

Uradni list

Evropske unije

C 72



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 65

14. februar 2022

Vsebina

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 72/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10546 – ICG / CEIT) ⁽¹⁾	1
2022/C 72/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10540 – ECDC / HPIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 72/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ⁽¹⁾	3
2022/C 72/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ⁽¹⁾	4
2022/C 72/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ⁽¹⁾	5

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 72/06	Menjalni tečaji eura — 11. februar 2022	6
--------------	---	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2022/C 72/07	Informativno obvestilo Komisije v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Uvedba obveznosti javne službe za redne zračne prevoze ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2022/C 72/08	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
2022/C 72/09	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	10

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2022/C 72/10	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	12
--------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10546 – ICG / CEIT)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/01)

Komisija se je 25. januarja 2022 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 32022M10546. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10540 – ECDC / HPIL / JV)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/02)

Komisija se je 4. februarja 2022 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 32022M10540. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/03)

Komisija se je 7. februarja 2022 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 32022M10599. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/04)

Komisija se je 14. januarja 2022 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 32022M10542. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)

(Besedilo velja za EGP)

(2022/C 72/05)

Komisija se je 12. januarja 2022 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 32022M10538. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽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⁾

11. februar 2022

(2022/C 72/06)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1417	CAD	kanadski dolar	1,4498
JPY	japonski jen	132,24	HKD	hongkonški dolar	8,9054
DKK	danska krona	7,4400	NZD	novozelandski dolar	1,7085
GBP	funt šterling	0,83958	SGD	singapurski dolar	1,5339
SEK	švedska krona	10,5530	KRW	južnokorejski won	1 363,68
CHF	švicarski frank	1,0557	ZAR	južnoafriški rand	17,2736
ISK	islandska krona	141,80	CNY	kitajski juan	7,2564
NOK	norveška krona	10,0732	HRK	hrvaška kuna	7,5312
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 339,46
CZK	češka krona	24,405	MYR	malezijski ringit	4,7832
HUF	madžarski forint	353,38	PHP	filipinski peso	58,482
PLN	poljski zlot	4,5204	RUB	ruski rubelj	85,8550
RON	romunski leu	4,9458	THB	tajski bat	37,282
TRY	turška lira	15,4066	BRL	brazilski real	5,9263
AUD	avstralski dolar	1,5927	MXN	mehiški peso	23,3183
			INR	indijska rupija	85,8535

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informativno obvestilo Komisije v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti

Uvedba obveznosti javne službe za redne zračne prevoze

(Besedilo velja za EGP)

(2022/C 72/07)

Država članica	Španija
Zadevni progi	Badajoz–Madrid Badajoz–Barcelona
Ponovno odprte prog, za katere veljajo obveznosti javne službe, za letalske prevoznike Skupnosti	28. oktobra 2022
Naslov, na katerem je mogoče dobiti besedilo in vse druge informacije ali dokumentacijo v zvezi z obveznostmi javne službe	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ŠPANIJA Tel. +34 915977505 Faks +34 915978643 E-naslov: osp.dgac@mitma.es

Prevoz na progah, za katere veljajo obveznosti javne službe, se lahko opravlja na podlagi svobodne konkurence od 28. oktobra 2022. Če noben letalski prevoznik ne predloži programa storitev, ki bi bil v skladu z uvedenimi obveznostmi javne službe, bo dostop omejen na enega letalskega prevoznika prek ustreznega postopka javnega razpisa v skladu s členom 16(9) Uredbe (ES) št. 1008/2008.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/08)

1. Komisija je 3. februarja 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- West End of London Property Unit Trust („Welput“, Jersey);
- Public Sector Pension Investment Board („PSPIB“, Kanada);
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt („Alecta“, Švedska); ter
- 105VS Holdings Unit Trust („105 VStreet“, Jersey).

Podjetja Welput, PSPIB in Alecta pridobijo v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem 105 VStreet.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje Welput: premoženjski fiduciarni sklad. Gre za kolektivni naložbeni podjem za namene zakona Združenega kraljestva o finančnih storitvah in trgih iz leta 2000. Podjetje Welput je dejavno izključno v osrednjem Londonu v Združenem kraljestvu,
- za podjetje PSPIB: upravljanje naložb v okviru izvajanja pokojninskih načrtov kanadske zvezne javne uprave, kanadskih sil, kanadske kraljeve konjeniške policije in rezervnih sil. Upravlja diverzificiran globalni portfelj, vključno z delnicami, obveznicami in drugimi vrednostnimi papirji s stalnim donosom, ter naložbe v zasebni kapital, nepremičnine, infrastrukturo, naravne vire in kreditne naložbe,
- za podjetje Alecta: pokojninski sklad, ki upravlja poklicne pokojnine fizičnih oseb in podjetij na Švedskem. Naložbeni portfelj podjetja Alecta vključuje naložbe v instrumente s stalnim donosom, lastniške instrumente in nepremičnine, ter
- za podjetje 105 VStreet: nepremičnina na naslovu 105 Victoria Street, London.

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

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.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 72/09)

1. Komisija je 3. februarja 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Dassault Systemes International SAS („DSI“, Francija), ki je odvisno podjetje v stoddstotni lasti podjetja Dassault Systèmes SE (Francija), ki ga obvladuje Groupe Industriel Marcel Dassault (Francija),
- Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd („SZSW“, Kitajska), ki ga obvladuje podjetje China Aerospace Science and Technology Corporation (Kitajska), ki pa ga obvladuje komisija državnega sveta Ljudske republike Kitajske za nadzor in upravljanje premoženja v državni lasti,
- skupno podjetje („JV“, Kitajska).

Podjetji DSI in SZSW pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljenim skupnim podjetjem JV. Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za DSI: razvoj in trženje programske opreme za upravljanje življenjskega cikla izdelkov, ki omogoča tridimenzionalno zasnov, inženiring, modeliranje, simulacijo, upravljanje podatkov in upravljanje postopkov,
- za SZSW: razvoj in trženje programske opreme za različne aplikacije, vključno z zračnim in vesoljskim sektorjem, samo na Kitajskem,
- za JV: dobava izdelkov in rešitev programske opreme za upravljanje življenjskega cikla izdelkov na Kitajskem, vključno z razvojem posebnih aplikacij in zagotavljanjem povezanih storitev v civilnem sektorju.

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.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

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

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

Faks +32 22964301

poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2022/C 72/10)

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.

ZAHITEVEK 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

„Taleggio“

EU št.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. avgust 2020

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consorzio Tutela Taleggio (združenje za zaščito sira „Taleggio“),
Via Roggia Vignola 9,
22047 Treviglio (BG).
ITALIJA

Elektronska pošta: info@taleggio.it; certificirana elektronska pošta: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Združenje Consorzio Tutela Taleggio, ki ga sestavljajo proizvajalci sira „Taleggio“, je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) uredbe italijanskega ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

2. Država članica ali tretja država

Italija

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

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☒ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezava
- ☒ Označevanje in pakiranje
- ☒ Drugo: sklici na predpis o registraciji; sklici na izvajalca nadzora, vključenega v specifikacijo proizvoda.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Specifikacija proizvoda z ZOP „Taleggio“ se spreminja predvsem zaradi preoblikovanja specifikacije proizvoda v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 in prečiščenja v enotni dokument.

Sir „Taleggio“ je bil v Uredbi (ES) št. 1107/96 z dne 12. junija 1996 v skladu s členom 17 Uredbe (EGS) št. 2081/92 registriran kot proizvod z ZOP. Proizvod je bil registriran na podlagi naslednjih dokumentov: predsedniškega odloka z dne 15. septembra 1988 o priznavanju označbe porekla v Italiji, dokumenta na 12 straneh, v katerem so navedeni elementi specifikacije proizvoda iz člena 4(2), točke (a) do (i), Uredbe (EGS) št. 2081/92, in povzetka.

Značilnosti proizvoda

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (b), veljavne specifikacije proizvoda in na točko 3.2 enotnega dokumenta. Sprememba se nanaša na uradno preoblikovanje. Določena so bila dopustna odstopanja za težo sira in višino oboda. Dodan je bil stavek, ki določa način obdelave skorje. Dodana je bila prepoved prodaje zamrznjenega proizvoda.

Sedanja različica:

„Opis živila je naslednji:

mehak namizni sir iz toplotno neobdelanega testa, proizveden izključno iz polnomastnega kravjega mleka.

Fizične lastnosti sira „Taleggio“ so naslednje:

- (1) Oblika: pravokotni hlebec s stranicami, ki merijo 18 do 20 cm.
- (2) Obod: raven in meri 4 do 7 cm, z ravnimi ploskvami in stranicami, ki merijo 18 do 20 cm.
- (3) Povprečna teža: 1,7 do 2,2 kg na hlebec sira, pri čemer je lahko tudi težji oziroma lažji glede na navedeni lastnosti, odvisno od tehničnih pogojev med predelavo; največje dopustno odstopanje v obeh primerih je 10 %.
- (4) Skorja: tanka in mehka z naravno rožnato barvo ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ na tristimulusnem kolorimetru) ter z značilno mikrofloro. Obdelava skorje ni dovoljena.
- (5) Testo: gladko z le nekaj drobnimi, neenakomerno razporejenimi očesi. Sir je na splošno trd, vendar mehkejši v delu neposredno pod skorjo.
- (6) Barva testa: bela do slamnato rumena.
- (7) Okus: izrazit, rahlo aromatičen.
- (8) Kemične lastnosti: najmanj 48 % maščob v suhi snovi; najmanj 46 % suhe snovi; največ 54 % vode; največ 14 mg furozina na 100 g beljakovin.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 2 – Lastnosti proizvoda

Sir z ZOP „Taleggio“ mora imeti naslednje lastnosti:

- (1) Oblika: pravokoten hlebec z ravnimi ploskvami in ravnim obodom.
- (2) Velikost: širina ravnih ploskev meri 18 do 22 cm, višina oboda pa 4 do 7 cm z manjšimi odstopanji glede na tehnične pogoje pri proizvodnji.

Teža: 1,5 do 2,5 kg, izmerjena ob koncu najkrajšega obdobja zorjenja, ki traja 35 dni.

- (3) Dopustno odstopanje višine oboda je ± 10 % za največje in najmanjše vrednosti.
- (4) Skorja: tanka in mehka z naravno rožnato barvo ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ na tristimulusnem kolorimetru) ter z značilno mikrofloro. Skorjo je dovoljeno obdelovati le z vodo in soljo.
- (5) Testo: gladko z le nekaj drobnimi, neenakomerno razporejenimi očesi. Sir je na splošno trd, vendar mehkejši v delu neposredno pod skorjo.
- (6) Barva testa: bela do slamnato rumena.
- (7) Okus: izrazit, sladek, aromatičen in uravnotežen; v njem so sledi mleka, čutiti pa je tudi pookus po tartufih.
- (8) Kemične lastnosti: najmanj 48 % maščob v suhi snovi; najmanj 46 % suhe snovi; največ 54 % vode; največ 14 mg furozina na 100 g beljakovin.

Proizvod se ne sme sprostiti v porabo, če je ali je bil predhodno zamrznjen.“

Razlog

Opis vsebuje iste informacije, vendar je bil prilagojen zaradi lažje berljivosti.

Poleg tega veljavna specifikacija proizvoda dopušča odstopanje ± 10 % za najmanjšo in največjo težo sira. To je bilo neposredno vključeno v razpon teže, pri čemer sta bili najmanjša in največja vrednost ustrezno prilagojeni.

V veljavni različici je navedeno, da se lahko vrednosti obeh lastnosti (teže in oboda) povečata ali zmanjšata, pri čemer pa ni opredeljeno, za katere lastnosti gre, kar lahko privede do dvoumnih razlag. Namen nove različice je torej pojasniti, da sta ti lastnosti višina oboda in teža.

Določeno je bilo, da je skorjo dovoljeno obdelovati le z vodo in soljo.

Vključene so bile specifikacije za boljšo opredelitev okusa.

Dodano je bilo posebno navodilo o prepovedi prodaje zamrznjenega proizvoda.

Geografsko območje

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (c), specifikacije proizvoda in na točko 4 enotnega dokumenta ter zadeva prilagoditev geografskega območja zaradi upoštevanja upravnih sprememb.

Sedanja različica:

„V zvezi z opredelitvijo geografskega območja je treba upoštevati, da območje proizvodnje sira ‚Taleggio‘ obsega naslednja območja:

vsa območja pokrajin Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara in Treviso.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 3 – Območje proizvodnje

Območje, na katerem je sir z ZOP ‚Taleggio‘ proizveden, zorjen in razrezan na kose, obsega celotno upravno območje pokrajin Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza in Brianza, Pavia, Novara, Verbano - Cusio - Ossola in Treviso.“

Razlog:

Meje geografskega območja ostajajo popolnoma enake. Območje proizvodnje je bilo določeno ob upoštevanju uvedenih upravnih sprememb. Dodane so bile upravne pokrajine Lecco, Lodi, Monza in Brianza ter Verbano-Cusio-Ossola. Te so bile določene po priznanju označbe porekla sira „Taleggio“. Pokrajina Lecco obsega občine, ki so prej spadale v pokrajino Bergamo in Como. Pokrajina Lodi obsega občine, ki so prej spadale v pokrajino Milano. Pokrajina Monza in Brianza obsega občine, ki so prej spadale v pokrajino Milano, pokrajina Verbano - Cusio - Ossola pa je nekoč bila del pokrajine Novara.

Poleg tega so jasno navedeni vsi postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

Dokazilo o poreklu

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (c), veljavne specifikacije proizvoda.

Sedanja različica:

„Naslednji odstavki veljavne specifikacije proizvoda se nanašajo na preverjanje:

- Zaradi boljšega obveščanja želimo izpostaviti tiste elemente iz te točke (c), ki kažejo, da so pogoji iz člena 2(4) Uredbe (EGS) št. 2081/92 izpolnjeni.
- Zlasti je bilo ugotovljeno, da obstaja opredeljeno območje proizvodnje mleka. Mleko, namenjeno za predelavo v sir ‚Taleggio‘, lahko izvira le iz živine s kmetij na tem opredeljenem območju.
- Natančneje, zbrani so vsi ustrezni podatki proizvajalcev mleka. Ti proizvajalci so navedeni na seznamih, ki se sestavljajo mesečno ter so uradno evidentirani in žigosani.
- Tako je mogoče zlahka izslediti čredo, ki je mleko proizvedla, ter kmetijo, na kateri se nahaja. Surovina se redno preverja, da se zagotovi zdravstvena in higienska ustreznost ter da ima potrebne lastnosti za predelavo v sir.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 4 – Dokazilo o poreklu

Proizvajalci so navedeni v registrih, ki jih vodi izvajalec nadzora, in so odgovorni, da lahko z evidencami, ki jih vodijo in ki jih lahko preveri izvajalec nadzora, dokažejo, da krma, surovine in proizvodi izvirajo z območja porekla, tako da se registrirajo vhodne in izhodne serije ter povezava med njimi.“

Razlog

V predlagani različici so bile črtane zastarele navedbe zakonodaje, poleg tega pa je bila usklajena s standardnim besedilom vseh specifikacij proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (h), veljavne specifikacije proizvoda.

Sedanja različica:

„Znamko sira ‚Taleggio‘ v skladu s členom 5 predsedniškega odloka št. 667 z dne 5. avgusta 1955 sestavljajo štirje krogi, razporejeni v kvadrat. V krogih so navedene naslednje črke in številke:

črka T v prvem krogu (levo zgoraj),

črka T v drugem krogu (desno zgoraj),

črka T v tretjem krogu (desno spodaj),

številka proizvajalca sira ‚Taleggio‘ v četrtem krogu (levo spodaj).

Oznaka znamke je izdelana iz plastike, primerne za uporabo v prehrani, ter se po drugem obračanju in pred soljenjem odtisne na ravno ploskev sira, da je označba dobro vidna tudi, ko sir dozori.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Logotip ZOP sira ‚Taleggio‘ se po drugem obračanju in pred soljenjem odtisne na ravno ploskev sira, da je označba dobro vidna tudi, ko sir dozori in ga je mogoče sprostiti v porabo.

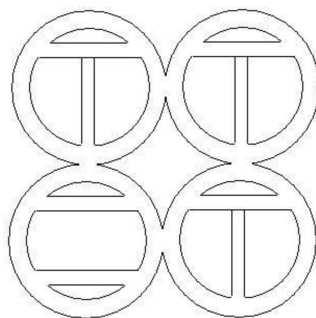
Žig je izdelan iz plastike, primerne za uporabo v prehrani, in sestavljen iz štirih krogov, razporejenih v kvadrat. V krogih so navedene naslednje črke in številke (slika 1):

črka T v prvem krogu (levo zgoraj),

črka T v drugem krogu (desno zgoraj),

črka T v tretjem krogu (desno spodaj),

identifikacijska številka sirarne, ki proizvaja sir ‚Taleggio‘, v četrtem krogu (levo spodaj).



Slika 1“

Razlog

Zastarele navedbe zakonodaje so bile črtane.

Pojem „znamka“ sta nadomestila izraza „logotip“, ki predstavlja simbol, odtisnjen na sir, in „žig“, kadar gre za plastično orodje za reliefno upodobitev logotipa.

Žig se položi na površino sira, ko je ta položen v kalup, da se logotip med predelavo odtisne na ravno ploskev sira.

Metoda proizvodnje

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Temu členu je bil po potrebi dodan del člena 6 specifikacije proizvoda, ki je določen v točki 3.3 enotnega dokumenta.

Zaporedje postopkov predelave je bilo na novo napisano in dodane so bile nekatere podrobnosti.

Sedanja različica:

„Kar zadeva opis metod za izdelavo sira ‚Taleggio‘ je treba poudariti, da proizvodne in predelovalne metode vključujejo več korakov, povzetih v nadaljevanju:

priprava starterske kulture

koagulacija mleka

ločevanje sirnine

polaganje v kalupe

toplotna obdelava

obračanje v kalupih

soljenje

obračanje

zorjenje“

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 5 – Metoda proizvodnje

„Sir z ZOP ‚Taleggio‘ se proizvaja iz mleka krav, vzrejenih na območju porekla.

Najmanj 50 % suhe snovi krme za krave na letni osnovi mora izvirati z območja porekla.

Krma krav molznic je sestavljena iz žit, suhe in zelene krme ter silaže.

Lahko se dopolni s koncentrirano krmo in/ali z beljakovinskimi pogačami. Dovoljena je uporaba mineralnih in vitaminskih dopolnil.“

Za zagotovitev gospodarnega delovanja je nujno, da lahko kmetijska gospodarstva po možnosti sama pridelajo čim več krme. Zaradi vse bolj nepredvidljivega podnebja (menjava obdobj z obilnim dežjem, ki povzročajo zapoznelo setev ali jo preprečujejo, z obdobji hude suše, kar zmanjšuje pridelek) je bila raven proizvodnje v zadnjih letih zelo spremenljiva in pogosto nižja od pričakovane, kljub visokokakovostni genetiki in razmeroma visokim prehranskim zahtevam živine. Zato je treba zagotoviti, da najmanj 50 % suhe snovi krme krav izvira z območja porekla. Gre zgolj za previdnostni ukrep, ki je v skladu z uredbami. Ta odstotek še vedno zagotavlja, da se povezava med krmo krav in lastnostmi mleka, primerne za izdelavo sira ‚Taleggio‘, ohrani. To omogoča tudi uravnovešanje mikroflore v vampu živine z visokokakovostno genetiko, hkrati pa vpliva na kakovost surovine. Proizvodnja in zorjenje sira ‚Taleggio‘ morata potekati na območju proizvodnje, skladno z naslednjimi praksami:

priprava starterske kulture ali izbranih kvasovk

koagulacija mleka

rezanje sirnine

polaganje v kalupe

žigosanje

toplotna obdelava

obračanje v kalupih

soljenje

obračanje

zorjenje“

Razlog

Dodan je bil uvodni stavek, ki natančneje opredeljuje uporabo krme, kot je navedeno v Uredbi (EU) št. 664/2014. Ta vidik je zajet v točki 3.3 enotnega dokumenta.

Zahteva, da mora vsaj 50 % krme izvirati z območja porekla, še vedno ohranja povezavo med krmo krav in lastnostmi mleka. To na primer ne vpliva na vsebnost maščob in beljakovin, zaradi katere je mleko primerno za predelavo v sir „Taleggio“.

V opis postopka sta bili dodani navedba „izbrane kvasovke“ in faza žigosanja. Ti sta že vključeni v opis, vendar nista posebej navedeni v shematskem prikazu postopka. „Ločevanje“ sirnin je bilo nadomeščeno z „rezanjem“ (gre za sopenki).

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta.

Opis surovine je bil spremenjen.

Sedanja različica:

„Uporabljeno mleko je lahko pasterizirano. Uporabljeno sirilo mora biti izključno tekoče in živalskega izvora, tj. telečje sirilo ali sirilo mladega goveda, pri čemer pa ni nujno, da sta v enakem razmerju. Uporaba sirila, pridobljenega iz genetsko spremenjenih mikroorganizmov, ni dovoljena. Startersko kulturo mora sestavljati kombinacija bakterij *Lactobacillus bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus*. Uporabi se lahko naravna starterska kultura, pridobljena na kmetijskem gospodarstvu ali iz izbranih kultur.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Uporabljeno mleko je lahko surovo ali pasterizirano.

Startersko kulturo mora sestavljati kombinacija bakterij *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus*. Uporabi se lahko naravna starterska kultura, pridobljena na kmetijskem gospodarstvu ali iz izbranih kultur.

Koagulacijo je treba izvesti z uporabo izključno tekočega sirila živalskega izvora, tj. telečje sirilo ali sirilo mladega goveda, pri čemer pa ni nujno, da sta v enakem razmerju.

Uporaba sirila, pridobljenega iz genetsko spremenjenih mikroorganizmov, ni dovoljena.“

Razlog

Opis surovine je bil spremenjen. V veljavni različici specifikacije proizvoda je pasterizacija mleka navedena kot možnost. Če se pasterizacija ne izvede, se lahko mleko uporabi takšno, kot je. V spremenjeni različici je najprimernejša slednja možnost, tj. uporaba surovega mleka, ki je že bila dovoljena.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Opisan je vsak korak, črtan pa je bil čas, ko sirnina stoji. Predlagano je, da se postopek polaganja v kalupe in žigosanje združita.

Sedanja različica:

„Sirnina se loči dvakrat. Najprej se loči na grobo in pusti stati 10 do 15 minut, da se pri odcejanju zgosti. Nato se ponovno loči, da nastanejo sirne grude v velikosti lešnika.

Označba porekla se iz povsem tehničnih razlogov odtisne na ravno ploskev med toplotno obdelavo, v fazi obračanja, po polaganju sirnine v kalup.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Sirnina se večkrat razreže. Najprej se razreže na grobo in pusti stati, da se pri odcejanju zgosti. Nato se ponovno razreže, da nastanejo sirne grude v velikosti lešnika. Sirnina se položi v kalupe, označba porekla pa se v tej fazi polaganja odtisne na ravno ploskev.“

Razlog

Natančneje so bile opredeljene faze predelave, predlagano pa je, da se črtata navedba časa, ko sirnina stoji, in število ločevanj, saj se oboje lahko spreminja glede na pogoje predelave. Zaradi tehnološkega razvoja in izboljšave starterskih kultur so sirarji tisti, ki na podlagi svojih izkušenj določijo optimalni čas, ko sirnina stoji, da se doseže dober rezultat.

Po zahtevanih spremembah polaganje v kalupe in žigosanje potekata istočasno. Sirnina se položi v kalupe, hkrati pa se v tej fazi na ravno ploskev odtisne označba porekla, da bi ta na siru ostala jasno vidna. Med predelavo je bilo ugotovljeno, da je označba porekla v fazi preverjanja stabilnejša in jasneje vidna, če je ta odtisnjena med polaganjem v kalupe.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Sprememba se nanaša na toplotno obdelavo.

Sedanja različica:

„Toplotna obdelava lahko traja od najmanj 8 do največ 16 ur. Ohranja se temperatura 22 °C do 25 °C, vlažnost pa znaša okrog 90 %.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Toplotna obdelava lahko traja od najmanj 8 do največ 16 ur. Ohranja se temperatura 20 °C do 28 °C, vlažnost pa je višja od 80 %.“

Razlog

Povečal se je temperaturni razpon, v katerem lahko poteka toplotna obdelava, zmanjšal pa se je najmanjši delež vlažnosti v skladiščnem prostoru.

Toplotna obdelava včasih poteka v dokaj velikih skladiščnih prostorih, ki se pogosto odpirajo in zapirajo. Zato je težko ohranjati stalno temperaturo in stopnjo vlažnosti, saj sta ti pogosto pod vplivom zunanjih podnebnih razmer in vlage v predmetih, ki vstopajo v prostor.

Treba je upoštevati, da ta sprememba ne vpliva na lastnosti končnega proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Sprememba se nanaša na soljenje.

Sedanja različica:

„Soljenje poteka na suho. Zaradi razvoja tehnoloških pogojev je dovoljeno tudi soljenje v slanici.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Soljenje poteka na suho in/ali v slanici.“

Razlog

Besedilo o soljenju je bilo poenostavljeno.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Sprememba se nanaša na zorjenje.

Sedanja različica:

„V okoljih, v katerih sir zori, mora biti naravna ali nadzorovana stopnja vlažnosti 85 do 90 %, temperatura pa 2 °C do 6 °C.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„V okoljih, v katerih sir zori, mora biti naravna ali nadzorovana stopnja vlažnosti višja od 80 %, temperatura pa 1 °C do 6 °C.“

Razlog

Predlagano je, da se zniža najnižja temperatura pri zorjenju sira in da se natančneje določi najnižja stopnja vlažnosti.

Ker zorjenje poteka tako v naravnih okoljih (tradicionalnih jamah) kot v skladiščnih prostorih, ki se pogosto odpirajo in zapirajo, je težko ohranjati stalno temperaturo in stopnjo vlažnosti, saj sta ti pogosto pod vplivom zunanjih podnebnih razmer, zlasti v najtoplejših obdobjih leta.

Da bi ohranili ugodne pogoje za zorjenje, bi bilo treba temperaturo v skladiščnem prostoru znižati za stopinjo. Dejanska vsebnost vlage v proizvodu je prav tako povezana s sezonskimi spremembami. Zunanje podnebne razmere vplivajo tudi na zorjenje v naravnih jamah in podzemnih skladiščnih prostorih, v katerih se izkorišča kroženje gorskega zraka.

Gre torej za nujne manjše spremembe, ki ne vplivajo na lastnosti končnega proizvoda.

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda. Črtana je bila zahteva po uporabi krpe med zorjenjem.

Sedanja različica:

„V obdobju zorjenja, ki traja vsaj 35 dni, je treba sir večkrat obrniti in obrisati s krpo, namočeno v slanico, da ostane skorja vlažna in mehka ter da se odstranijo hife, ki hkrati dajejo siru ‚Taleggio‘ značilno barvo, po kateri se razlikuje.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„V obdobju zorjenja, ki traja vsaj 35 dni, je treba sir večkrat obrniti, skorjo pa obrisati z raztopino vode in soli, da ostane vlažna in mehka ter da se odstranijo hife, ki dajejo siru ‚Taleggio‘ značilno barvo, po kateri se razlikuje.“

Razlog:

Črtana je bila zahteva po uporabi krpe, saj so tehnološke spremembe v preteklih letih omogočile uporabo različnih materialov, ki so s higienskega vidika učinkovitejši, zaradi česar so proizvajalci krpe raje zamenjali s krtačami, ki so učinkovitejše pri čiščenju skorje z vodo in soljo med zorjenjem. To nalogo vedno izvaja strokovno osebje v skladu s tradicionalnim proizvodnim postopkom.

Povezava

Sprememba se nanaša na točko 5 enotnega dokumenta in člen 4(2), točki (d) in (f), veljavne specifikacije proizvoda.

Odstavki, prej v členu 4(2), točki (d) in (f), veljavne specifikacije proizvoda, so bili spremenjeni, prestavljeni ali črtani zaradi oblikovanja novega člena.

Člen o povezavi, ki je bil spremenjen in popravljen, je naveden v nadaljevanju.

„Člen 6 – Povezava z geografskim območjem

Lastnosti sira ‚Taleggio‘ je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju, saj na njegove edinstvene in neposnemljive kakovosti vplivajo človeški in naravni dejavniki, značilni za območje proizvodnje, predelave in zorjenja.

Ime ‚Taleggio‘ je povezano s posebnim geografskim območjem v Lombardiji, ki obsega dolini Valsassina in Val Taleggio, v katerih leži istoimenska vas.

Proizvodnja sira se je zaradi planinskega pašništva razširila po celotnem območju, opredeljenem v točki 4, saj so se živali in kmetje (bergamini – lokalni pastirji) čez zimo selili z gora v dolino.

Dejavniki, ki prikazujejo povezavo med kakovostjo proizvoda in geografskim območjem porekla, so zlasti povezani s strokovnim znanjem proizvajalcev in tradicijo izdelave sira, npr. posebni pogoji soljenja in tehnika zorjenja. Pomembne so tudi geografske razmere območja, tj. podnebje, krmne rastline in obsežen namakalni sistem.

Podnebni, kmetijski, zoološki in tehnični dejavniki vplivajo na proizvedeno mleko, primerno za posebne vrste izdelavo sira in zorjenje, ter na oblikovanje in razvoj mikroflore v mleku.

Kakovost mleka za predelavo je tesno povezana z območjem porekla proizvoda z ZOP, v katerem zaradi obsežnega namakalnega sistema odlično uspeva krma (seno, žita, beljakovinske rastline/oljnice itn.).

Danes se sir še vedno izdeluje le z uporabo mleka, sirila in soli, nikakor pa ni dovoljeno obdelovati skorje ali dodajati kakršnih koli aditivov ali dodatkov, saj se to ne sklada s tradicionalnimi tehnikami predelave. Poleg tega se les še vedno pogosto uporablja pri prevozu (zaboji) in zorjenju (lesene plošče) sira ‚Taleggio‘. Ta material siru omogoča, da diha in izloča odvečno sirotko ter mu pomaga pri normalnem zorjenju, enako kot je to potekalo pred več kot tisoč leti.

Opozoriti je treba na pomen tradicionalnega znanja sirarja, ki se že stoletja prenaša iz roda v rod. To strokovno znanje ni bistveno le pri predelavi mleka, temveč tudi v poznejših fazah.

Soljenje poteka na suho in/ali v solnici. Ta postopek je bistvenega pomena za uspevanje sira ‚Taleggio‘, ki običajno zori centripetalno.

Na površini sirov ‚Taleggio‘ je mogoče najti mešano naravno mikrofloro, ki je vedno sestavljena iz gliv *Schizomycetes* iz družine *Micrococcaceae* in gliv *Eumycetes*, pa tudi gliv *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus* in *Penicillium frequentans* ter kvasovk iz rodov *Torulaspora* in *Saccharomyces*.

Sir tako zori zaradi aktivnosti te mikroflore, ki izvira iz okolja, tako pri proizvodnji (sirarna) kot pri zorjenju (jama ali skladiščni prostor), kar daje siru ‚Taleggio‘ značilne fizične, kemične in organoleptične lastnosti, zlasti rožnato barvo skorje, teksturo, ki je na splošno trda, vendar mehkejša v delu neposredno pod skorjo, ter okus, ki je izrazit, slahek, aromatičen in uravnotežen, v njem pa je čutiti sledi mleka in pookus po tartufih. Avtohtone mikrobne vrste je zaradi temperature in vlažnosti ter prisotnosti samega proizvoda mogoče najti v okolju, v katerem poteka zorjenje. Zorjenje sira poteka v ciklikih, na svoji površini pa razvije mikrofloro, ki opravlja naslednje pomembne funkcije:

- (a) daje teksturo skorji, ki je nastala zaradi naravnega strjevanja sira ob stiku z zrakom, in ustvarja posebno plast na testu (*Geotrichum* in kvasovke);
- (b) daje značilno rožnato barvo zaradi bakterij *Micrococcus*;
- (c) spodbuja proteolizo, ki jo povzročajo rodova *Penicillium* in *Mucor*, nekoliko manj pa kvasovke ter bakterije *Micrococcaceae*;
- (d) spodbuja lipolizo, predvsem zaradi delovanja rodu *Geotrichum* in kvasovk ter rodov *Penicillium* in *Mucor*.

Ta kompleksna encimska aktivnost mikroflore na skorji je posledica centripetalnega vzorca zorjenja, tj. od zunaj navznoter.

Tudi druge faze predelave, od uporabljenih sestavin (mleko, sirnina in kulture), temperature in vlažnosti do soljenja in postopka, imenovanega *salinatura* (čiščenje z vodo in soljo), prispevajo k lastnostim sira ‚Taleggio‘.“

Označevanje

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (h), in na točko 3.6 enotnega dokumenta.

Sedanja različica:

„Ker se sir ‚Taleggio‘ prodaja tudi pakiran in je zato pokrit, se označba doda tudi na zunanje pakiranje.

Ta označba (glej priloženo sliko) ima rdeč notranji rob, bel vmesni rob in zelen zunanji rob.

Na sredini je logotip sira ‚Taleggio‘, pod njim pa je lahko navedena številka pakirnega podjetja. Pakiranje lahko poteka samo na območju porekla, tako da je območje med fazo trženja mogoče prepoznati. Tudi zgoraj navedena označba je registrirana v skladu z zakonodajo.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 8 – Pakiranje in označevanje

Na pakiranju vseh sirov z ZOP ‚Taleggio‘, celih in/ali v kosih, mora biti ob sprostitvi v porabo navedeno ime ‚Taleggio‘.

Označen mora biti tudi s spodaj prikazanim logotipom (slika 2) z rdečim notranjim robom, belim vmesnim robom in zelenim zunanjim robom. Kratica CCT je v črni barvi na sredini, pod njim pa je lahko številka, ki jo je združenje za zaščito dodelilo podjetju, ki je imetnik blagovne znamke. Logotip je lahko tudi enobarven.



Slika 2

Za logotipom mora biti naveden sklic na uredbo o registraciji ZOP ‚Taleggio‘, in sicer na Uredbo (ES) št. 1107/96. Zgornji logotip je bil registriran v skladu z zakonodajo.

Rezanje na kose ter naknadno pakiranje morata zaradi varstva potrošnikov in zagotovitve pristnosti predpakiranega sira v kosih z ZOP ‚Taleggio‘ ob dajanju v promet potekati na opredeljenem geografskem območju iz člena 3.

Opozoriti je treba, da združenje za zaščito proizvajalce označuje s števkami 1 do 299, zorilce pa s števkami 301 do 499.“

Pakiranje

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (h), specifikacije proizvoda in na točko 3.5 enotnega dokumenta.

Sedanja različica:

„[...] pakirnega podjetja. Pakiranje lahko poteka samo na območju porekla, tako da je območje med fazo trženja mogoče prepoznati.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 8 – Pakiranje in označevanje

Na pakiranju vseh sirov z ZOP ‚Taleggio‘, celih in/ali v kosih, mora biti ob sprostitvi v porabo navedeno ime ‚Taleggio‘. Označen mora biti tudi s spodaj prikazanim logotipom (slika 2) z rdečim notranjim robom, belim vmesnim robom in zelenim zunanjim robom. Kratica CCT je v črni barvi na sredini, pod njim pa je lahko številka, ki jo je združenje za zaščito dodelilo podjetju, ki je imetnik blagovne znamke. Logotip je lahko tudi enobarven.



Slika 2

Za logotipom mora biti naveden sklic na uredbo o registraciji ZOP ‚Taleggio‘, in sicer na Uredbo (ES) št. 1107/96. Zgornji logotip je bil registriran v skladu z zakonodajo.

Rezanje na kose ter naknadno pakiranje morata zaradi varstva potrošnikov in zagotovitve pristnosti predpakiranega sira v kosih z ZOP ‚Taleggio‘ ob dajanju v promet potekati na opredeljenem geografskem območju iz člena 3.

Opozoriti je treba, da združenje za zaščito proizvajalce označuje s števkami 1 do 299, zorilce pa s števkami 301 do 499.“

Razlog:

Prvi del, ki se nanaša na označbo, je bil preoblikovan zaradi večje jasnosti.

Pravila glede rezanja na kose, ki so navedena v veljavni specifikaciji proizvoda in so bila odobrena ob registraciji ZOP, ostajajo nespremenjena.

Rezanje na kose ter naknadno pakiranje morata zaradi varstva potrošnikov in zagotovitve pristnosti predpakiranega sira v kosih z ZOP „Taleggio“ ob dajanju v promet potekati na opredeljenem geografskem območju. To je zagotovilo, da je sir z ZOP „Taleggio“ pristen, saj zaradi rezanja na kose in naknadnega pakiranja označbe, ki so odtisnjene na cel sir in označujejo, da gre za sir z ZOP „Taleggio“, niso več vidne.

Sprejeta je bila odločitev, da se črta del, ki se nanaša na pakiranje celih sirov in sklic na prodajo na drobno (za s seboj), saj ju že urejajo obvezni predpisi, poleg tega pa sta to dejavnosti, ki ju nadzira združenje za zaščito in ki nista zajeti v specifikacijo proizvoda.

Črta se naslednji stavek: „Poleg članov so za pakiranje sirov z ZOP ‚Taleggio‘ pooblaščen tudi pakirna podjetja, registrirana v združenju za zaščito. Če so ta zunaj območja porekla, lahko pakirajo le cele sire ‚Taleggio‘.“

Drugo

Sklici na predpis o registraciji

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (a), specifikacije proizvoda, ki je v novi specifikaciji proizvoda člen 1 in se doda v točko 3.2 enotnega dokumenta.

Sedanja različica:

„Ime živila z označbo porekla je ‚Taleggio‘. Ta označba je bila priznana 15. septembra 1988 s predsedniškim odlokom.“;

je bila nadomeščena z naslednjim:

„Člen 1 – Ime

Ime z ZOP ‚Taleggio‘ se uporablja izključno za mehak namizni sir s toplotno neobdelanim testom, proizvedenim izključno iz polnomastnega surovega ali pasteriziranega kravjega mleka, ki izpolnjuje pogoje in zahteve iz te specifikacije proizvoda.“

Razlog

Zaradi novega besedila je mogoče zastarele sklice na zakonodajo črtati. Poleg tega je bil dodan opis proizvoda „Taleggio“ iz člena 4(2), točka (b), v katerem je izrecno navedeno, da je mleko lahko surovo ali pasterizirano, kot je navedeno tudi v členu 4(2), točka (e), veljavne specifikacije proizvoda.

Preverjanje

Sprememba se nanaša na člen 4(2), točka (i), veljavne specifikacije proizvoda.

Člen o preverjanju je bil na novo napisan in preoblikovan v skladu z določbami iz členov 36 in 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Člen o preverjanju je naveden v nadaljevanju:

„Člen 7 – Nadzor

Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda izvede pristojni izvajalec nadzora v skladu z določbami iz členov 36 in 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012 pred dajanjem proizvoda v promet.

Skladnost ZOP ‚Taleggio‘ preverja Certiprodop S.r.l. – Registrirani sedež: Via del Macello 26, Crema – Upravni urad: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) – Tel. 0373/259662 – Faks 0373/253530 – E-naslov: info@certiprodop.it.“

ENOTNI DOKUMENT

„Taleggio“

EU št.: PDO-IT-0025-AM01 – 3. avgust 2020

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Taleggio“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda [V skladu s Prilogo XI]

Skupina 1.3 Siri

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

Ime z ZOP „Taleggio“ se uporablja izključno za mehak namizni sir s toplotno neobdelanim testom, proizvedenim izključno iz polnomastnega surovega ali pasteriziranega mleka krav, vzrejenih na geografskem območju porekla, sirila, soli in mlečnokislinskih starterskih kultur, kar izpolnjuje pogoje in zahteve, navedene v nadaljevanju.

Sir z ZOP „Taleggio“ mora imeti naslednje lastnosti:

Oblika: pravokoten hlebec z ravnimi ploskvami in ravnim obodom.

Velikost: širina ravnih ploskev meri 18 do 22 cm, višina oboda pa 4 do 7 cm z manjšimi odstopanji glede na tehnične pogoje pri proizvodnji.

Teža: 1,5 do 2,5 kg, izmerjena ob koncu najkrajšega obdobja zorjenja, ki traja 35 dni.

Dopustno odstopanje višine oboda je $\pm 10\%$ za največje in najmanjše vrednosti.

Skorja: tanka in mehka z naravno rožnato barvo ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ na tristimulusnem kolorimetru) ter z značilno mikrofloro. Skorjo je dovoljeno obdelovati le z vodo in soljo.

Testo: gladko z le nekaj drobnimi, neenakomerno razporejenimi očesi. Sir je na splošno trd, vendar mehkejši v delu neposredno pod skorjo.

Barva testa: bela do slamnato rumena.

Okus: izrazit, sladek, aromatičen in uravnotežen; v njem so sledi mleka, čutiti pa je tudi pookus po tartufih.

Kemične lastnosti: najmanj 48 % maščob v suhi snovi; najmanj 46 % suhe snovi; največ 54 % vode; največ 14 mg furozina na 100 g beljakovin.

Proizvod se ne sme sprostiti v porabo, če je ali je bil predhodno zamrznjen.

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

Najmanj 50 % suhe snovi krme za krave na letni osnovi mora izvirati z območja porekla. Krma krav molznic je sestavljena iz žit, suhe in zelene krme ter silaže. Lahko se dopolni s koncentrirano krmo in/ali z beljakovinskimi pogačami. Dovoljena je uporaba mineralnih in vitaminskih dopolnil.

Za zagotovitev gospodarnega delovanja je nujno, da lahko kmetijska gospodarstva po možnosti sama pridelajo čim več krme. Zaradi vse bolj nepredvidljivega podnebja (menjava obdobj z obilnim dežjem, ki povzročajo zapoznelo setev ali jo preprečujejo, z obdobji hude suše, kar zmanjšuje pridelek) je bila raven proizvodnje v zadnjih letih zelo spremenljiva in pogosto nižja od pričakovane, kljub visokokakovostni genetiki in razmeroma visokim prehranskim zahtevam živine. Zato je treba zagotoviti, da najmanj 50 % suhe snovi krme krav izvira z območja porekla. Gre zgolj za previdnostni ukrep, ki je v skladu z uredbami.

Ta odstotek še vedno zagotavlja, da se povezava med krmo krav in lastnostmi mleka, primerne za izdelavo sira „Taleggio“, ohrani. To omogoča tudi uravnovešanje mikroflore v vampu živine z visokokakovostno genetiko, hkrati pa vpliva na kakovost surovine.

Sir z ZOP „Taleggio“ je izdelan iz surovega ali pasteriziranega kravjega mleka, sirila, soli in mlečnokislinskih starterskih kultur.

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

Vse faze v proizvodnem postopku, od vzreje živine do molže, izdelave sira in zorjenja, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

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

Rezanje na kose ter naknadno pakiranje morata zaradi varstva potrošnikov in zagotovitve pristnosti predpakiranega sira v kosih z ZOP „Taleggio“ ob dajanju v promet potekati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

Opozoriti je treba, da združenje za zaščito proizvajalce označuje s števkami 1 do 299, zorilce pa s števkami 301 do 499.

To je nujno, ker se označbe, ki označujejo cel sir z ZOP „Taleggio“, na siru v kosih izgubijo ali niso vidne, zato je treba poreklo navesti tudi na predpakirani izdelek.

Kosi sira z ZOP „Taleggio“ se lahko pakirajo zunaj območja porekla samo na kraju prodaje na drobno in na zahtevo stranke (kos) ali prav tako na kraju prodaje na drobno, kjer se kosi sira pakirajo za neposredno prodajo (za s seboj).

Rezanje na kose ter naknadno pakiranje morata zaradi varstva potrošnikov in zagotovitve pristnosti predpakiranega sira v kosih z ZOP „Taleggio“ ob dajanju v promet potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

Celi siri z ZOP „Taleggio“ morajo biti ob dajanju v promet opremljeni z oznako porekla.

Logotip ZOP sira „Taleggio“ je po drugem obračanju in pred soljenjem odtisnjen na ravno ploskev sira, da je označba dobro vidna tudi, ko sir dozori in ga je mogoče sprostiti v porabo.

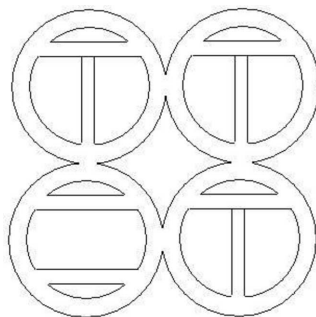
Žig je izdelan iz plastike, primerne za uporabo v prehrani, in sestavljen iz štirih krogov, razporejenih v kvadrat. V krogih so navedene naslednje črke in številke (slika 1):

črka T v prvem krogu (levo zgoraj),

črka T v drugem krogu (desno zgoraj),

črka T v tretjem krogu (desno spodaj),

identifikacijska številka sirarne, ki proizvaja sir „Taleggio“, v četrtem krogu (levo spodaj).



Slika 1

Na pakiranju vseh sirov z ZOP „Taleggio“, celih in/ali v kosih, mora biti ob sprostitvi v porabo navedeno ime „Taleggio“.

Označen mora biti tudi s spodaj prikazanim logotipom (slika 2) z rdečim notranjim robom, belim vmesnim robom in zelenim zunanjim robom. Kratica CCT je v črni barvi na sredini, pod njim pa je lahko številka, ki jo je združenje za zaščito dodelilo podjetju, ki je imetnik blagovne znamke. Logotip je lahko tudi enobarven.



Slika 2

Za logotipom mora biti naveden sklic na uredbo o registraciji ZOP „Taleggio“, in sicer na Uredbo (ES) št. 1107/96. Zgornji logotip je bil registriran v skladu z zakonodajo.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, na katerem je sir z ZOP „Taleggio“ proizveden, zorjen in razrezan na kose, obsega celotno upravno območje pokrajin Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza in Brianza, Pavia, Novara, Verbano - Cusio - Ossola in Treviso.

5. Povezava z geografskim območjem

Lastnosti sira „Taleggio“ je mogoče pripisati predvsem geografskemu okolju, saj na njegove edinstvene in neposredne kakovosti vplivajo človeški in naravni dejavniki, značilni za območje proizvodnje, predelave in zorjenja.

Ime „Taleggio“ je povezano s posebnim geografskim območjem v Lombardiji, ki obsega dolini Valsassina in Val Taleggio, v katerih leži istoimenska vas.

Proizvodnja sira se je zaradi planinskega pašništva razširila po celotnem območju, opredeljenem v točki 4, saj so se živali in kmetje („bergamini“ – lokalni pastirji) čez zimo selili z gora v dolino.

Dejavniki, ki prikazujejo povezavo med kakovostjo proizvoda in geografskim območjem porekla, so zlasti povezani s strokovnim znanjem proizvajalcev in tradicijo izdelave sira, npr. posebni pogoji soljenja in tehnika zorjenja. Pomembne so tudi geografske razmere območja, tj. podnebje, krmne rastline in obsežen namakalni sistem.

Podnebni, kmetijski, zoološki in tehnični dejavniki vplivajo na proizvedeno mleko, primerno za posebne vrste izdelavo sira in zorjenje, ter na oblikovanje in razvoj mikroflore v mleku.

Kakovost mleka za predelavo je tesno povezana z območjem porekla proizvoda z ZOP, v katerem zaradi obsežnega namakalnega sistema odlično uspeva krma (seno, žita, beljakovinske rastline/oljnice itn.).

Danes se sir še vedno izdeluje le z uporabo mleka, sirila in soli, nikakor pa ni dovoljeno obdelovati skorje ali dodajati kakršnih koli aditivov ali dodatkov, saj se to ne sklada s tradicionalnimi tehnikami predelave. Poleg tega se les še vedno pogosto uporablja pri prevozu (zaboji) in zorjenju (lesene plošče) sira „Taleggio“. Ta material siru omogoča, da diha in izloča odvečno sirotko ter mu pomaga pri normalnem zorjenju, enako kot je to potekalo pred več kot tisoč leti.

Opozoriti je treba na pomen tradicionalnega znanja sirarja, ki se že stoletja prenaša iz roda v rod. To strokovno znanje ni bistveno le pri predelavi mleka, temveč tudi v poznejših fazah.

Soljenje poteka na suho in/ali v solnici. Ta postopek je bistvenega pomena za uspevanje sira „Taleggio“, ki običajno zori centripetalno.

Na površini sirov „Taleggio“ je mogoče najti mešano naravno mikrofloro, ki je vedno sestavljena iz gliv *Schizomycetes* iz družine *Micrococcaceae* in gliv *Eumycetes*, pa tudi gliv *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus* in *Penicillium frequentans* ter kvasovk iz rodov *Torulaspora* in *Saccharomyces*.

Sir tako zori zaradi aktivnosti te mikroflore, ki izvira iz okolja, tako pri proizvodnji (sirarna) kot pri zorjenju (jama ali skladiščni prostor), kar daje siru „Taleggio“ značilne fizične, kemične in organoleptične lastnosti, zlasti rožnato barvo skorje, teksturo, ki je na splošno trda, vendar mehkejša v delu neposredno pod skorjo, ter okus, ki je izrazit, slahek, aromatičen in uravnotežen, v njem pa je čutiti sledi mleka in pookus po tartufih. Avtohtone mikrobne vrste je zaradi temperature in vlažnosti ter prisotnosti samega proizvoda mogoče najti v okolju, v katerem poteka zorjenje. Zorjenje sira poteka v ciklusih, na svoji površini pa razvije mikrofloro, ki opravlja naslednje pomembne funkcije:

- (a) daje teksturo skorji, ki je nastala zaradi naravnega strjevanja sira ob stiku z zrakom, in ustvarja posebno plast na testu (*Geotrichum* in kvasovke);
- (b) daje značilno rožnato barvo zaradi bakterij *Micrococcus*;
- (c) spodbuja proteolizo, ki jo povzročajo rodovi *Penicillium* in *Mucor*, nekoliko manj pa kvasovke ter bakterije *Micrococcaceae*;
- (d) spodbuja lipolizo, predvsem zaradi delovanja rodu *Geotrichum* in kvasovk ter rodov *Penicillium* in *Mucor*.

Ta kompleksna encimska aktivnost mikroflore na skorji je posledica centripetalnega vzorca zorjenja, tj. od zunaj navznoter.

Tudi druge faze predelave, od uporabljenih sestavin (mleko, sirnina in kulture), temperature in vlažnosti do soljenja in postopka, imenovanega *salinatura* (čiščenje z vodo in soljo), prispevajo k lastnostim sira „Taleggio“

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani italijanskega ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL