

Uradni list

Evropske unije

C 458



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 65

1. december 2022

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 458/01	Menjalni tečaji eura – 30. november 2022	1
2022/C 458/02	Obvestilo uvoznikom – Uvoz izdelkov iz ukrajinskih regij Doneck, Herson, Lugansk in Zaporožje v Unijo	2

Računsko sodišče

2022/C 458/03	Posebno poročilo 26/2022: – Evropska statistika – Kakovost bi bilo mogoče še izboljšati	3
---------------	---	---

Evropski nadzornik za varstvo podatkov

2022/C 458/04	Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o priporočilu za Sklep Sveta o odobritvi začetka pogajanj v imenu Evropske unije za konvencijo Sveta Evrope o umetni inteligenci, človekovih pravicah, demokraciji in pravni državi (<i>Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP https://edps.europa.eu</i>)	4
---------------	---	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2022/C 458/05	Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice	7
2022/C 458/06	Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice	8

SL

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2022/C 458/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	9
2022/C 458/08	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS) ⁽¹⁾	11
2022/C 458/09	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	13

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2022/C 458/10	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	15
2022/C 458/11	Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33	22
2022/C 458/12	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	27
2022/C 458/13	Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012	31

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

30. november 2022

(2022/C 458/01)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0376	CAD	kanadski dolar	1,4021
JPY	japonski jen	144,28	HKD	hongkonški dolar	8,0944
DKK	danska krona	7,4366	NZD	novozelandski dolar	1,6634
GBP	funt šterling	0,86488	SGD	singapurski dolar	1,4180
SEK	švedska krona	10,9345	KRW	južnokorejski won	1 365,14
CHF	švicarski frank	0,9854	ZAR	južnoafriški rand	17,5768
ISK	islandska krona	147,10	CNY	kitajski juan	7,3437
NOK	norveška krona	10,2648	HRK	hrvaška kuna	7,5490
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 271,81
CZK	češka krona	24,338	MYR	malezijski ringit	4,6147
HUF	madžarski forint	408,40	PHP	filipinski peso	58,697
PLN	poljski zlot	4,6635	RUB	ruski rubelj	
RON	romunski leu	4,9245	THB	tajski bat	36,588
TRY	turška lira	19,3333	BRL	brazilski real	5,5063
AUD	avstralski dolar	1,5425	MXN	mehiški peso	20,0111
			INR	indijska rupija	84,4215

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

Obvestilo uvoznikom**Uvoz izdelkov iz ukrajinskih regij Doneck, Herson, Lugansk in Zaporožje v Unijo**

(2022/C 458/02)

Evropska komisija je z Obvestilom uvoznikom o uvozu izdelkov v Unijo na podlagi Sporazuma o pridružitvi med EU in Ukrajino z območij ukrajinskih regij Doneck in Lugansk, ki niso pod vladnim nadzorom, z dne 23. februarja 2022 (2022/C 87 I/01) obvestila uvoznike, da za blago, proizvedeno na območjih ukrajinskih regij Doneck in Lugansk, ki niso pod vladnim nadzorom, ali izvoženo s teh območij, niso izpolnjeni potrebni pogoji, da bi lahko carinski organi Ukrajine učinkovito upravljali in nadzirali preferencialno tarifno obravnavo, določeno v Sporazumu o pridružitvi med Evropsko unijo in njenimi državami članicami na eni strani ter Ukrajino na drugi strani.

Glede na to, da je bil z Uredbo Sveta (EU) 2022/1903 ⁽¹⁾ z dne 6. oktobra 2022 spremenjen naslov Uredbe (EU) 2022/263 ⁽²⁾ z dne 23. februarja 2022 in razširjeno geografsko področje uporabe omejitev iz navedene uredbe, da se zajamejo vsa ukrajinska območja, ki niso pod vladnim nadzorom, v regijah Doneck, Herson, Lugansk in Zaporožje, je treba navedeno obvestilo uvoznikom posodobiti.

Uvoz blaga s poreklom s teh določenih ozemelj v Evropsko unijo je prepovedan. V skladu s členom 2(2)(b) Uredbe (EU) 2022/263 se ta prepoved ne uporablja za blago s poreklom s teh ozemelj, ki je bilo ukrajinskim organom dano na razpolago za pregled, v zvezi s katerim je bila preverjena skladnost s pogoji za podelitev preferencialnega porekla in za katero je bilo izdano potrdilo o poreklu v skladu s Pridružitvenim sporazumom med EU in Ukrajino. Ker carinski organi Ukrajine nimajo možnosti, da bi uporabili ustrezne določbe Sporazuma, s čimer bi zagotovili, da je blago s teh območij upravičeno do preferencialne tarifne obravnave, in preverili, ali izpolnjuje vse potrebne zahteve, kot je določeno zlasti v členu 33 Protokola 1 k Sporazumu o pridružitvi, pogoji, pod katerimi bi bilo tako blago upravičeno do preferencialne tarifne obravnave, niso izpolnjeni. Zato se gospodarskim subjektom iz Evropske unije svetuje, da ne zahtevajo preferencialne obravnave za uvoz v Unijo za nobeno blago, proizvedeno na ukrajinskih območjih, ki niso pod vladnim nadzorom, v regijah Doneck, Herson, Lugansk in Zaporožje, ali izvoženo s teh območij.

Blago, katerega uvoz v Unijo ni omejen na podlagi Uredbe (EU) 2022/263, je upravičeno do preferencialne tarifne obravnave, odobrene s Sporazumom o pridružitvi, če ima poreklo iz Ukrajine in so mu priložena potrebna dokazila o poreklu v obliki potrdila o gibanju blaga EUR.1, ki ga izdajo ukrajinski organi, ali izjave na računu, ki jo sestavi pooblaščen izvoznik v Ukrajini. Posodobljeni seznam ukrajinskih carinskih uradov in pooblaščenih izvoznikov, ki imajo pravico izdajati ali izdelovati dokazila o poreklu, je na voljo carinskim organom držav članic. Tako blago se zato lahko uvaža in bi moralo biti upravičeno do preferencialne tarifne obravnave pod enakimi pogoji kot uvoz iz katerih koli drugih delov Ukrajine pod vladnim nadzorom.

⁽¹⁾ UL L 259I, 6.10.2022, str. 1.

⁽²⁾ UL L 42I, 23.2.2022, str. 77.

RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo 26/2022:

Evropska statistika – Kakovost bi bilo mogoče še izboljšati

(2022/C 458/03)

Evropsko računsko sodišče je objavilo posebno poročilo 26/2022: Evropska statistika – Kakovost bi bilo mogoče še izboljšati.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <https://www.eca.europa.eu/sl/Pages/DocItem.aspx?did=62590> ali si ga z njega prenesete.

EVROPSKI NADZORNIK ZA VARSTVO PODATKOV

Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o priporočilu za Sklep Sveta o odobritvi začetka pogajanj v imenu Evropske unije za konvencijo Sveta Evrope o umetni inteligenci, človekovih pravicah, demokraciji in pravni državi

(2022/C 458/04)

(Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP <https://edps.europa.eu>)

Evropska komisija je 18. avgusta 2022 izdala priporočilo za sklep Sveta o odobritvi začetka pogajanj v imenu Evropske unije za konvencijo Sveta Evrope o umetni inteligenci, človekovih pravicah, demokraciji in pravni državi (v nadaljnjem besedilu: konvencija) v skladu s členom 218 PDEU.

Evropski nadzornik za varstvo podatkov (v nadaljnjem besedilu: ENVP) ob upoštevanju „čezmejne“ narave umetne inteligence pozdravlja splošni cilj Sveta Evrope, da se oblikuje prvi pravno zavezujoč mednarodni instrument o umetni inteligenci, ki temelji na standardih Sveta Evrope na področju človekovih pravic, demokracije in pravne države. ENVP zato podpira začetek pogajanj v imenu Unije o konvenciji in pozdravlja vlogo Unije pri spodbujanju zaupanja vredne umetne inteligence, ki je skladna z vrednotami Unije.

ENVP je seznanjen z dejstvom, da bi vsebino konvencije v EU urejal predlagani akt o umetni inteligenci, in podpira prizadevanja Komisije, da bi zagotovila skladnost konvencije s predlaganim aktom o umetni inteligenci ob upoštevanju prihodnjega razvoja zakonodajnega postopka. Vendar meni, da je konvencija pomembna priložnost za **dopolnitev predlaganega akta o umetni inteligenci z okrepljenimi ukrepi** za zaščito temeljnih pravic oseb, na katere vplivajo umetnointeligenci sistemi, zato se zavzema za to, da konvencija zagotovi jasne in stroge zaščitne ukrepe za osebe, na katere vpliva uporaba umetnointeligentnih sistemov.

Glede na navedeno ENVP podaja štiri glavna priporočila v zvezi s pogajalskimi smernicami:

- v splošnih ciljih pogajanj o konvenciji bi moral biti večji poudarek na zaščitnih ukrepih in pravicah, ki jih je treba zagotoviti posameznikom – in skupinam posameznikov –, ki so subjekti umetnointeligentnih sistemov, v skladu z glavno usmeritvijo in cilji Sveta Evrope;
- v posebno pogajalsko smernico bi bilo treba vključiti izrecno sklicevanje na skladnost konvencije z obstoječim pravnim okvirom EU o varstvu podatkov;
- v skladu s pristopom, ki temelji na tveganju, bi bilo treba zastaviti cilj, da se prepovejo umetnointeligenci sistemi, ki predstavljajo nesprejemljiva tveganja;
- konvencija bi morala spodbujati pristop vgrajenega in privzetega varstva podatkov v vseh fazah življenjskega cikla umetnointeligentnih sistemov.

Poleg tega mnenje vsebuje dodatna priporočila glede vključitve minimalnih postopkovnih zaščitnih ukrepov ter minimalnih zahtev glede preglednosti, razločljivosti in možnosti revizije, skladnosti in nadzornih mehanizmov v konvencijo, glede čezmejnega sodelovanja med pristojnimi organi, ki jih imenujejo pogodbenice konvencije za nadzor zaščitnih ukrepov, in pravic, ki jih je treba zagotoviti v skladu s konvencijo.

1. UVOD

1. Evropska komisija je 18. avgusta 2022 izdala priporočilo za sklep Sveta o odobritvi začetka pogajanj v imenu Evropske unije za konvencijo Sveta Evrope o umetni inteligenci, človekovih pravicah, demokraciji in pravni državi ⁽¹⁾ v skladu s členom 218 PDEU (v nadaljnjem besedilu: priporočilo).
2. Cilj priporočila je podeliti pooblastilo za začetek pogajanj v imenu Unije o prihodnji konvenciji Sveta Evrope o umetni inteligenci, človekovih pravicah, demokraciji in pravni državi (v nadaljnjem besedilu: konvencija), sprejeti pogajalske smernice in imenovati Komisijo za pogajalca Unije ⁽²⁾.
3. Komisija v obrazložitvenem memorandumu ⁽³⁾ poudarja, da se pogajanja o konvenciji nanašajo na zadeve, ki so v izključni pristojnosti Unije, tudi zaradi znatnega prekrivanja med predhodnim osnutkom konvencije, ki ga je pripravil Odbor Sveta Evrope za umetno inteligenco, na eni strani in predlogom Komisije o uredbi o umetni inteligenci (v nadaljnjem besedilu: predlagani akt o umetni inteligenci) ⁽⁴⁾ na drugi strani, kar zadeva njuno področje uporabe in vsebino ⁽⁵⁾.
4. V obrazložitvenem memorandumu ⁽⁶⁾ k priporočilu je poudarjeno, da je v predhodnem osnutku predlagana vključitev naslednjih določb:
 - namen in področje uporabe (okvirne) konvencije;
 - opredelitve pojmov umetnointeligenčni sistem, življenjski cikel, ponudnik, uporabnik in „umetnointeligenčni subjekt“;
 - nekatera temeljna načela, vključno s postopkovnimi zaščitnimi ukrepi in pravicami za umetnointeligenčne subjekte, ki bi veljala za vse umetnointeligenčne sisteme, ne glede na njihovo stopnjo tveganja;
 - dodatni ukrepi za javni sektor in umetnointeligenčne sisteme z „nesprejemljivo“ ali „pomembno“ stopnjo tveganja, opredeljeno na podlagi metodologije ocene tveganja in učinka (ki naj bi bila določena pozneje v prilogi h konvenciji);
 - mehanizmi nadaljnjega spremljanja in sodelovanja med pogodbenicami;
 - končne določbe, vključno z možnostjo, da države članice EU v okviru medsebojnih odnosov uporabljajo pravo EU za zadeve, ki jih zajema konvencija, in možnostjo, da h konvenciji pristopi Unija.
5. V priporočilu je v uvodnih izjavah 6 in 7 poudarjeno, da lahko sklenitev konvencije vpliva na obstoječa in predvidena prihodnja pravila Unije. Za zaščito celovitosti prava Unije ter usklajenost določb mednarodnega prava in prava Unije je treba Komisijo pooblastiti, da se v imenu Unije pogaja o konvenciji.
6. To mnenje ENVP je izdano kot odgovor na posvetovanje Evropske komisije dne 18. avgusta 2022 v skladu s členom 42(1) uredbe EU o varstvu podatkov ⁽⁷⁾. ENVP pozdravlja sklic na to posvetovanje v uvodni izjavi 8 priporočila.

8. SKLEPNE UGOTOVITVE

49. Glede na navedeno ENVP podaja naslednja priporočila:

(1) *naj se večji poudarek nameni prizadevanju, „da bi se zagotovili visoka raven varstva človekovih pravic in ohranitev evropskih vrednot“ v skladu z naravo in mandatom Sveta Evrope;*

⁽¹⁾ COM(2022) 414 final.

⁽²⁾ COM(2022) 414 final, str. 3.

⁽³⁾ COM(2022) 414 final, str. 5.

⁽⁴⁾ Predlog uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o določitvi harmoniziranih pravil o umetni inteligenci (akt o umetni inteligenci) in spremembi nekaterih zakonodajnih aktov Unije (COM(2021) 206 final).

⁽⁵⁾ Glej tudi uvodno izjavo 5 priporočila.

⁽⁶⁾ COM(2022) 414 final., str. 2 in 3.

⁽⁷⁾ Uredba (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 23. oktobra 2018 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov v institucijah, organih, uradih in agencijah Unije in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 45/2001 in Sklepa št. 1247/2002/ES (UL L 295, 21.11.2018, str. 39).

- (2) naj se v pogajalskih smernicah (5) in (11) za besedno zvezo „pravom EU o enotnem trgu in drugimi področji prava EU“ črta izraz „vključno s“, da bi se bolje odrazil medsebojni vpliv med splošnimi načeli in temeljnimi pravicami na eni strani ter sekundarno zakonodajo (zakonodajo EU o enotnem trgu in drugimi področji prava) na drugi strani.
- (3) naj se doda posebna pogajalska smernica, ki opozarja na potrebo po vzpostavitvi ustreznega ravnovesja med javnim interesom in interesi oseb, ki so subjekti umetnointeligenčnih sistemov, da se zagotovi popolno spoštovanje pravice do zasebnosti in varstva osebnih podatkov ter drugih zadevnih temeljnih pravic, zlasti pravice do domneve nedolžnosti in poštenega sojenja, pravice do dobrega upravljanja in načela nediskriminacije;
- (4) naj se v pogajalski smernici določi, da bi morala konvencija določati nekatere minimalne postopkovne zaščitne ukrepe in pravice za osebe, na katere vpliva uporaba umetnointeligenčnih sistemov;
- (5) naj se v pogajalski smernici določi, da bi morala konvencija določati minimalne zahteve glede preglednosti, razložljivosti in možnosti revizije umetnointeligenčnih sistemov;
- (6) naj se v pogajalsko smernico (14) vključi zahteva, da je treba prav tako oceniti in ublažiti družbena/skupinska tveganja, ki jih predstavljajo umetnointeligenčni sistemi;
- (7) naj se v pogajalskih smernicah zahteva prepoved umetnointeligenčnih sistemov, ki predstavljajo nesprejemljiva tveganja, in zagotovi okvirni seznam takih umetnointeligenčnih sistemov;
- (8) naj se vključi pogajalska smernica, ki vsebuje zahtevo, da bi morala konvencija spodbujati sprejetje pristopa vgrajenega in privzetega varstva podatkov v vseh fazah življenjskega cikla umetnointeligenčnih sistemov;
- (9) naj se natančneje opredeli vsebina pogajalske smernice (17), in sicer:
 - pri umetnointeligenčnih sistemih velikega tveganja naj predhodno preverjanje skladnosti opravijo tretje osebe;
 - umetnointeligenčni sistemi velikega tveganja naj bodo ob vsaki bistveni spremembi predmet novega postopka preverjanja skladnosti;
 - naj se opredeli predmet in pravni učinek certifikatov;
 - naj se določi, da lahko tehnični standardi po eni strani pozitivno vplivajo na usklajevanje proizvodov in storitev; po drugi strani pa je njihova vloga zagotoviti tehnične specifikacije pravil, ki so že določena z zakonom;
- (10) naj se vključi pogajalska smernica, v skladu s katero bi morala konvencija določati, da morajo imeti pristojni nadzorni organi ustrezna preiskovalna in izvršilna pooblastila;
- (11) naj se doda pogajalska smernica, katere namen je zagotoviti, da bo konvencija olajšala in spodbujala čezmejno sodelovanje med pristojnimi organi.

Bruslju, 13. oktobra 2022

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice

(2022/C 458/05)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot je določeno v preglednici:

Datum in čas zaprtja	11.11.2022
Trajanje	11.11.2022–31.12.2022
Država članica	Evropska unija (vse države članice)
Stalež ali skupina staležev	POK/1N2AB.
Vrsta	saj (<i>Pollachius virens</i>)
Območje	norveške vode območij 1 in 2
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	11/TQ109

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije o zaprtju ribolova, ki jih sporočijo države članice

(2022/C 458/06)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Unije za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot je določeno v preglednici:

Datum in čas zaprtja	28.10.2022
Trajanje	28.10.2022–31.12.2022
Država članica	Evropska unija (vse države članice)
Stalež ali skupina staležev	HER/*4N-S62
Vrsta	sled (<i>Clupea harengus</i>)
Območje	norveške vode južno od 62° S
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	10/TQ109

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 458/07)

1. Komisija je 17. novembra 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Marcegaglia Steel S.p.A („Marcegaglia Steel“, Italija), ki ga obvladuje Marcegaglia Holding S.r.l (Italija),
- Outokumpu Long Products Limited („OLPUK“, Združeno kraljestvo), Outokumpu Stainless Bar LLC („OSB“, ZDA) in Fagersta Stainless AB („FSAB“, Švedska), ki jih obvladuje Outokumpu Oyj (Finska).

Podjetje Marcegaglia Steel pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah nadzor nad podjetji OLPUK, OSB in FSAB („ciljno podjetje“).

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Marcegaglia Steel je italijanska industrijska skupina v sektorju predelave jekla, ki se osredotoča na trgovanje z jeklom in njegovo predelavo. Proizvaja predvsem izdelke iz ogljikovega jekla, v manjši meri pa tudi ploščate in podolgovate izdelke iz nerjavnega jekla,
- ciljno podjetje je proizvajalec podolgovatih izdelkov iz nerjavnega jekla in polizdelkov v obliki valjanih žic, ingotov, gredic, blumov in slabov.

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.

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 5 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB

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.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS)

(Besedilo velja za EGP)

(2022/C 458/08)

1. Komisija je 24. novembra 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Advent Funds, ki jih upravlja ali jim svetuje Advent International Corporation („AIC“, skupaj z Advent Funds „Advent“, ZDA),
- segment visokozmogljivih materialov („HPM“) podjetja Lanxess AG („Lanxess“, Nemčija),
- segment tehnoloških materialov („DEM“) podjetja Koninklijke DSM N.V.'s („DSM“, Nizozemska).

Podjetje Advent pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnima podjetjema HPM in DEM.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- Advent je vlagatelj zasebnega kapitala s sedežem v Bostonu (ZDA) s poudarkom na: (i) pridobivanju lastniških deležev (obvladujočih in neobvladujočih) v družbah, o katerih meni, da bi kapitalska injekcija izboljšala njihove prihodnje možnosti za rast, in (ii) upravljanju investicijskih skladov. Advent ima kot vlagatelj zasebnega kapitala deleže v različnih sektorjih, vključno z mediji, komunikacijami, informacijsko tehnologijo, internetom, kemikalijami, farmacevtskimi izdelki itd.,
- HPM se ukvarja s proizvodnjo, prodajo in trženjem termoplastičnih polimerov in intermediatov, potrebnih za proizvodnjo takih polimerov, tj. tehnične plastike na osnovi poliamida, tehnične plastike na osnovi polibutilena tereftalata in kontinuiranih termoplastičnih kompozitov, ojačanih z vlakni, ki jih trenutno izvaja skupina podjetij, ki so vsa v neposredni ali posredni lasti odvisnih podjetij in deležev družbe Lanxess. HPM ima deset proizvodnih obratov po vsem svetu v šestih državah,
- DSM sestavljajo: (i) subjekti DSM Engineering Materials B.V., DSM Engineering Materials International B.V. in DSM Engineering Materials, Inc.; (ii) njihova odvisna podjetja; ter (iii) povezane dejavnosti in pravice intelektualne lastnine. DEM razvija, proizvaja in po vsem svetu dobavlja termoplastiko ter ponuja širok nabor polimerov, vključno s poliamidi, poliestri in polifenilen sulfidi, za številne industrijske panoge. DEM ima deset proizvodnih obratov po vsem svetu v petih državah,

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.10817 – ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS

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

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

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)****(2022/C 458/09)**

1. Komisija je 23. novembra 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- DSM Venturing B.V. („DSM“, Nizozemska), katerega končno obvladujoče podjetje je Royal DSM N.V. Group („Royal DSM“, Nizozemska),
- Fonterra (Europe) Coöperatie U.A. („Fonterra“, Nizozemska), katerega končno obvladujoče podjetje je Fonterra Co-operative Group Limited („Fonterra Co-operative“, Nova Zelandija),
- novoustanovljeno podjetje Tasman („JV“, Nizozemska).

Podjetji DSM in Fonterra pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem JV.

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

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje Fonterra je dejavno na področju proizvodnje in prodaje mlečnih izdelkov po vsem svetu,
- podjetje DSM je dejavno na področju prehrane, zdravja in bioznanosti ter zagotavlja prehranske rešitve, posebne dodatke za prehranske segmente, sestavine, biomedicinske materiale ter rešitve, ki obravnavajo okus in teksturo;
- skupno podjetje JV bo dejavno na trgu alternativnih beljakovin z razvojem, proizvodnjo, trženjem in prodajo mlečnih beljakovin, pridobljenih iz fermentacije.

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.10874 – DSM / Fonterra / Tasman

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

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 458/10)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Lechința“**PDO-RO-A0369-AM02****Datum obvestila: 15. september 2022****OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE****1. Zasaditev vinogradov z novimi sortami vinske trte za pridelavo rdečega vina**

Številni pridelovalci na območju te označbe porekle z evropskimi finančnimi sredstvi iz programov prestrukturiranja/preusmeritve v vinograde uvajajo mednarodne sorte vinske trte za pridelavo rdečega vina, da bi izpolnili zahtevo po razvejitvi proizvodnje vina na tem območju, kjer so bile prej zasajene sorte izključno bele vinske trte. Posebnosti območja (podnebje, relief) so ugodne za kopičenje sladkorjev v grozdih, medtem ko imajo vina zaradi antocianinov v kožici grozdja potencial za znaten delež alkohola in optimalno intenzivno barvo.

Specifikaciji proizvoda so bile dodane nove sorte vinske trte za pridelavo mirnih rdečih vin.

Spremenjena so bila poglavja IV, V in VIII specifikacije proizvoda ter točka 7 enotnega dokumenta.

2. Sprememba za razširitev razmejenega geografskega območja

Poglavje III specifikacije proizvoda o razmejenem območju proizvodnje je bilo spremenjeno, in sicer je bilo geografsko območje ZOP razširjeno na občino Cetate z vasema Satu Nou in Petriș.

Občina Cetate leži ob vznožju gorovja Călimani tik ob transilvanski planoti ter meji na vznožje gorovja Călimani na vzhodu, hribovje Bistrița na severozahodu in dolino Livezile-Bîrgău na severovzhodu.

Občina Cetate in njeni vasi so geografsko sosednja si območja in so približno 10 km oddaljene od občine Budacu de Jos, ki je del razmejenega območja ZOP „Lechința“, tamkajšnja tla in podnebne razmere pa so podobne tlom in podnebnim razmeram na preostalem delu razmejenega območja ZOP.

Spremenjena sta bila poglavje III specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. Navedba nove sorte mirnega vina, ki se prideluje – slamno vino

Specifikaciji proizvoda je bila dodana možnost pridelave nove vrste mirnega belega vina iz sorte muscat ottonel, imenovanega slamno vino. Slamno vino se proizvaja z uporabo nekaterih posebnih metod predelave: grozdi se do stiskanja pustijo na stojalu iz slame največ šest mesecev, v tem času pa potekata dva postopka, in sicer dehidriranje od septembra do novembra in naravno zmrzovanje od decembra do februarja.

Ko se v grozdih nakopiči najmanj 400 g/l sladkorja, se ti stisnejo z ročno stiskalnico, nato vrejo v hrastovih sodih s posebnimi kvasovkami, po končanem postopku proizvodnje pa se vino hrani pri nizki temperaturi v cisternah iz nerjavnega jekla. S proizvodnjo te vrste vina se v celoti izkoristi potencial sorte muscat ottonel na tem območju ZOP.

Spremenjena sta bila poglavje XI specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Lechința

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščiteni označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

1. *Bela vina*

KRATEK OPIS

Bela vina imajo saden okus in vinsko aromo ter so sveža. Zanje je značilna višja vsebnost kislin, ki je posledica podnebja, zato so sveža in živahna.

Imajo zeliščni okus in cvetlično aromo po listih vrtnice in akacijevem cvetju, včasih so nekoliko pikantna (začimbna), saj imajo večji delež alkohola, pa tudi oljnata in polnega telesa. Vina, katerih vrenje poteka pri nizki temperaturi, lahko razvijejo sekundarno vrelni aromo, med zorenjem in staranjem pa se lahko razvije posebna aroma po medu in satju.

Imajo zelenkasto do slamnato rumeno, zelenkasto rumeno barvo z zlatimi odtenki, zanje je značilno veliko ekstrakta in glicerola ter so žametnega in bogatega okusa. Mlada vina včasih spominjajo na sveže pokošeno travo. V ustih se čutijo grenko-sladke in začimbne note ter prefinjena aroma po citrusih, med zorenjem v lesenih sodih in staranjem v steklenicah pa se razvije prijetna žametnost.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. *Rdeča vina*

KRATEK OPIS

Rdeča vina imajo pridih rozin črnega grozdja in so temno rdeča, mlada vina celo vijolična, vina, starejša od dveh let, intenzivno rubinasto do opečnato rdeča, starana vina pa rubinasto rdeča z opečnati odtenki in granatno rdeča.

Cvetica – spominja na zeleno papriko, borovnice, črne češnje, z značilno aromo po divjem rastlinju, travi, akaciji in lipovem cvetu, grozde v prvi fazi razvoja; zelenje, šparglje, zelene oljke, začimbe (ingver, zeleni feferoni); med staranjem se razvijejo note robid, zrelih sliv, višenj in kave; močan okus po taninih, odvisno od starosti, razkriva odtenke tobaka.

Okus – žameten, skladen, zaokrožen, bogat, z mehkiimi tanini, z rahlim, vendar nezamenljivim sadnim okusom po (neprekajenih) slivah in robidah, med staranjem se razvije nežna aroma po vanilji ali cimetu, s prefinjeno aromo po črnem ribezu.

Intenziven pookus z nežnimi zaznavami po vkuhanem sadju. Cvetica po gozdnih sadežih, svežih malinah, grenkih češnjah in višnjah s svežim in žametnim okusom; med zorenjem in staranjem se razvije prijetno dolg zaton.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

3. *Slamno vino*

KRATEK OPIS

Slamna vina so slamnato rumene, zelenkasto rumene do zlato rumene barve z značilno muškatno cvetico (eksotično sadje, citrusi, cvetlične note cvetov vinske trte, sveže pokošeno seno, jasmin, akacija) ter so prijetno zaokrožena in žametna. V ustih imajo svež, saden (po hruškah, marelicah in zrelem rumenem sadju) in žameten okus; nekatere sorte s staranjem razvijejo kompleksno cvetico z lepo povezanimi kislinami.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,00
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,00
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Enološki postopki

Pridelovalna praksa:

- gostota nasada: najmanj 3 500 vinskih trt na hektar,
- zelena trgatav: zmanjšanje števila grozdov, ko ti začnejo pridobivati barvo (na začetku zorenja), kadar potencialni pridelek presega omejitve, dovoljene v specifikaciji proizvoda za vina z zaščiteno označbo porekla Lechința.

5.2. Največji donosi

1. potrgano ob polni zrelosti, sorte pinot gris, sauvignon, neuburger, fetească regală in traminer roz
12 000 kilogramov grozdja na hektar
2. za tradicionalni izraz DOC – CMD (potrgano ob polni zrelosti), sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, merlot in pinot noir
12 000 kilogramov grozdja na hektar
3. potrgano ob polni zrelosti, sorte riesling italian, fetească albă in chardonnay
10 000 kilogramov grozdja na hektar
4. potrgano ob polni zrelosti, sorta muscat ottonel
8 000 kilogramov grozdja na hektar
5. potrgano ob polni zrelosti, sorte pinot gris, sauvignon, neuburger, fetească regală in traminer roz
80 hektolitrov na hektar
6. potrgano ob polni zrelosti, sorte cabernet sauvignon, fetească neagră, merlot in pinot noir
78 hektolitrov na hektar
7. potrgano ob polni zrelosti, sorte riesling italian, fetească albă in chardonnay
66 hektolitrov na hektar
8. potrgano ob polni zrelosti, sorta muscat ottonel
53 kilogramov grozdja na hektar
9. slamno vino (muscat ottonel)
5 000 kilogramov grozdja na hektar
10. slamno vino (muscat ottonel)
12,50 hektolitra na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Okrožje Bistrița-Năsăud:

- občina Lechința – vasi Lechința, Sângeorzu Nou, Vermeș, Țigău in Sâniacob,
- občina Galații Bistriței – vasi Galații Bistriței, Herina in Tonciu,
- občina Matei – vasi Matei, Corvinești, Enciu in Bidiu,
- občina Braniștea – vas Braniștea,
- občina Petru Rareș – vasi Petru Rareș in Reteag,
- občina Uriu – vas Uriu,

- občina Șieu - Odorhei – vasi Șieu-Odorhei in Bretea,
- vasi Teaca, Viile Tecii, Archiud, Ocnîța in Pinticu,
- vas Urmeniș,
- vas Mîlaș,
- vasi Șieu, Ardan, Posmuș in Șoimuș,
- občina Bistrița, ki zajema kraja Ghinda in Vișoara,
- vasi Dumitra in Cepari,
- vasi Budacu de Jos, Buduș in Jelna,
- vas Livezile,
- občina Cetate – vasi Satu Nou in Petriș.
- Okrožje Mureș:
- vasi Batoș, Dedrad, Gorenii in Uila,
- vasi Band, Mădăraș, Mărășești, Drăculea Bandului, Fânațe, Negrenii de Câmpie in Fânațele Mădărașului,
- vasi Ceuașu de Câmpie in Culpiu.

7. Sorte vinske trte

- Cabernet sauvignon (N) – petit vidure in bourdeos tinto
- Chardonnay (B) – gentil blanc in pinot blanc chardonnay
- Fetească albă (B) – pășărească albă, poama fetei, mädchentraube, leanyka in leanka
- Fetească neagră (N) – schwarze mädchentraube, poama fetei neagră, pășărească neagră in coada rândunicii
- Fetească regală (B) – königliche mädchentraube, königsast, királyleanka, dănășană in galbenă de ardeal
- Merlot (N) – bigney rouge
- Muscat ottonel (B) – muscat ottonel blanc
- Neuburger (B) – neuburg
- Pinot gris (G) – affumé, grauer burgunder, grauburgunder, grauer mönch, pinot cendré, pinot grigio in ruländer
- Pinot noir (N) – blauer spätburgunder, burgund mic, burgunder roter in klävner morillon noir
- Riesling italian (B) – olasz riesling, olaszriesling in welschriesling
- Sauvignon (B) – sauvignon verde
- Traminer tose Rs – rosetraminer, savagnin rose in gewürztraminer

8. Opis povezave

8.1. Podatki o območju

Teren, ki je izključno gričevnat, na vzhodu zajema podkarpatsko hribovje (hribi v krajih Bistrița in Mureșu), na zahodu pa visoko hribovje vzhodne transilvanske planote (hribi v krajih Jimboru, Lechința, Comlod in Mădăraș). Vrhovi hribov po navadi segajo do višine 300–500 m, njihova pobočja so zmerno strma ali strma (5–25°), vinogradi pa se razprostirajo po širokem območju. Povprečna količina padavin znaša 650–700 mm/leto v dolinah (715 v kraju Beclean, 680 v kraju Bistrița, 655 v kraju Reghin, 647 v kraju Chiochiș, 640 v kraju Lechței in 635 v kraju Teaca) in približno 800 mm/leto na vrhovih hribov. Največ padavin je značilnih za obdobje od maja do avgusta, najmanj pa jih je pozimi, ko povprečno 30–40 dni prevladuje sneg.

8.2. **Povezava z razmejenim območjem**

Vinogradi so običajno na južnih, jugovzhodnih ali jugozahodnih pobočjih, v dolinah pa med hribi, kjer je dovolj toplote in svetlobe.

Zaradi nizkih temperatur (5–10 °C) se med obdobjem trgatve zmanjšajo oksidativni in encimski poteki, zato grozdje ostane v dobrem stanju in ohrani kakovost arom, ki so značilne za sorte. Visoka vsebnost kislin v moštu je pomemben dejavnik pri njegovem bistrenju, pozneje pa prispeva k pospešitvi postopka vrenja.

Zaradi meglenih dni pozno poleti, ki so značilni še za skoraj tretjino jeseni (septembra in oktobra), grozdi zorijo počasi ter ohranijo arome in stalno visoko vsebnost kislin, ki pozitivno vplivajo na kakovost proizvedenega vina. Poleg tega je v obdobju zorenja grozdja povprečna dnevna temperatura približno 23 °C, povprečna nočna temperatura pa približno 12 °C. Zaradi teh dveh dejavnikov se vsebnost sladkorja stalno povišuje, vsebnost kislin pa znižuje, vendar ostaja stalna ali skoraj stalna. To okolje, za katero je značilna zmanjšana oksidacija grozdja, spodbuja stalno izboljševanje kakovosti prostih in vezanih arom, ki so zelo intenzivne na koncu obdobja zorenja.

8.3. **Podatki o proizvodu**

Bela vina imajo saden okus in vinsko aromo ter so sveža. Zanje je značilna višja vsebnost kislin, ki je posledica podnebja, zato so sveža in živahna. Imajo zelenkasto do slamnato rumeno, zelenkasto rumeno barvo z zlatimi odtenki, zanje je značilna visoka stopnja ekstrakta in visoka vsebnost glicerola ter so bogatega okusa.

Njihova aroma je prijetno zeliščna po venčnih listih vrtnice, akacijevem cvetju, malinah in grenkih češnjah, včasih pa imajo nekoliko pikanten okus. Zaradi večjega deleža alkohola so uravnotežena, zaradi glicerola pa so lahko voljna in polnega telesa. Ker vrenje poteka pri nizki temperaturi, lahko razvijejo sekundarno vrelo aromo, med zorenjem in staranjem pa se lahko razvije posebna aroma po medu (mlado vino včasih spominja na sveže pokošeno seno).

V ustih se bolj čuti grenko-sladka, nekoliko začimbna ali prefinjena aroma po citrusih, med zorenjem v lesenih sodih in staranjem v steklenicah pa se razvije prijetna žametnost.

Rdeča vina imajo pridih rozin in intenziven okus po vsaj 18 mesecih ležanja; ko so mlada, so temno rdeča z odtenki vijolične, ko so starana vsaj dve leti, so temno rubinasto rdeča, včasih opečnato ali rubinasto rdeča, po staranju pa imajo opečnat odtenek.

Imajo sadne arome po borovnicah in črnih češnjah ter značilno aromo po divjem rastlinju in grozdih. Med staranjem se razvijejo arome po robidah, zrelih slivah, višnjah in kavi: močan okus po taninih postaja blažji, kar je odvisno od starosti, in razkriva odtenke tobaka, vanilje, kokosa, sladkega korena, zelene paprike, zelenih oljk, opečenca in ingverja.

Njihova aroma po (neprekajenih) slivah in robidah je rahla, vendar nezamenljiva; glede na obdobje staranja se pojavijo note vanilje in cimeta s prefinjenimi odtenki črnega ribeza. Vina so močno trpka in polnega telesa ter imajo zeliščni okus in aromo. Nekatera od njih s staranjem izgubijo nekaj oljnatosti, vendar razvijejo skladno cvetico.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pogoji za trženje (označevanje)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ni dodatnih določb.

Glede na želje pridelovalcev in za okrepitev povezovanja nekaterih imen krajev s tradicionalnimi metodami proizvodnje vina se zaščiteni označbi porekla „Lechința“ lahko doda ena od naslednjih imen posameznih vinorodnih krajev: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ in CULPIU.

Povezava do specifikacije proizvoda

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_track_changes_0.pdf

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 458/11)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Malepère“

PDO-FR-A0196-AM01

Datum obvestila: 28. september 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje in območje v neposredni bližini

Oddelek IV o območjih, na katerih se izvajajo različni postopki – točki 1 (Geografsko območje) in 3 (Območje v neposredni bližini) –, v poglavju I specifikacije proizvoda je bil dopolnjen s sklicem na uradni geografski kodeks, v katerem je na nacionalni ravni priznan in določen seznam občin po departmajih. Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu v različici, veljavni 1. januarja 2022, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu je bil ta sklic vstavljen v točkah o geografskem območju in dodatnih pogojih – območje v neposredni bližini.

2. Razmejeno območje parcel

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Malepère“ je bilo spremenjeno v oddelku IV (Območja, na katerih se izvajajo različni postopki), točka 2 (Razmejeno območje parcel), in sicer so bili vključeni datumi, ko je nacionalni organ odobril parcele, na katerih se lahko prideluje grozdje za označbo.

Ta podrobnejša določitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Malepère

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

1. *Organoleptični opis vin*

KRATEK OPIS

To so suha mirna rdeča vina in vina rosé.

⁽¹⁾ UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Rdeče vino je suho, v njem pa je glavna sorta vinske trte merlot N, zgodnja sorta, ki doseže fenolno zrelost in optimalno vsebnost sladkorja. Na splošno je precej žive rubinaste barve, pogosto ima arome rdečega jagodičja, ki se lahko razvijejo do arom, ki spominjajo na črno jagodičje, včasih pa tudi note gomoljik, začimb in usnja. Okus je bogat, izrazit, poln, s kančkom živahnosti in lepo strukturo.

Vino rosé je suho, v njem prevladuje sorta vinske trte cabernet franc N z daljšim rastnim ciklom, ki je odporna na sivo plesen, dopolnjujejo pa jo sorte cabernet-sauvignon N, cot N, cinsaut N, grenache N in lledoner pelut N. Na splošno je blede in sijoče barve. Vonj ima intenzivne sadne note, pogosto po belem sadju. Nastop okusa je svež, kompleksen, z intenzivnim zatonom.

2. Analitske lastnosti

KRATEK OPIS

Rdeča vina in vina rosé imajo najmanj 12-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Rdeča vina v fazi pakiranja in dajanja na potrošniški trg vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

V fazi pakiranja in dajanja na potrošniški trg rdeča vina z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, rdeča vina z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem alkohola vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, vina rosé pa vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida ter delež skupnega alkohola so določeni z evropsko zakonodajo.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Pridelovalna praksa

— Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 0,90 metra.

Vsak trs ima na voljo največ 2,5 kvadratnega metra površine. Ta površina se dobi tako, da se razdalja med vrstami pomnoži z razdaljo med trsi v isti vrsti.

— Rez se opravi pred 30. aprilom.

— Pri kotlasti gojitveni obliki: kratka rez z največ 12 očesi na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi.

- Pri rezi v kordonu Royat: kratka rez z največ desetimi očesi na trs, pri čemer ima vsak reznik po največ dve očesi.
- Sorti cot in merlot se lahko obrezujeta z rezjo na enojni guyot in z največ desetimi očesi na trs; od tega z največ šestimi očesi na šparon in največ dvema reznikoma, ki imata vsak po največ dve očesi.
- Sorti cabernet franc in cabernet-sauvignon se lahko obrezujeta z rezjo na enojni guyot in z največ 12 očesi na trs; od tega z največ osmimi očesi na šparon in največ dvema reznikoma, ki imata vsak po največ dve očesi.
- Pri rezi na enojni guyot je lahko število očes na šparon na navedeni datum večje od šest ali osem, 31. maja pa morajo biti trsi obrezani v skladu z zgornjimi določbami.

Namakanje se lahko dovoli.

2. Posebni enološki postopek

Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

5.2. **Največji donosi**

1. 60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev ter proizvodnja, obdelava in donegovanje vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Aude:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereplan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande in Villesiscle.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Cinsaut N – cinsault

Cot N – malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

8. **Opis povezave**

8.1. **Opis naravnih in človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi**

Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje meji:

- na jugu na geografsko območje kontrolirane označbe porekla „Limoux“,
- na vzhodu na reko Aude, ki razmejuje masiva Malepère in Corbières,

- na severu na lauragajski jarek, ki se podaljša v fresquelsko nižino, na jugu pa ga obrobja prekop Canal du Midi,
- na zahodu na fanjeaujsko apnenčasto kvesto, ki razmejuje atlantsko in sredozemsko povodje.

Topografija izhaja iz časa nastanka Pirenejev in čeprav se zdi masiv Malepère kompakten, se vanj že vse od vrha na najmehkejših območjih vrezajo doline, ki so ponekod globoke in podobne kanjonom.

Povsod okoli masiva se zaplate konglomeratov ali peščenjaka upirajo eroziji ter tvorijo vzdolžno razbrazdane griče, imenovane *pech*, v raznovrstnih krajinah, zaznamovanih z mehko in skladnostjo oblik.

Ob vznožju se glinasto-apnenčasti griči navezujejo na peščeno-ilovnato-gruščnate naplavinke ravnine rek Aude (na vzhodu), Sou (na jugozahodu) in Fresquel (na severu).

Na strmih pobočjih in slabo rodovitnih tleh osrednjega dela masiva prevladujejo gozdovi in panjevc, na gričih in terasah na obrobju pa ležijo vinogradi, ki segajo vse do 350 metrov nadmorske višine na južni strani in do 300 metrov na severni strani.

Geografsko območje je tako razmejeno na ozemlju 39 občin na zahodu departmaja Aude, ki ležijo povsod okoli masiva Malepère, katerega vrh (Pech de Mont-Naut) je na 442 metrih nadmorske višine.

Najznačilnejša tla so nastala na molasah. Kar zadeva horizonte in delež elementov, so raznoliki in vsebujejo vse od peščenega apnenca, ki je trd, vendar drobljiv, do mehkih glin.

Na konglomeratih in peščenjakih nastanejo rahla tla, skozi katera korenine z lahkoto prodirajo. Gline skupaj s peščenimi in gruščnatimi elementi omogočajo optimalno zadrževanje vode. Ob submediteranskem podnebju to zagotavlja stalno preskrbo z vodo. Vinogradi so zasajeni tudi na naplavinških terasah, na glinasto-gruščastih ali prodnatih tleh, ki so dobro odcedna.

Geografsko območje ima svojevrstno podnebje na prehodu med sredozemskimi in oceanskimi vplivi. Od vzhoda proti zahodu se še vedno izrazito sredozemsko podnebje, za katero je značilna poletna suša, umika sredozemskemu podnebju, ki ga slabijo oceanski vplivi, zaradi katerih je poletni padavinski primanjkljaj manjši.

Ob raznovrstnih mezopodnebjih je naravno rastlinje mešanica elementov sredozemskega (črnika) in submediteranskega rastlinja (puhasti hrast).

Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Vinogradi kontrolirane označbe porekla „Malepère“ so najzahodnejši languedoški vinogradi. Njihova zasaditev pred dawnimi časi sega v rimsko dobo. Leta 1072 je barcelonski grof, fevdni gospod Razès, prišel v Malviès urejat „občutljivo“ zadevo glede delitve vinske trte. Pozneje je v 17. stoletju izkop prekopa Canal du Midi spodbudil promet z vini med Akvitanijo in Sredozemljem.

Potem ko je konec 19. stoletja vinograde zelo prizadela trtna uš, so se vinogradniki preusmerili v pridelavo izvrstnih vin. V šestdesetih letih 20. stoletja se je na pobudo pridelovalcev, strokovnjakov in raziskovalcev Univerze v Toulousu začela kakovostna preusmeritev.

Ta človeška skupnost je glede na značilnosti naravnega rastlinja uveljavila najboljše ujemanje med vinogradniškimi legami in sortami vinske trte, s čimer se je izrazila avtentičnost vin.

Med rahlimi tlemi najbolj sredozemskih delov na vzhodu (Carcassès) in tlemi ob vznožju pobočij, nastalimi na debelih koluvialnih slojih (Razès), so se razvila različno primerna tla, kar se kaže v raznovrstnosti izbranih sort vinske trte.

Tako so sveži in debeli substrati na srednjem gričevju namenjeni „atlantskim“ sortam cabernet franc N, cabernet-sauvignon N in merlot N, na suhih parcelah višje na pobočjih pa so zasajene sredozemske sorte grenache N, lledoner pelut N in cinsaut N.

Na vmesnih območjih, ki niso ne presuha ne preveč nerodovitna, pa kraljuje sorta cot N.

Ta skupnost je tako ohranila zgodovinsko stanje, potrdila svoje znanje in izkušnje ter utrdila sloves in kakovost vin, s čimer jim je omogočila, da so bila po pridobitvi označbe porekla razmejenega vina višje kakovosti leta 1976 z odlokom z dne 4. maja 2007 priznana pod kontrolirano označbo porekla „Malepère“.

Proizvodnja vin s kontrolirano označbo porekla „Malepère“ za letnik 2009 je znašala 12 000 hektolitrov, od tega je bilo 65 % rdečih vin in 35 % vin rosé, ki jih je prijavilo 73 proizvajalcev, združenih v štiri združne kleti in 14 posestev.

8.2. Vzročna medsebojna povezava

Na tej posebni geografski legi, za katero je značilno sredozemsko podnebje, ki pa ima bolj oceanski vodni režim, pri čemer se izmenjujejo vroči dnevi in sveže noči, so lahko pridelovalci, ob pomoči množice substratov in različnih izpostavljenosti, pokazali vse svoje znanje.

Tako so v tem posebnem ekološkem okolju kombinirali in povezali zasaditev atlantskih in sredozemskih sort vinske trte, pri čemer so za vsako našli razmere za optimalno gojenje, ta kombinacija in povezava pa se izražata v kompleksnosti in izvirnosti vin „Malepère“.

Da bi se dobro izrazile posebnosti geografskega okolja, so parcele izbrane in razmejene za pridelavo grozdja. Ta razmejitev omogoča optimalno vzgojo rastlin ter uravnavanje bujnosti in rodnosti, ki se kaže v praksah malih donosov v povezavi s strogimi pravili rezi.

Sloves vin „Malepère“ je bil omenjen že v 14. stoletju v Zeleni knjigi narbonske nadškofije (Livre Vert de l'Archevêché de Narbonne), ki popisuje lastnino, vinograde in pravice nadškofov ter omenja vinske kleti v krajih Alaigne in Routier, katerih vina so bila prihranjena za škofo in dvorjane.

Pozornost so pritegnila na tekmovanju Concours général agricole leta 1897 z vini gradu Caux, ki so bila povrh pozneje še večkrat nagrajena.

Čeprav po okcitsansko male peyre pomeni slabo kamenje za gradnjo, je torej človeška skupnost tekom časa ohranila in oblikovala krajino, kjer se mešajo vinogradi, polja in hrastovi gozdovi, krajino, ki jo je tako izvrstno prikazal slikar pointilist Achille LAUGE.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vin, na podlagi uradnega geografskega kodeksa z dne 1. januarja 2022 zajema ozemlje naslednjih občin v departmaju Aude:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustausou in Villelongue-d'Aude.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f

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

(2022/C 458/12)

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.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

EU št.: TSG-BG-02861 – 17.08.2022

BOLGARIJA

1. Ime za registracijo

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski“ / „Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1. Gre za proizvod:

- ☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je rezultat tradicionalne sestave in načina proizvodnje, in sicer ustrezne razvrstitve govejega mesa, izbora in odmerjanja naravnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom, jamajški poper), predstavitve različnih proizvodov v obliki podkve ter posebnega postopka stiskanja in sušenja, zaradi katerih ima končni proizvod edinstveno obliko sploščene podkve ter edinstven okus in vonj.

3.2. Gre za ime:

- ☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je posebno že samo po sebi. Veliko Tarnovo, po katerem se klobasa (sudžuk) imenuje, je veliko bolgarsko mesto, ki je bilo nekoč prestolnica Drugega bolgarskega cesarstva. V mestu je bila klavnica z obratom za predelavo mesa, kjer so izdelovali predvsem klobase in druge mesne proizvode. Poleg odličnih organoleptičnih lastnosti in dolgega roka trajanja je tudi kraj proizvodnje veliko prispeval k uveljavitvi imena „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ in povpraševanju po tem proizvodu. Prvi dokument o standardizaciji, in sicer sektorski standard ON 18-71921-80 nacionalne kmetijsko-industrijske zveze (NAPS) v zvezi s proizvodoma „Sudzhuk Tarnovski“ in „Sudzhuk Plevenski“, Sofija, je bil uveljavljen leta 1980. Zaradi velike priljubljenosti, ki jo je proizvod pridobil pod tem imenom, se izdeluje vse leto, ob strogem upoštevanju tradicionalnega recepta in tehnologije, ne da bi sezonske in geografske posebnosti vplivale na njegovo kakovost in lastnosti. Ta praksa se še danes uporablja pri izdelavi klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Opis

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

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se razlikuje od drugih proizvodov iz sušenega surovega mesa iz te skupine po značilni obliki podkve, ki jo dobi s stiskanjem. Proizvod ima poleg tega poseben okus, ki izhaja iz mešanice surovin in začimb iz recepta ter iz tradicionalnega načina njegove izdelave.

Fizikalne lastnosti – oblika in velikost:

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je surova, sušena in stisnjena mesnina, sestavljena iz sesekljanega svežega govejega mesa, pomožnih surovin in naravnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom in jamajški poper), nadevanih v naravno goveje ali prašičje črevo (tanko črevo) s premerom največ 40 mm. Konca sta zavezana z vrvico ali stisnjena s sponkami, tako da ima proizvod obliko podkve.

Kemijske lastnosti:

- vlaga ≤ 45 %,
- beljakovine skupaj $\geq 15,4$ %,
- sol $\leq 5,4$ %,
- pH najmanj 5,2.

Organoleptične lastnosti:

- ovoj: čist, gladek, brez madežev, brez izcedkov maščobe, brez jamic pod ovojem, prekrit s plemenito belo in suho plesnijo, ki ne prodre v notranjost. Ovoj je tesno sprijet z mešanico;
- površina prereza: enakomerno razporejeni koščki maščobe;
- mešanica: kompaktna, temnordeče do rjavordeče barve;
- konsistenca: čvrsta in prožna;
- okus in vonj: okus je srednje slan in ima izrazito aromo po začimbah, brez tujega priokusa.

Po odstranitvi kože je klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ primerna za takojšnje uživanje (kadar je proizvod nadevan v goveje tanko črevo).

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se lahko trži cela, v kosih ali v rezinah, vakuumsko zapakirana ali v embalaži z modificirano atmosfero.

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

Za proizvodnjo končnega proizvoda „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ se uporabljajo naslednje surovine in pomožne sestavine:

meso: 100 kg svežega govejega mesa;

začimbe (na 100 kg mesa):

- 500 g naravnega črnega ali belega popra,
- 200 g šetraja,
- 50 g naravnega kardamoma,
- 50 g naravnega jamajškega popra;

druge sestavine (na 100 kg mesa):

- 100 g sladkorja,
- 2,200 kg soli,
- konzervans: 60 g kalijevega nitrata ali 51 g natrijevega nitrata,
- antioksidant: 50 g askorbinske kisline (E300).

Dovoljena je tudi uporaba starterskih kultur.

Črevo: naravno (soljeno goveje ali prašičje tanko črevo), s premerom največ 40 mm.

Vrvica ali sponke z zanko.

Metoda proizvodnje:

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je izdelana iz svežega govejega mesa, začimb, sestavin za soljenje in starterskih kultur v skladu z receptom.

Po odstranitvi kosti in tetiv ter razvrstitvi govejega mesa se to ročno ali strojno nareže na kose. Kosi mesa se stehtajo po receptu in nato zmeljejo na enega od teh treh načinov:

- mletje v mlinu za meso in mešanje v sekljalniku,
- mletje v mlinu za meso in mešanje v mešalniku,
- mletje in mešanje v sekljalniku.

Pri mešanju se dodajo predhodno zmešane sestavine za soljenje, začimbe in starterske kulture.

Tako pripravljena mešanica se s polnilko nadeva v naravno goveje ali prašičje (tanko) črevo s premerom največ 40 mm. Napolnjeno črevo se nareže, odprta konca se potisneta drug proti drugemu in nato zavezeta z vrvico ali stisneta s sponkami, tako da klobasa dobi obliko podkve. Takoj po polnjenju se zavezani deli nežno prebodejo s tanko iglo, če bi bil pod črevom ujet zrak. Klobase se razporedijo na lesene ali kovinske okvire na vozičkih za klobase in odcejajo pri temperaturi zraka med 8 °C in 24 °C ter relativni vlažnosti med 65 % in 90 %, odvisno od tega, ali so uporabljene starterske kulture ali ne. Odcejani in sušeni proizvodi se premestijo v naravne ali klimatizirane sušilnice, v katerih temperatura zraka ne preseže 17 °C, vlažnost pa ne preseže 85 %. Med sušenjem in zorenjem se klobase dva- do trikrat stisnejo z lesenimi, plastičnimi ali kovinskimi stiskalnicami. Tehnik glede na videz določi, kdaj so klobase pripravljane za stiskanje. Prvič se stiskajo, ko je njihova površina na otip popolnoma suha. O nadaljnjih stiskanjih odloči tehnik. Klobase se vsakokrat stiskajo od 12 do 24 ur. Med postopkom stiskanja mehanski pritisk lahko poveča temperaturo proizvoda. Skupaj s kondenzirano vlago na površini to povzroči nastanek plemenite bele plesni.

Tehnološki postopek proizvodnje klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ traja najmanj 12 dni in je končan, ko proizvod dobi značilno strukturo in konsistenco.

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

Klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je tradicionalni bolgarski trajni proizvod iz sušenega surovega mesa. Mešanica, sestavljena iz svežega mletega mesa, začimb in pomožnih sestavin, je nadevana v naravno črevo. Proizvod izdelujejo že več kot 50 let z uporabo izvirne tehnologije, ki vključuje ustrezno razvrstitev mesa, izbor in odmerjanje začimb ter oblikovanje različnih kosov v obliko podkve. Po zorenju in sušenju gre v stiskanje, ki je značilno za tradicionalne bolgarske proizvode ter prispeva k njegovemu posebnemu videzu, odlični konsistenci in dobremu okusu. Veliko Tarnovo, po katerem se „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ imenuje, je veliko bolgarsko mesto, ki je bilo nekoč prestolnica Drugega bolgarskega cesarstva. Poleg drugih gospodarskih dejavnosti so nekatera podjetja v mestu sprejemala meso in v tem obdobju proizvajala dva glavna proizvoda, in sicer pastarmo (iz nemletega mesa) in sudžuk (iz mletega mesa).

Leta 1954 je bila v Tarnovu zgrajena velika tovarna mesnin, ki je izpolnjevala vse zahteve glede higiene in tehnologije. Podjetje je že dolgo eden od glavnih obratov v državi, kar zadeva kakovost in izvoz mesnih proizvodov. Tu je bila klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ prvič proizvedena in se uveljavila.

Prvi dokument o standardizaciji v zvezi s tradicionalno proizvodnjo proizvoda z imenom „Sudzhuk Tarnovski“ v mestu je sektorski standard ON 18-71921-80 iz leta 1980.

Leta 1983, po več zaporednih spremembah imen dokumentov o standardizaciji, je bil uveden tehnični standard TU 73-83 v zvezi s klobaso „Sudzhuk Tarnovski“, od takrat pa se recept, zahteve glede kakovosti in tehnologija niso spremenili.

O proizvodnji klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ v preteklosti pričajo tudi operativni dokumenti, kot sta „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvedeniya za proizvodstvo“ (Nomenklatura različnih mesnih proizvodov za proizvodnjo), DSO „Rodopa“, Sofija, z dne 1. decembra 1981 in „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo“ (Seznam mesnih proizvodov v redni proizvodnji), DSO „Rodopa“, Sofija, z dne 15. marca 1984.

„Tarnovski Sudzhuk“ je omenjen v specializirani literaturi: Stojnov Konstantin in Hristo Toškov, „Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti“ (Tehnologija mesa in mesnih proizvodov), drugi del: tehnologija predelave mesa, Sofija, 1974, str. 134, in „Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi“ (Zbirka tradicionalnih bolgarskih receptov in tehnologij), ki jo je objavilo bolgarsko združenje predelovalcev mesa, Sofija, 2002, str. 40 in 41.

Klobaso „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ zelo pogosto predstavljajo različna podjetja na letnem tekmovanju „Taynata na bulgarskiya vkus“ („Skrivnost bolgarskega okusa“) na mednarodnem sejmu mesa in mesnih proizvodov *Mesomaniya* v Sofiji.

Prvotno so proizvod izdelovali večinoma konec jeseni in pozimi (od novembra do marca), ker so v tem obdobju leta pogoji (temperatura in vlažnost zraka) ugodni za zorenje in sušenje. Pozneje, z izboljšanjem tehnike in pojavom klimatiziranih sušilnic, so ga začeli proizvajati vse leto v vseh regijah države, ne da bi to vplivalo na njegovo kakovost. Danes se klobasa „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ izdeluje kot tradicionalni in priljubljen trajni proizvod po nespremenjeni metodi in receptu.

Ker se v podjetjih v industriji mesa obsežno uporabljajo klimatizirane sušilnice, se ni več treba omejevat na sezonsko proizvodnjo. Proizvodnja klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je razširjena po vsej državi. Proizvod v celoti izpolnjuje zahteve za to, da se uvršča med reprezentativne tradicionalne mesne proizvode. Njegov tradicionalni okus, vzpostavljen tekom let in ohranjen do danes, izhaja iz uporabe posebnih začimb (črni ali beli poper, šetraj, kardamom in jamajški poper). Tradicionalna metoda proizvodnje klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“, ki se v zadnjih 50 letih ni spremenila, je opisana v točki 4.2.

Proizvodnja klobase „Sudzhuk Tarnovski“/„Tarnovski Sudzhuk“ je povezana z združitvijo mikrobioloških, fizikalno-kemičnih in biokemičnih procesov med začetnim hlajenjem, mehansko obdelavo, zorenjem in sušenjem. Narezan proizvod ima odlično teksturo in videz, stabilno barvo, bogato aromo in specifičen okus zaradi naravnih začimb (šetraj, kardamom ter jamajški poper in črni ali beli poper). Te organoleptične lastnosti izhajajo tudi iz velike strokovnosti tehnikov in strogega upoštevanja zahtev na področju higiene in tehnologije v vseh fazah kompleksne tehnološke proizvodnje. V zvezi s tem ima tradicija pomembno vlogo tako pri proizvodnji kot tudi pri stalnemu nadzoru proizvoda.

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2022/C 458/13)

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

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

ENOTNI DOKUMENT

„Priego de Córdoba“

EU št.: PDO-ES-0053-AM01 — 1. december 2020

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime

„Priego de Córdoba“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itn.)

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

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz oljk sort picudo, hojiblanca in picual.

Proizvod ima naslednje značilnosti:

peroksidno število do vključno 15; K270 do vključno 0,15.

manj kot 0,1 % vlage in nečistoč.

Obstajajo naslednje vrste zaščenega ekstra deviškega oljčnega olja:

„Picudo“: več kot 50 % oljk, iz katerih se proizvaja to olje, je sorte picudo; njegova kislost ne sme presegati 0,5 %; ob prvem okušanju ima olje saden, aromatičen, prijeten in slahek okus in vonj;

„Hojiblanca“: več kot 50 % oljk, iz katerih se proizvaja to olje, je sorte hojiblanca; njegova kislost ne sme presegati 0,5 %; ob prvem okušanju ima olje saden, svež, prijeten in slahek okus in vonj;

„Picual“: več kot 50 % oljk, iz katerih se proizvaja to olje, je sorte picual; njegova vonj in okus sta sadna in aromatična ter nežno do srednje grenka.

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

—

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

Območje gojenja oljk in pridobivanja olja je območje iz točke 4.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

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

—

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

Zaščitena označba porekla „Priego de Córdoba“ mora biti vidna na etiketah, ki se uporabljajo za zaščitena ekstra deviška olja. Etikete mora pred uporabo na trgu odobriti regulativni odbor.

Na vsako embalažo zaščenega ekstra deviškega oljčnega olja morajo v oljarni ali polnilnici namestiti garancijski žig, etiketo ali certifikacijsko oznako, ki jo izda regulativni odbor, v skladu s pravili, ki jih določbi odbor. Etikete morajo biti na embalaži nameščene tako, da jih ni mogoče odstraniti in namestiti drugam.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje zajema območje, v Španiji znano kot „*comarca natural*“ (naravni okraj), na jugovzhodu province Córdoba, globoko v naravnem parku Sierras Subbéticas. Območje sestavljajo občine Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar in Priego de Córdoba.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Območje je skalnato in hribovito, čezenj pa poteka več gorskih verig, katerih vrhovi segajo do 1 000 metrov nadmorske višine. Geološko gledano je območje zelo raznoliko; sestavljeno je iz laporja, dolomitiziranega apnenca, glin in peska ter manjših kosov apnenca in sadre. Oljčni nasadi se zasadijo na tleh, ki so lahko iz peščeno-glinaste ilovice ter vse do glin z visoko vsebnostjo kalcijevega karbonata in povprečno količino organskih snovi, fosforja, kalija, magnezija, železa in bora. Za območje je značilno celinsko podnebje s temperaturami, ki se znatno razlikujejo glede na nadmorsko višino in lego območja.

Količina padavin se giblje od 400 litrov na leto v vzhodnem delu območja do 700 litrov na leto na višjih nadmorskih višinah (Priego, Carcabuey in Almedinilla). Okolje, ki je ugodno za rast oljk, se ustvari z uporabo ustreznih postopkov gojenja, obdelovanja, gnojenja in obrezovanja ter tehnik zatiranja škodljivcev in bolezni. Rezultat tega so zdrave oljke, iz katerih se pridobiva olje z značilnostmi, tesno povezanimi z lokalnim okoljem.

6. **Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

Specifikacija proizvoda je objavljena na povezavi https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf

ali na spletni strani regionalnega ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in trajnostni razvoj (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), kjer jo je mogoče najti na naslednji način:

Areas de actividad [„Področja dejavnosti“], nato *Industrias y Cadena Agroalimentaria* [„Živilskopredelovalna industrija“], nato *Calidad* [„Kakovost“], nato *Denominaciones de Calidad* [„Označbe kakovosti“] in na koncu *Aceite de Oliva Virgen Extra* [„Ekstra deviško oljčno olje“].

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL