

Uradni list

Evropske unije

C 103



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 66

20. marec 2023

Vsebina

I *Resolucije, priporočila in mnenja*

PRIPOROČILA

Evropska komisija

2023/C 103/01	Priporočilo Komisije z dne 14. marca 2023 o shranjevanju energije – temelj razogljčenega in varnega energetskega sistema EU	1
---------------	---	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2023/C 103/02	Menjalni tečajji eura – 17. marec 2023	6
2023/C 103/03	Upravna komisija Evropskih skupnosti za socialno varnost delavcev migrantov – Menjalni tečaj za valute v skladu z Uredbo Sveta (EGS) št. 574/72	7

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2023/C 103/04	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	9
2023/C 103/05	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	17

SL

I

(Resolucije, priporočila in mnenja)

PRIPOROČILA

EVROPSKA KOMISIJA

PRIPOROČILO KOMISIJE

z dne 14. marca 2023

o shranjevanju energije – temelj razogljičenega in varnega energetskega sistema EU

(2023/C 103/01)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije in zlasti člena 292 Pogodbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je med drugim predstavila evropski zeleni dogovor, strategijo, katere cilj je doseči podnebno nevtralnost do leta 2050 ⁽¹⁾. V zvezi s tem je cilj svežnja „Pripravljeni na 55“ ⁽²⁾ zmanjšanje neto emisij toplogrednih plinov do leta 2030 za vsaj 55 %. Poleg tega ter zaradi neizzvane ruske invazije na Ukrajino in izsiljevanja z njihovo oskrbo z energijo sporočilo ⁽³⁾ in načrt ⁽⁴⁾ REPowerEU predlagata ukrepe za hitro odpravo odvisnosti od ruskih fosilnih goriv in reševanje energetske krize s pospešitvijo prehoda na čisto energijo in združevanjem moči za doseganje odpornejšega energetskega sistema.
- (2) Glede na to, da proizvodnja in uporaba energije povzročata več kot 75 % emisij toplogrednih plinov v Uniji, je razogljičenje energetskega sistema ključnega pomena za doseganje teh ciljev. Da bi dosegli podnebne in energetske cilje Unije, je treba energetski sistem temeljito preobraziti, in sicer z izboljšanjem energijske učinkovitosti, obsežno in hitro uporabo spremenljive proizvodnje energije iz obnovljivih virov, z več akterji, bolj decentraliziranimi, digitaliziranimi in medsebojno povezanimi sistemi ter večjo elektrifikacijo gospodarstva. Za takšno preoblikovanje sistema je potrebna večja prožnost v smislu sposobnosti energetskega sistema, da se prilagaja spreminjajočim se potrebam omrežja ter obvladuje spremenljivost in negotovost povpraševanja in ponudbe v vseh ustreznih časovnih okvirih. Modeli ⁽⁵⁾ kažejo neposredno in včasih eksponentno povezavo med potrebo po prožnosti (dnevni, tedenski in mesečni) in uvedbo proizvodnje energije iz obnovljivih virov. Zato bo potreba po prožnosti v prihodnjih letih še posebej pomembna, saj naj bi delež energije iz obnovljivih virov v elektroenergetskem sistemu do leta 2030 dosegel 69 %.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Evropski zeleni dogovor vključuje tudi cilje, ki presegajo podnebno nevtralnost, kot so zaustavitev izgube biotske raznovrstnosti, zmanjšanje in odprava onesnaževanja ter ločitev gospodarske rasti od rabe virov s pristopi krožnega gospodarstva.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Glej oddelek 2.2 SWD(2023) 57.

- (3) Novi operativni izzivi zahtevajo tudi dodatne storitve v prihodnjem elektroenergetskem sistemu (npr. za izravnalne in nefrekvenčne pomožne storitve ⁽⁶⁾), da se zagotovita stabilnost in zanesljivost ter navsezadnje zanesljivost oskrbe z električno energijo.
- (4) Različne tehnologije lahko energetskega sistemu zagotovijo potrebno prožnost, kot so shranjevanje energije, prilagajanje odjema, prožnost na strani ponudbe in medsebojne povezave. Zlasti različne tehnologije za shranjevanje energije (npr. mehanske, toplotne, električne, elektrokemične in kemične) lahko zagotavljajo raznolike storitve v različnih obsegih in v različnih časovnih okvirih. Shranjevanje toplote, zlasti obsežno shranjevanje toplote v sistemih daljinskega ogrevanja, lahko na primer zagotavlja storitve prožnosti in izravnalne storitve za elektroenergetsko omrežje ter tako z absorpcijo spremenljive proizvodnje električne energije iz obnovljivih virov (npr. vetrna in sončna energija) zagotovi rešitev za povezovanje sistemov, ki prihranijo stroške. Poleg tega so lahko tehnologije za shranjevanje energije tehnična rešitev za zagotavljanje stabilnosti in zanesljivosti.
- (5) Shranjevanje energije v elektroenergetskem sistemu je opredeljeno v členu 2(59) Direktive (EU) 2019/944 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁷⁾, ki zajema različne tehnologije. Direktiva (EU) 2019/944 obravnava shranjevanja energije na trgu električne energije, vključno z zagotavljanjem storitev prožnosti pod enakimi konkurenčnimi pogoji kot drugi viri energije.
- (6) Poleg elektroenergetskega sistema lahko shranjevanje energije, kot je shranjevanje toplote, na več načinov prispeva k energetskega sistemu. Shranjevanje energije, ki dopolnjuje generatorje toplote in hlajenja na energijo iz obnovljivih virov kot del individualnih in daljinskih sistemov ogrevanja, na primer omogoča, da se večji delež potreb po ogrevanju pokrije s spremenljivimi in nizkotemperaturnimi obnovljivimi viri, kot so energija iz plitvih geotermalnih sistemov, sončna toplotna energija in energija okolice. Spodbujanje teh sistemov ogrevanja z energijo iz obnovljivih virov je bistveno za odmik od sistemov ogrevanja, ki temeljijo na fosilnih gorivih, zlasti v stavbah.
- (7) Shranjevanje energije ima lahko ključno vlogo pri razogljičenju energetskega sistema ter prispeva k povezovanju energetskega sistema in zanesljivosti oskrbe. Za razogljičen energetskega sistema bodo potrebne znatne naložbe v vse oblike zmogljivosti shranjevanja. Tehnologije za shranjevanje energije lahko olajšajo elektrifikacijo različnih gospodarskih sektorjev, zlasti stavb in prometa. Na primer z uporabo električnih vozil in njihovim sodelovanjem pri izravnavi elektroenergetskega omrežja s prilagajanjem odjema (npr. z absorpcijo presežne električne energije v času visoke proizvodnje energije iz obnovljivih virov in majhnega povpraševanja). Energija, shranjena v baterijah za električna vozila, se lahko učinkovito uporabi tudi za napajanje domov in pomoč pri stabilizaciji omrežja.
- (8) Shranjevanje energije, zlasti „za števec“, lahko potrošnikom, tako gospodinjstvom kot industriji, pomaga čim bolj povečati lastno porabo energije iz obnovljivih virov lastne proizvodnje, s čimer lahko znižajo svoje račune za energijo.
- (9) Za energetske sisteme, ki niso ali so manj medsebojno povezani, kot so otoki, oddaljena območja ali najbolj oddaljene regije EU, lahko viri prožnosti, zlasti shranjevanje energije, znatno prispevajo k odmiku od uvoženih fosilnih goriv in upravljanju visokih ravni kratkoročne in sezonske spremenljivosti oskrbe z energijo iz obnovljivih virov.
- (10) V zvezi s shranjevanjem energije se pojavlja več izzivov, ki lahko vplivajo na njegovo uvedbo na ravni, ki je potrebna za znatno podporo energetskega preходу. Nekateri od teh izzivov so povezani z dolgoročno prepoznavnostjo in predvidljivostjo prihodkov, potrebnih za olajšanje dostopa do financiranja.
- (11) Trg električne energije Unije je zasnovan tako, da bi shranjevanje energije že lahko sodelovalo na vseh trgih električne energije. S tem se zagotavlja podlaga za združevanje različnih tokov prihodkov (nalaganje prihodkov), da bi se podprla vzdržnost poslovnega modela shranjevanja in omogočila največja dodana vrednost shranjevanja energije za energetskega sistem.

⁽⁶⁾ Kot je opredeljeno v členu 2(45) in (49) Direktive (EU) 2019/944 (UL L 158, 14.6.2019, str. 125).

⁽⁷⁾ Direktiva (EU) 2019/944 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 5. junija 2019 o skupnih pravilih notranjega trga električne energije in spremembi Direktive 2012/27/EU (UL L 158, 14.6.2019, str. 125).

- (12) Smernice o državni pomoči za podnebje, varstvo okolja in energijo ⁽⁸⁾ spodbujajo države članice, da v svoje ukrepe za zanesljivost oskrbe uvedejo dodatna merila ali elemente z namenom spodbujanja sodelovanja okolju prijaznejših tehnologij (ali zmanjšanja udeležbe tehnologij, ki onesnažujejo okolje), potrebnih za doseganje ciljev EU na področju varstva okolja. Pričakuje se, da se bo s takšnimi merili ali elementi povečal delež shranjevanja, ki ima koristi od ukrepov za zanesljivost oskrbe.
- (13) Operaterji prenosnih sistemov morajo v svojem desetletnem načrtu za razvoj omrežja ⁽⁹⁾ upoštevati možnosti za uporabo hranilnikov za shranjevanje energije. Vendar je pri načrtovanju omrežij mogoče dodatno izkoristiti tipičen vzorec delovanja shranjevanja energije – dovajanje električne energije v omrežje, ko je raven proizvodnje nizka, in poraba električne energije, ko je raven proizvodnje visoka. Porabo iz omrežja v času konic je mogoče zmanjšati z dobro zasnovanimi omrežninami in tarifnimi shemami, ki krepijo uporabo orodij prožnosti, kot je shranjevanje energije.
- (14) Souporaba shranjene električne energije lahko sistemu prinese širše koristi s prilagajanjem odjema, kadar so končni odjemalci izpostavljeni ustreznim cenovnim signalom ali lahko sodelujejo v sistemih prožnosti. Kot je določeno v Direktivi (EU) 2019/944, končni odjemalci, ki delujejo skupaj, ne bi smeli biti izpostavljeni dvojnemu zaračunavanju pri zagotavljanju storitev prožnosti za sistemske operaterje, ki uporabljajo hranilnike za shranjevanje pred števcem.
- (15) Posodobitev nacionalnih energetske in podnebne načrta za obdobje 2021–2030, kot je določeno v členu 14 Uredbe (EU) 2018/1999 o upravljanju energetske unije in podnebne ukrepov ⁽¹⁰⁾, bi morala zajemati večje ambicije za pospešitev zelenega prehoda in povečanje energetske varnosti v skladu s svežnjem evropskega zelenega dogovora ⁽¹¹⁾ in načrtom REPowerEU. Posodobitev nacionalnih energetske in podnebne načrta bi morala vključevati tudi nacionalne cilje za povečanje prožnosti sistema v skladu s členom 4(d)(3) navedene uredbe. V teh posodobljenih nacionalnih načrtih bi bilo treba navesti tudi ustrezne politike in ukrepe za podporo naložbenim potrebam, opredeljenim v okviru REPowerEU, ter ključno prednostno nalogo zaščite konkurenčnosti in privlačnosti EU v odnosu do svetovnih partnerjev, pri čemer je treba upoštevati vplive na okolje, zlasti na habitate in ekosisteme ⁽¹²⁾. Nacionalni energetski in podnebni načrti so priložnost za preučitev sinergij med petimi razsežnostmi energetske unije ⁽¹³⁾, zlasti kar zadeva koristi shranjevanja električne energije –

PRIPOROČA:

- (1) Države članice pri opredelitvi veljavnega regulativnega okvira in postopkov, zlasti pri izvajanju zakonodaje Unije v zvezi s trgov električne energije, upoštevajo dvojno vlogo (proizvajalca-odjemalca) shranjevanja energije, da bi odpravile obstoječe ovire. To vključuje preprečevanje dvojnega obdavčevanja in olajšanje postopkov izdajanja dovoljenj ⁽¹⁴⁾. Nacionalni regulativni organi bi morali to vlogo upoštevati tudi pri določanju omrežnin in tarifnih shem v skladu z zakonodajo Unije.

⁽⁸⁾ Sporočilo Komisije – Smernice o državni pomoči za podnebje, varstvo okolja in energijo za leto 2022, C/2022/481 (UL C 80, 18.2.2022, str. 1).

⁽⁹⁾ Uredba (EU) št. 347/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. aprila 2013 o smernicah za vseevropsko energetske infrastrukturo (UL L 115, 25.4.2013, str. 39).

⁽¹⁰⁾ UL L 328, 21.12.2018, str. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_sl

⁽¹²⁾ Da bi dosegli cilje evropskega zelenega dogovora in spoštovali načelo neškodovanja, je treba upoštevati tudi širše okoljske kompromise pri shranjevanju energije in zagotoviti rešitve za njihovo blažitev ali nevtralizacijo.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Glej tudi Priporočilo Komisije (EU) 2022/822 z dne 18. maja 2022 o pospešitvi postopkov izdaje dovoljenj za projekte na področju energije iz obnovljivih virov in o poenostavitvi sklepanja pogodb o nakupu električne energije (UL L 146, 25.5.2022, str. 132) in Uredbo Sveta (EU) 2022/2577 z dne 22. decembra 2022 o okviru za pospešitev uvajanja energije iz obnovljivih virov (UL L 335, 29.12.2022, str. 36).

- (2) Države članice opredelijo potrebe svojih energetskih sistemov po prožnosti v kratkoročnem, srednjeročnem in dolgoročnem obdobju, pri posodabljanju nacionalnih energetskih in podnebnih načrtov pa krepijo cilje ter z njimi povezane politike in ukrepe, katerih namen je stroškovno učinkovito spodbujanje shranjevanja energije, tako na ravni omrežja kot za števce, prilagajanje odjema in prožnosti. Države članice bi morale oceniti tudi potrebe po proizvodni zmogljivosti za ustrezne tehnologije za shranjevanje energije.
- (3) Države članice, zlasti njihovi nacionalni regulativni organi, zagotovijo, da operaterji energetskih sistemov nadalje ocenijo potrebe svojih energetskih sistemov po prožnosti pri načrtovanju prenosnih in distribucijskih omrežij, vključno s potencialom shranjevanja energije (kratkorочно in dolgoročno), ter ali je shranjevanje energije lahko stroškovno učinkovitejša alternativa naložbam v omrežje. Pri ocenjevanju svoje povezovalne zmogljivosti (npr. upoštevanje prožnih pogodb o priključitvi) in upravljanju sistema bi morale upoštevati tudi celoten potencial virov prožnosti, zlasti shranjevanja energije.
- (4) Države članice prepoznajo morebitne vrzeli v financiranju za kratko-, srednje- in dolgoročno shranjevanje energije, vključno s shranjevanjem energije za števce (termično in z uporabo električne energije) in drugimi instrumenti prilagodljivosti. V kolikor prepoznajo potrebo po dodatnih prožnih virih za doseganje zanesljivosti oskrbe in okoljskih ciljev, preučijo morebitno potrebo po instrumentih financiranja, ki zagotavljajo prepoznavnost in predvidljivost prihodkov.
- (5) Države članice preučujejo, ali so storitve shranjevanja energije, zlasti uporaba prožnosti v distribucijskih omrežjih in zagotavljanje nefrekvenčnih pomožnih storitev, ustrezno plačane in ali lahko operaterji seštejejo plačila za več storitev.
- (6) Države članice razmislijo o konkurenčnih postopkih zbiranja ponudb, če je to potrebno za doseganje zadostne ravni uporabe virov prožnosti, da se dosežejo pregledni cilji zanesljivosti oskrbe in okoljski cilji, v skladu s pravili o državni pomoči. Preučiti bi bilo treba morebitne izboljšave pri zasnovi mehanizmov zmogljivosti, da se olajša sodelovanje virov prožnosti, vključno s shranjevanjem energije, npr. z zagotavljanjem, da so dejavniki zmanjšanja zmogljivosti ustrezni glede na zastavljeni cilj zanesljivosti oskrbe, z znižanjem najnižje upravičene zmogljivosti in najnižje višine ponudbe, olajšanjem združevanja, znižanjem omejitev emisij CO₂ ali dajanjem prednosti bolj zelenim tehnologijam v skladu s Smernicami o državni pomoči za podnebje, varstvo okolja in energijo.
- (7) Države članice opredelijo kakršne koli posebne regulativne in neregulativne ukrepe, potrebne za odpravo ovir za uvedbo prilagajanja odjema in shranjevanja za števce, npr. ovire povezane z uvedbo elektrifikacije sektorjev končne uporabe na podlagi obnovljivih virov energije, uvedbo individualne ali kolektivne lastne porabe in dvosmernim polnjenjem z uporabo baterij za električna vozila.
- (8) Države članice pospešijo uvajanje hranilnikov za shranjevanje in drugih orodij za prožnost na otokih, oddaljenih območjih in najbolj oddaljenih regijah EU z nezadostno zmogljivostjo omrežja in nestabilnimi povezavami ali povezavami na dolge razdalje z glavnim omrežjem, na primer s podpornimi shemami za nizkoogljične prožne vire, vključno s shranjevanjem, ter revidirajo merila za priključitev na omrežje, da bi spodbudile hibridne projekte na področju energije (tj. proizvodnjo in shranjevanje energije iz obnovljivih virov).
- (9) Države članice in nacionalni regulativni organi objavijo podrobne podatke o preobremenjenosti omrežja, omejitvah uporabe energije iz obnovljivih virov, tržnih cenah, energiji iz obnovljivih virov in vsebnosti emisij toplogrednih plinov v realnem času ter nameščenih hranilnikih za shranjevanje energije, in sicer z namenom olajšanja naložbenih odločitev v nove hranilnike za shranjevanje energije.
- (10) Države članice še naprej podpirajo raziskave in inovacije na področju shranjevanja energije, zlasti glede dolgoročnega shranjevanja energije in rešitev za shranjevanje, ki povezujejo električno energijo z drugimi nosilci energije, ter optimizirajo obstoječe rešitve (npr. učinkovitost, zmogljivost, trajanje, minimalni podnebni in okoljski odtis). Razmisliti bi bilo treba o instrumentih za zmanjšanje tveganja, kot so programi za pospeševanje tehnologij in namenski podporni programi, ki inovativne tehnologije za shranjevanje energije usmerjajo v fazo komercializacije.

V Bruslju, 14. marca 2023

Za Komisijo
Kadri SIMSON
članica Komisije

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

17. marec 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0623	CAD	kanadski dolar	1,4584
JPY	japonski jen	140,57	HKD	hongkonški dolar	8,3387
DKK	danska krona	7,4450	NZD	novozelandski dolar	1,7014
GBP	funt šterling	0,87488	SGD	singapurski dolar	1,4262
SEK	švedska krona	11,1995	KRW	južnokorejski won	1 389,84
CHF	švicarski frank	0,9858	ZAR	južnoafriški rand	19,4988
ISK	islandska krona	149,30	CNY	kitajski juan	7,3117
NOK	norveška krona	11,4218	IDR	indonezijska rupija	16 332,02
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,7649
CZK	češka krona	23,948	PHP	filipinski peso	58,118
HUF	madžarski forint	395,93	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,7045	THB	tajski bat	36,246
RON	romunski lev	4,9208	BRL	brazilski real	5,5872
TRY	turška lira	20,1859	MXN	mehiški peso	19,9829
AUD	avstralski dolar	1,5874	INR	indijska rupija	87,7870

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

**UPRAVNA KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI ZA SOCIALNO VARNOST DELAVCEV
MIGRANTOV**

Menjalni tečaj za valute v skladu z Uredbo Sveta (EGS) št. 574/72

(2023/C 103/03)

Člen 107 (1), (2) in (4) Uredbe (EGS) št. 574/72

Referenčno obdobje: Januarja 2023

Obdobje veljavnosti: Aprila, Maja, Junija 2023

janv-22	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Vir: ECB

janv-22	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Vir: ECB

Opomba: vsi navzkrižni tečaji, ki zadevajo ISK, se izračunajo na podlagi podatkov o tečaju ISK/EUR Centralne banke Islandije.

Sklic: janv-22	1 EUR v nacionalni valuti	1 enota nacionalne valute v EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Vir: ECB

Opomba: tečaji ISK/EUR temeljijo na podatkih Centralne banke Islandije.

1. Uredba (EGS) št. 574/72 določa, da količnik pretvorbe zneska v valuto, ki je izražena v drugi valuti, Komisija izračuna na podlagi mesečnega poprečja količnikov konverzije valut med referenčnim obdobjem iz 2. odstavka, ki jih objavi Evropska centralna banka.
2. Referenčna obdobja so:
 - mesec januar za menjalne tečaje, veljavne od 1. aprila naprej,
 - mesec april za menjalne tečaje, veljavne od 1. julija naprej,
 - mesec julij za menjalne tečaje, veljavne od 1. oktobra naprej,
 - mesec oktober za menjalne tečaje, veljavne od 1. januarja naprej.

Menjalni tečaji za valute so objavljeni v drugem *Uradnem listu Evropske unije* (serije C) v mesecu februarju, maju, avgustu in novembru.

V

(Objave)

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

(2023/C 103/04)

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

OBVESTILO O ODOBREDITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Datum obvestila: 29. avgust 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Sprememba besedila opisa vin

Opis

Določeno je bilo, da so lahko vina kategorije 1 bela, rdeča ali rosé.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

Oddelek za upravne spore pri vrhovnem sodišču je v sodbah št. 958/2021 in št. 959/2021 odločil, da različica specifikacije proizvoda, objavljena v odredbah št. 13 in 3 iz leta 2011 (posodobljena tako, da vključuje manjše spremembe, odobrene od takrat), še vedno velja, razen točk o ozemeljskem obsegu, ki jih je vrhovno sodišče razglasilo za nične. To pomeni, da se je treba v nekaterih oddelkih specifikacije proizvoda vrniti k besedilu, ki je bilo uporabljeno v različici, objavljeni leta 2011.

2. Opredelitev geografskega območja

Opis

Nekatere občine, vključene na območje uporabe ZOP „Utiel-Requena“ in „Alicante“, so bile črtane z geografskega območja.

Ta sprememba se nanaša na točko 4 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

Oddelek za upravne spore pri vrhovnem sodišču je v sodbah št. 958/2021 in št. 959/2021 odločil, da so nekatere točke, ki se nanašajo na ozemeljski obseg, nične, saj ni bilo podrobnega pojasnila, ki bi potrjevalo povezavo med zadevnimi občinami in zaščitenim proizvodom. Besedilo specifikacije proizvoda je torej treba uskladiti z vsebino teh sodb.

3. **Vključitev sopomenk za sorte vinske trte, ki se uporabljajo za pridelavo vina**

Opis

Glavno ime (alarije) in sopomenka (malvasía riojana) sta bili vključeni za sorto subirat parent, ki je že bila na seznamu.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument, ker gre za sekundarno sorto vinske trte.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

Navedba vseh možnih imen sorte, ki je že na seznamu, omogoča večjo jasnost pri uporabljenih sortah, saj je sopomenka malvasía riojana bolj znana in uporabljena.

4. **Povezava z geografskim območjem**

Opis

Opis celotnega oddelka 7 o povezavi z geografskim območjem je bil spremenjen.

Ta sprememba se nanaša na točko 7 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Obrazložitev

Oddelek za upravne spore pri vrhovnem sodišču je v sodbah št. 958/2021 in št. 959/2021 odločil, da različica specifikacije proizvoda, objavljena v odredbah št. 13 in 3 iz leta 2011 (posodobljena tako, da vključuje manjše spremembe, odobrene od takrat), še vedno velja, razen točk o ozemeljskem obsegu, ki jih je vrhovno sodišče razglasilo za nične. To pomeni, da se je treba v nekaterih oddelkih specifikacije proizvoda vrniti k besedilu, ki je bilo uporabljeno v različici, objavljeni leta 2011.

5. **Vključitev tradicionalnega izraza „primero de cosecha“ (prva trgatev)**

Opis

Tradicionalni izraz „primero de cosecha“ (prva trgatev) je bil ponovno uveden.

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

V prvotni različici specifikacije proizvoda je bilo navedeno, da je ta tradicionalni izraz lahko naveden na etiketah vin, vendar je bil v različnih spremembah pomotoma črtan.

6. Navedba sorte vinske trte pri označevanju vin

Opis

Ime sorte vinske trte se lahko uporabi samo za vina, pri pridelavi katerih je uporabljenih vsaj 85 % zadevne sorte (prej 100 %). Izjema je likersko vino „Moscatel de Valencia“, za katero se lahko uporablja samo sorta moscatel de alejandría.

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda in točko 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 14(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Razlog

Možnost navedbe sorte vinske trte pri označevanju vina, če je njen delež v njem vsaj 85 %, je bila pomotoma črtana v eni od različnih sprememb specifikacije proizvoda.

Namen te spremembe je popraviti to napako o navedbi imen sort vinske trte pri označevanju vin.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

Valencia

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
3. Likersko vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
8. Biser vino

4. Opis vin

1. *Belo vino*

KRATEK OPIS

Prevladujejo rumeni toni, ki segajo od blede do zlato rumenih. Lahko zori v lesenih posodah. Čist in zelo intenziven vonj s sadnimi zaznavami. Ima dobro vsebnost kislin ter svež in saden okus z dolgim zatonom.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 300 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vino rosé in rdeče vino*

KRATEK OPIS

Vina rosé imajo rožnate odtenke z odsevi malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa. Čist in intenziven vonj s prevladujočimi sadnimi aromami. Imajo dobro vsebnost kislin ter drzen in uravnotežen okus. Dolg zaton. Rdeča vina so običajno temne barve, predvsem rdeče barve z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi, češnjevimi ali rubinastimi odsevi. Zelo intenziven vonj, za katerega je značilna velika sadnost.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: za vina rosé 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 250 mg/l, če je 5 g/l ali višja; za rdeča vina 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Vina z izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“*

KRATEK OPIS

So temnejših barv kot osnovno vino. Intenzivnejša rumena barva pri belih vinih, rdeča vina pa se približujejo opečnato rdečim odtenkom. Vonj izraža uravnoteženost med sadnostjo in lesnimi aromami. Dobri retronazalni občutki v ustih.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: za bela vina in vina rosé 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, ter 300 mg/l za bela vina in 250 mg/l za vina rosé, če je 5 g/l ali višja; za rdeča vina 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *Belo, rosé in rdeče likersko vino*

KRATEK OPIS

V belem likerskem vinu prevladujejo rumeni toni, ki segajo od blede do zlato rumenih. Likersko vino rosé ima rožnate odtenke z odsevi malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa. Rdeče likersko vino ima rdeče odtenke z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi ali rubinastimi odsevi. Zelo intenziven vonj, zlasti če je vino pridelano iz sorte moscatel. Sladko in slastno, uravnoteženo z močnim pookusom.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15

Najnižja vsebnost skupnih kislin	1,5 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)	

5. *Belo, rosé in rdeče kakovostno aromatično penече vino*

KRATEK OPIS

Če je osnovno vino belo, v vinu prevladujejo rumeni toni, ki segajo od blede do zlato rumenih. Če je osnovno vino rosé, imajo vina rožnate odtenke z odsevi malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa. Če je osnovno vino rdeče, imajo vina rdeče odtenke z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi, češnjevimi ali rubinastimi odsevi. Čist in intenziven vonj z aromami, ki so značilne za sorto. Dobra vsebnost kislin in intenzivnost v ustih. Sveža vina z dobro povezanim ogljikovim dioksidom.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	6
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

6. *Belo, rosé in rdeče biser vino*

KRATEK OPIS

Če je osnovno vino belo, v vinu prevladujejo rumeni toni, ki segajo od blede do zlato rumenih. Če je osnovno vino rosé, imajo vina rožnate odtenke z odsevi malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa. Če je osnovno vino rdeče, imajo vina rdeče odtenke z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi, češnjevimi ali rubinastimi odsevi. Čist in intenziven vonj z aromami, ki so značilne za sorto. V ustih so sveža, sadna in intenzivna, z dobro povezanim ogljikovim dioksidom.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: za bela vina in vina rosé 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, ter 250 mg/l za obe vrsti, če je 5 g/l ali višja; za rdeča vina 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	7
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. *Belo, rosé in rdeče vino z izrazom „Petit Valencia“ na etiketi*

KRATEK OPIS

Lastnosti so podobne tistim, ki so opisane za bela, rosé in rdeča vina.

Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: za bela vina in vina rosé 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, ter 300 mg/l za bela vina in 250 mg/l za vina rosé, če je 5 g/l ali višja; za rdeča vina 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	4,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**5.1. *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

Uporabiti je treba zadosten pritisk, da se izloči vino in da se vino loči od tropin, tako da donos ni večji od 82 litrov mošta ali 76 litrov vina na 100 kilogramov grozdja. V nobenem primeru se za proizvodnjo zaščitene vin ne smejo uporabljati serije vina, pridobljene z uporabo neprimerne pritiska.

Lesene posode, ki se uporabljajo pri postopkih staranja, morajo biti izdelane iz hrasta in imeti prostornino, ki ustreza prostorninskim omejitvam, ki jih določa veljavna zakonodaja za uporabo nekaterih tradicionalnih izrazov.

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeče sorte

9 100 kilogramov grozdja na hektar

2. Bele sorte

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Rdeče sorte

69,16 hektolitra na hektar

4. Bele sorte

91,20 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje, zajeto z ZOP „Valencia“, zajema ozemlje v pokrajini Valencii, ki je razdeljeno na manjše geografske enote ali podobmočja, ki jih zajema ZOP, in ga sestavljajo naslednje občine:

(a) podobmočje ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas in Tuéjar;

- (b) podobmočje VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo in Yátova;
- (c) podobmočje MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís in Yátova;
- (d) podobmočje CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada in Xàtiva.

Območje proizvodnje zajema tudi parcele, ki so vpisane v register vinogradov in jih upravljajo člani zadrug ali lastniki vinskih kleti, vpisanih v registre regulativnega odbora, ki se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo vin z ZOP „Valencia“ in ležijo v naslednjih krajih v občinah Almansa in Caudete v provinci Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti in Casa Hondo v občini Almansa ter Vega de Bogarra, Derramador in El Angosto v občini Caudete.

Območje proizvodnje vključuje parcele članov vinske zadruge La Viña Coop V v mestu Villena, ki so vpisane v register vin in se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo vin z ZOP „Valencia“.

7. Sorte vinske trte

Garnacha Tintorera

Macabeo – Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Verdil

8. Opis povezave

Zaradi blagega podnebja in padavin na podobmočju Valentino imajo bela in rdeča vina večji delež alkohola.

Zaradi celinskih značilnosti podobmočja Alto Turia je belo vino nežnejše.

Zaradi bližine Sredozemskega morja in večje količine padavin je vino iz sorte moscatel zelo aromatično.

Zaradi temperaturnega razpona in razgibanega površja na podobmočju Clariano pa so rdeča vina zelo intenzivna in sadna.

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

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Označba „VALENCIA“ mora biti jasno vidna. Podobmočje se lahko navede, če je bilo vse grozdje za vina pridelano tam. Ime sorte vinske trte se lahko uporabi samo za vina, pri pridelavi katerih je uporabljenih vsaj 85 % zadevne sorte. Izjema je likersko vino „Moscatel de Valencia“, za katero se lahko uporablja samo sorta moscatel de alejandría.

Izraz „VINO PETIT VALENCIA“ se lahko uporabi za mlada vina z več kot 4,5-odstotnim volumenskim deležem dejanskega alkohola in več kot 9-odstotnim volumenskim deležem skupnega alkohola, ki so pridelana po naravnih metodah. Izraza „MOSCATEL DE VALENCIA“ ali „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ se lahko uporabita za vino, ki je v celoti pridelano iz sorte moscatel de alejandría in proizvedeno v skladu s četrto alineo točke 3(c) Priloge XIb k Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007. Izraz „VINO DULCE“ se lahko uporabi za likerska vina, proizvedena v skladu s četrto alineo točke 3(c) Priloge XIb k Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007. Tradicionalni izraz „primero de cosecha“ (prva trgatve) se lahko uporabi za rdeča, bela in rosé vina, pridelana iz grozdja, potrganega v prvih desetih dneh trgatve, in ustekleničena v tridesetih dneh po koncu trgatve, pri čemer je treba na etiketi navesti letnik.

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

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

(2023/C 103/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“

EU št.: PGI-IT-02834 – 24. 3. 2022

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime [ZGO]**

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.5 Testenine

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

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

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ so okrogle ali ovalne sveže testenine, ki vsebujejo nadev iz sestavin, navedenih v nadaljevanju v točki 3.2(b).

Ob dajanju na trg imajo „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti, navedene v nadaljevanju:

Fizikalne lastnosti:

- Oblika: končni proizvod ima okroglo ali ovalno obliko, sestavljata pa ga dve plasti testa z valovitimi (včasih v dekorativnem slogu) ali gladkimi robovi; debelina posamezne plasti testa znaša 0,5 mm do 3 mm; premer znaša od 40 mm do 180 mm.
- Teža posameznega primerka „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ znaša najmanj 30 g do največ 300 g.
- Delež testa/nadeva glede na težo:
 - plast testa znaša od 40 % do 60 % teže končnega proizvoda;
 - nadev znaša od 40 % do 60 % teže končnega proizvoda.

(1) ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

Kemijske lastnosti:

- Skupna vsebnost beljakovin: od 8,0 % do 18,0 % na 100 g proizvoda.
- Maščobe: od 5,0 % do 22,0 % na 100 g proizvoda, od tega je od 3,0 % do 9,0 % nasičenih.
- Ogljikovi hidrati: od 20,0 % do 40,0 % na 100 g proizvoda, od tega je od 3,0 % do 7,0 % sladkorja.

Organoleptične lastnosti:

- Konsistenca svežega proizvoda: mehak, s homogenim testom.
- Barva testa: od slonokoščeno bele do slamnato rumene.
- Barva nadeva: od bele do slamnato rumene, z možnimi rumenimi ali oranžnimi progami zaradi prisotnosti limonine ali pomarančne lupine.
- Okus: kisel in aromatičen okus, ki je v ustih različno intenziven, odvisno od mešanice sirov, pridih citrusov in sladko-slani kontrast.
- Vonj: značilne arome eteričnih olj citrusov.

a) Sestavine testa:

- moka iz trde pšenice in/ali ponovno mleta moka iz trde pšenice in/ali moka iz navadne pšenice;
- svinjska mast: od 0 % do 20 % teže testenin;
- jajčni rumenjaki se lahko doda po potrebi;
- sol: po potrebi;
- voda: po potrebi.

b) Sestavine za nadev:

- sir iz ovčjega in/ali kozjega in/ali kravjega mleka ali sirnina iz kravjega mleka;
- limonina in/ali pomarančna lupina po potrebi;
- sladkor se lahko doda po potrebi.

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*

Vsa predelava sestavin v končni proizvod mora potekati na območju proizvodnje, da se ohranita kakovost in varnost proizvoda.

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

Proizvod se lahko pakira svež ali v pakiranju v modificirani atmosferi ali v skladu z veljavno zakonodajo ali zamrznjen v skladu z veljavno zakonodajo. Nepakiran proizvod se lahko daje na trg samo svež.

Pakiranje mora potekati na območju proizvodnje. Ker je območje proizvodnje otok, je logistični čas za prevoz proizvoda daljši od 48 ur, prav tako so potrebni različni načini ravnanja in uporaba več prevoznih sredstev. Za prevoz svežih in zelo svežih testenin so potrebni posebni ukrepi in stalno spremljanje postopka. Čas, ki je potreben za dostavo nepakiranega ali predpakiranega proizvoda, je lahko precej različen, odvisno od logističnih težav in vremenskih razmer. Zato ni nikoli gotov, v najboljšem primeru pa lahko trpi kakovost proizvoda, tudi če varnost proizvoda ni ogrožena. Organoleptična kakovost nepakiranega proizvoda „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ bi se lahko poslabšala ali zmanjšala zaradi različnih ukrepov, potrebnih za njegov prevoz več tisoč kilometrov daleč, kar vključuje uporabo več prevoznih sredstev, prečkanje morja in sodelovanje številnih ljudi.

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

Poleg informacij, ki ustrezajo zakonskim zahtevam, morajo biti na pakiranju z jasnimi in čitljivimi črkami navedene naslednje informacije:

- ime „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ ali eno ali več imen, vključenih v označbo, ki so prikazana ločeno in jim vedno sledi geografska navedba Sardinije, tej pa sledita kratica ZGO v krepki črni pisavi in simbol Evropske unije;
- neobvezno besedilo *prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno* (proizvedeno po starem receptu s stopljenim nadevom), če je nadev skuhan pri visoki temperaturi;
- ime, naziv in naslov proizvodnega podjetja. Dovoljena je uporaba imen, nazivov podjetij in zasebnih znamk, če ne hvalijo proizvoda in ni verjetno, da bi zavajali potrošnika.

Proizvod se lahko daje na trg v pakiranjih, ki so skladna z veljavno zakonodajo, ali celo nepakiran, če je v posebnih posodah ali vsebnikih, na katerih je na vidnem mestu etiketa, ki vsebuje enake informacije kot pakiranje.

Sklic na „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ se lahko uporabi tudi za proizvode, izdelane v gostinskih obratih znotraj opredeljenega geografskega območja.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje proizvoda „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ zajema celotno upravno in fizično ozemlje Sardinije in njenih otočij.

5. Povezava z geografskim območjem

Zahtevek za priznanje ZGO „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ je upravičen zaradi ugleda in slovesa proizvoda, ki je nastal na Sardiniji kot izraz lokalne poljedelsko-pastirske kulture in katerega proizvodnja se ni nikoli razširila prek regionalnih meja.

V izjemno raznolikem in širokem naboru proizvodov so „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ zaradi načina njihove uporabe pri kuhanju med najbolj prepoznavnimi oblikami polnjenih testenin. Proizvod ima velik ugled zaradi dejstva, da gre sicer v vseh pogledih za testeninski proizvod, ki pa se postreže in uživa kot sladica. Iz te značilnosti izhaja tudi edinstvenost proizvoda.

Ugled proizvoda „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ upravičujejo tudi njegove organoleptične lastnosti, po katerih se razlikuje od drugih proizvodov iz iste kategorije: okus, za katerega je značilen kontrast med krhko konsistenco testenin, ker vsebujejo svinjsko mast, ter gosto in kislo teksturo nadeva, ki vsebuje sir, proizveden z raztezanjem sirnine. V kulinarčni tradiciji se proizvod „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ najprej ocvre, nato pa se prelije z medom ali sladkorjem in ponudi še vroč. Ugled proizvoda je zato povezan tudi z drugačno uporabo, saj se testenine, ki vsebujejo maščobo, ne skuha v vodi, temveč se ocvrejo in nato ponudijo kot sladica in ne kot glavna jed.

Prisotnost proizvoda na policah večjih prodajaln na drobno zunaj regije potrjuje njegov ugled, tega pa spodbujajo tudi lokalni turistični tokovi, čeprav je proizvodnja vedno strogo omejena na Sardinijo.

Ugled proizvoda upravičuje tudi njegova tesna povezava z območjem, saj se uporabijo surovine, ki jih najdemo povsod na Sardiniji. Te so bile zlasti v preteklosti izraz poljedelsko-pastirske usmerjenosti otoka, ki se pri tem proizvodu kaže v uporabi moke iz trde pšenice, sirov in svinjske masti: vse te sestavine so nedvomno povezane z lokalnim poljedelsko-pastirskim gospodarstvom. Izoliranost je preprečila tuje vplive, zlasti pa širitev proizvodnje prek meja otoka. Zato je jasno, da proizvod „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ svojega ugleda ne uživa zgolj zaradi naravnih dejavnikov ali mikroklimе, temveč tudi zaradi kulturnih in družbeno-gospodarskih dejavnikov ter metode proizvodnje, ki se je ohranila skozi čas – sprva le na obrtniški ravni in za osebno porabo, danes pa tudi na industrijski ravni, pri čemer so se proizvodni postopki le malo spremenili.

V priročnikih, publikacijah, časopisih in kuharskih knjigah ali revijah je mogoče najti številne omembe imena „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“, ki pričajo o njegovem ugledu in tradicionalni proizvodnji na geografskem območju. Glavne publikacije so navedene v nadaljevanju.

Zgodovinska literatura: Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* (Sardinski etimološki slovar), prvič ga je leta 1928 objavila Società Editoriale Italiana, nato leta 1960 založba Ilisso. Slednja ponuja izčrpno opredelitev na str. 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* (Logudorsko-italijanski slovar); Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* (Univerzalni slovar sardinskega jezika, italijansko-sardinski – sodobna in stara italijanščina); Deledda, Grazia, *Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici* (Ljudski običaji v Nuoru, zbirka etnografskih esejev), *Rivista delle tradizioni popolari italiane* (Revija o italijanskih ljudskih običajih), ur. Angelo de Gubernatis, Firenze, 1893–1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* (Sardinski pastir in pravica), 1967, Ilisso Editore, str. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* (Gastronomija Sardinije), Sagep Editrice, 1981.

Specializirane revije: Guigoni, Alessandra, *Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi* (Tradicija, inovacije in zlahtnost v sodobnih užitnih pokrajinah. Študija na primeru sardinskih sladlic), *Anuac*, zvezek I, št. 2 - ISSN 2239-625X, Univerza v Cagliariju, november 2012; *Bell'Italia Sapori di Sardegna* (Okusi Bell'Italia s Sardinije), Editoriale Giorgio Mondadori, št. 32, junij 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, oktober 2006, str. 11; *Sardinews* št. 10, 2003, avtorica Laura Sechi, št. 21, naslov: *Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna* (Kosilo v mestu Gavoi, med Santa Rughejem in Romagno); Mesečnik *Il Messaggero Sardo* je oktobra 2009 podelil plaketo Albertu Capri za pesem, ki med drugim omenja proizvod Seadas, str. 17. V isti reviji je oktobra 2010 Luigi Spano posvetil članek Francescu Cossigi ob njegovem slovesu od sardinskih sonarodnjakov. V Sydneyju so se mu poklonili tudi v Avstraliji živeči Sardinci, str. 28.

Kuharske knjige ali priročniki: Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* (Sardinska kuhinja), Franco Muzzio Editore, 1989, str. 265; *I Sapori della Sardegna – La cucina* (Okusi Sardinije – Kuhinja), Zonza Editori, 1999, str. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* (Sladice in praznovanja – kultura sladlic na Sardiniji med tradicijo in inovacijo), univerzitetna založba/antropologia, št. 17, Cucc Editrice, 2011; različni avtorji, *1000 ricette della cucina italiana: il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese*, (1000 receptov italijanske kuhinje: največja ilustrirana knjiga, posvečena kuhinji naše dežele), Rizzoli, 2010; recept za Seadas ali Sebadas na spletišču Cucchiaio d'Argento; *Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna* (Seadas ali Sebadas: „neprava sladica“ iz osrčja Sardinije), na spletnem naslovu cafebabel.it; Guaiti, Daniela, *Sardegna* (Sardinija), Gribaudo, 2010, str. 118–120. Avtonomna regija Sardinija – Ersat: regionalni odbor za razvoj kmetijstva in tehnično pomoč, seznam tradicionalnih proizvodov Sardinije: sveže testenine, keksi ter pekovski in slašičarski izdelki – Sebadas.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletišču:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (Kakovost) (zgoraj na desni strani zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP) (na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Specifikacije, predložene Evropski uniji).

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL