburger Kümmel“/„Hamburg's Kümmel“ dodajo izrazi kakovosti (npr. „feiner“ (fin) ali „Tafel-“ (namizni)), morajo biti proizvodi bistveno višje kakovosti od standardnih proizvodov. To je lahko na primer rezultat zelo velikega deleža semen kumine v mešanici z etilnim alkoholom kmetijskega porekla, ali uporabe ekološko pridelanih semen kumine, ali uporabe izredno fino filtriranega etilnega alkohola kmetijskega porekla, ali deleža alkohola, ki je veliko večji od najmanjšega deleža alkohola, določenega za kategorijo proizvodov „žgana pijača z aromo kumine“.

9. Vložnik

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Zvezno ministrstvo za prehrano in kmetijstvo)
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) (Enota 414 (vino, pivo, sektor pijač))
Rochusstraße 1
53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. Posredniki

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (Zvezno združenje nemške industrije in uvoznikov žganih pijač)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

11. Nadzorni organi

V Svobodnem in hanzeatskem mestu Hamburg je za naloge nadzora v zvezi s proizvajalci žganih pijač pristojnih sedem okrožnih uradov.

Njihova imena so na voljo pri

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz (organ za pravosodje in varstvo potrošnikov)
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (Urad za varstvo potrošnikov, varnost hrane in veterinarske zadeve)
Billstrasse 80a (Turm)
20539 Hamburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 40428370
E-naslov: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

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



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL