

Uradni list

Evropske unije

C 174



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 66

16. maj 2023

Vsebina

I Resolucije, priporočila in mnenja

MNENJA

Evropska komisija

2023/C 174/01	Mnenje Komisije z dne 10. maja 2023 o načrtu za odlaganje radioaktivnih odpadkov iz nove delavnice AMC2, ki se nahaja na industrijskem območju Tricastin v Franciji	1
---------------	---	---

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2023/C 174/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) ⁽¹⁾	3
2023/C 174/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT) ⁽¹⁾	4
2023/C 174/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES) ⁽¹⁾	5
2023/C 174/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV) ⁽¹⁾	6

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2023/C 174/06	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere se uporabljajo omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2019/797 in Uredbi Sveta (EU) 2019/796 o omejevalnih ukrepih proti kibernetiskim napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice	7
2023/C 174/07	Obvestilo fizičnim in pravnim osebam, subjektom in organom, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta (SZVP) 2019/797, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2023/964, in iz Uredbe Sveta (EU) 2019/796 o omejevalnih ukrepih proti kibernetiskim napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice	9

Evropska komisija

2023/C 174/08	Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih za obtok	11
2023/C 174/09	Menjalni tečaji eura – 15. maj 2023	12

Računsko sodišče

2023/C 174/10	Posebno poročilo 12/2023 – Nadzor EU nad kreditnim tveganjem bank – ECB je okrepila svoja prizadevanja, vendar je treba storiti več za izboljšanje zagotovila, da se kreditno tveganje ustrezno upravlja in krije	13
---------------	---	----

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2023/C 174/11	Informativno obvestilo Komisije v skladu s členom 16(4) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Obveznosti javne službe glede rednih zračnih prevozov ⁽¹⁾	14
2023/C 174/12	Informativno obvestilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti – Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe ⁽¹⁾	15

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2023/C 174/13	Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014	16
---------------	---	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

2023/C 174/14	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	24
2023/C 174/15	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	30

I

(Resolucije, priporočila in mnenja)

MNENJA

EVROPSKA KOMISIJA

MNENJE KOMISIJE

z dne 10. maja 2023

o načrtu za odlaganje radioaktivnih odpadkov iz nove delavnice AMC2, ki se nahaja na industrijskem območju Tricastin v Franciji**(Besedilo v francoskem jeziku je edino verodostojno)**

(2023/C 174/01)

Spodnja ocena je izvedena v skladu z določbami Pogodbe Euratom brez poseganja v kakršne koli dodatne ocene, ki se izvajajo v skladu s Pogodbo o delovanju Evropske unije, in obveznosti, ki izhajajo iz nje in sekundarne zakonodaje ⁽¹⁾.

Evropska komisija je 6. julija 2022 v skladu s členom 37 Pogodbe Euratom od francoske vlade prejela splošne podatke v zvezi z načrtom za odlaganje radioaktivnih odpadkov ⁽²⁾ iz nove delavnice AMC2.

Na podlagi teh podatkov in dodatnih informacij, ki jih je Komisija zahtevala 29. septembra 2022, francoski organi pa so jih predložili 31. januarja 2023, ter po posvetovanju s skupino strokovnjakov je Komisija oblikovala naslednje mnenje:

1. Oddaljenost kraja do najbližje meje z drugo državo članico, v tem primeru Italije, je 170 kilometrov.
2. Med običajnim obratovanjem ni verjetno, da bi izpusti tekočih ali plinastih radioaktivnih snovi povzročili izpostavljenost prebivalstva v drugi državi članici, ki bi bila ob upoštevanju mejnih doz iz direktive o temeljnih varnostnih standardih ⁽³⁾ pomembna z zdravstvenega vidika.
3. Trdni radioaktivni odpadki bodo premeščeni v obrate v Franciji, ki imajo dovoljenje za obdelavo (delavnica TRIDENT na industrijskem območju Tricastin) ali odlaganje odpadkov.

⁽¹⁾ Na primer, v skladu s Pogodbo o delovanju Evropske unije bi bilo treba okoljske vidike še dodatno oceniti. V zvezi s tem želi Komisija opozoriti na določbe Direktive 2011/92/EU o presoji vplivov nekaterih javnih in zasebnih projektov na okolje, kakor je bila spremenjena z Direktivo 2014/52/EU; na Direktivo 2001/42/ES o presoji vplivov nekaterih načrtov in programov na okolje, Direktivo 92/43/EGS o ohranjanju naravnih habitatov ter prosto živečih živalskih in rastlinskih vrst ter Direktivo 2000/60/ES o določitvi okvira za ukrepe Skupnosti na področju vodne politike.

⁽²⁾ Odlaganje radioaktivnih odpadkov v smislu točke 1 Priporočila Komisije 2010/635/Euratom z dne 11. oktobra 2010 o uporabi člena 37 Pogodbe Euratom (UL L 279, 23.10.2010, str. 36).

⁽³⁾ Direktiva Sveta 2013/59/Euratom z dne 5. decembra 2013 o določitvi temeljnih varnostnih standardov za varstvo pred nevarnostmi zaradi ionizirajočega sevanja in o razveljavitvi direktiv 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom in 2003/122/Euratom (UL L 13, 17.1.2014, str. 1).

4. V primeru nenačrtovanih izpustov radioaktivnih snovi, ki bi bili posledica nesreč take vrste in razsežnosti, kot je navedeno v splošnih podatkih, ti izpusti ne bodo povzročili radioaktivne kontaminacije vode, prsti ali ozračja druge države članice, ki bi bila pomembna z zdravstvenega vidika, ob upoštevanju določb iz direktive o temeljnih varnostnih standardih.

Komisija zato meni, da izvajanje načrta za odlaganje radioaktivnih odpadkov v kateri koli obliki iz nove delavnice AMC2, ki se nahaja na industrijskem območju Tricastin v Franciji, tako med običajnim obratovanjem kot tudi v primeru nesreče, ki bi bila take vrste in razsežnosti, kot je navedeno v splošnih podatkih, ne bo povzročilo radioaktivne kontaminacije vode, prsti ali ozračja druge države članice, ki bi bila pomembna z zdravstvenega vidika, ob upoštevanju določb iz direktive o temeljnih varnostnih standardih.

V Bruslju, 10. maja 2023

Za Komisijo
Kadri SIMSON
članica Komisije

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE)****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 174/02)

Komisija se je 14. februarja 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M10561. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT)

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 174/03)

Komisija se je 5. maja 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M11067. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES)****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 174/04)

Komisija se je 8. maja 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M11089. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV)

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 174/05)

Komisija se je 10. maja 2023 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32023M11079 . EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do prava EU.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

**Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere se uporabljajo
omejevalni ukrepi, določeni v Sklepu Sveta (SZVP) 2019/797 in Uredbi Sveta (EU) 2019/796
o omejevalnih ukrepih proti kibernetiskim napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice**

(2023/C 174/06)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 16 Uredbe (EU) 2018/1725 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ obveščamo o naslednjem:

Pravna podlaga za ta postopek obdelave sta Sklep Sveta (SZVP) 2019/797 ⁽²⁾, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2023/964 ⁽³⁾, in Uredba Sveta (EU) 2019/796 ⁽⁴⁾ o omejevalnih ukrepih proti kibernetiskim napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice.

Upravljevec tega postopka obdelave je Svet Evropske unije, ki ga zastopa generalni direktor oziroma Generalnega sekretariata Sveta za zunanje odnose (RELEX), oddelek, pristojen za ta postopek, pa je RELEX.1, katerega kontaktni podatki so:

Council of the European Union General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Kontaktni podatki pooblaščenih oseb za varstvo podatkov v Svetu:

Pooblaščenca osebna za varstvo podatkov data.protection@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je sestaviti in posodabljeni seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu s Sklepom (SZVP) 2019/797, kot je bil spremenjen s Sklepom (SZVP) 2023/964, in Uredbo (EU) 2019/796.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila za uvrstitev na seznam, določena v Sklepu (SZVP) 2019/797 in Uredbi (EU) 2019/796.

Zbrani osebni podatki vključujejo podatke, potrebne za pravilno identifikacijo zadevne osebe, utemeljitev in druge podatke, povezane z razlogi za uvrstitev na seznam.

⁽¹⁾ UL L 295, 21.11.2018, str. 39.

⁽²⁾ UL L 129 I, 17.5.2019, str. 13.

⁽³⁾ UL L 129, 16.5.2023, str. 16.

⁽⁴⁾ UL L 129 I, 17.5.2019, str. 1.

Pravna podlaga za obdelavo osebnih podatkov so sklepi Sveta, sprejeti na podlagi člena 29 PEU, in uredbe Sveta, sprejete na podlagi člena 215 PDEU, s katerimi se na seznam uvrstijo fizične osebe (posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki) ter ki nalagajo zamrznitev premoženja in omejitve potovanj.

Obdelava je potrebna za opravljanje naloge v javnem interesu v skladu s členom 5(1)(a) in za izpolnitev zakonske obveznosti iz prej navedenih pravnih aktov, ki velja za upravljavca, v skladu s členom 5(1)(b) Uredbe (EU) 2018/1725.

Obdelava je potrebna iz razlogov bistvenega javnega interesa v skladu s členom 10(2)(g) Uredbe (EU) 2018/1725.

Svet lahko osebne podatke posameznikov, na katere se nanašajo osebni podatki, pridobi od držav članic in/ali Evropske službe za zunanje delovanje. Prejemniki osebnih podatkov so države članice, Evropska komisija in Evropska služba za zunanje delovanje.

Vsi osebni podatki, ki jih Svet obdeluje v povezavi z avtonomnimi omejevalnimi ukrepi EU, se bodo hranili pet let od trenutka, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, izbrisan s seznama oseb, za katere velja zamrznitev premoženja, ali ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali, če je vložena tožba pri Sodišču, do izreka pravnomočne sodbe. Svet osebne podatke iz dokumentov, ki jih evidentira Svet, hrani za namene arhiviranja v javnem interesu v smislu člena 4(1)(e) Uredbe (EU) 2018/1725.

V povezavi s prenosom uvrstitve na seznam ZN s strani Sveta ali v okviru mednarodnega sodelovanja glede politike omejevalnih ukrepov EU bo moral Svet morda osebne podatke o posamezniku, na katerega se nanašajo osebni podatki, izmenjati s tretjo državo ali mednarodno organizacijo.

Če ni sprejet sklep o ustreznosti ali pa niso sprejeti ustrezni zaščitni ukrepi, prenos osebnih podatkov v tretjo državo ali mednarodno organizacijo v skladu s členom 50 Uredbe (EU) 2018/1725 temelji na naslednjih pogojih:

- prenos je potreben iz pomembnih razlogov javnega interesa;
- prenos je potreben za uveljavljanje, izvajanje ali obrambo pravnih zahtevkov.

Pri obdelavi osebnih podatkov posameznika, na katerega se nanašajo osebni podatki, ni avtomatiziranega sprejemanja odločitev.

Posamezniki, na katere se nanašajo podatki, imajo pravico do obveščenosti in pravico dostopa do svojih osebnih podatkov. Poleg tega imajo pravico, da se njihovi podatki popravijo in dopolnijo. Pod nekaterimi pogoji imajo lahko pravico do izbrisa svojih osebnih podatkov, lahko ugovarjajo njihovi obdelavi ali zahtevajo, da se ta obdelava omeji.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, lahko te pravice uveljavljajo tako, da upravljavcu pošljejo elektronsko sporočilo, njegovo kopijo pa pošljejo pooblaščenim osebam za varstvo podatkov, kot je navedeno zgoraj.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, morajo svoji zahtevi priložiti kopijo identifikacijskega dokumenta, ki dokazuje njihovo istovetnost (osebno izkaznico ali potni list). Ta dokument mora vsebovati identifikacijsko številko, državo izdaje, obdobje veljavnosti, ime, naslov in datum rojstva. Vsi drugi podatki, ki jih vsebuje fotokopija identifikacijskega dokumenta, kot so fotografija ali druge osebne značilnosti, se lahko zabrišejo.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, imajo v skladu z Uredbo (EU) 2018/1725 pravico, da vložijo pritožbo pri Evropskem nadzorniku za varstvo podatkov (edps@edps.europa.eu).

Priporoča se, da posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, pred vložitvijo pritožbe nastalo situacijo najprej poskušajo razrešiti tako, da stopijo v stik z upravljavcem in/ali pooblaščenim osebo za varstvo podatkov.

Obvestilo fizičnim in pravnim osebam, subjektom in organom, za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Sklepa Sveta (SZVP) 2019/797, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2023/964, in iz Uredbe Sveta (EU) 2019/796 o omejevalnih ukrepih proti kibernetским napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice

(2023/C 174/07)

Osebam, subjektom in organom iz Priloge k Sklepu Sveta (SZVP) 2019/797 ⁽¹⁾, kot je bil spremenjen s Sklepom Sveta (SZVP) 2023/964 ⁽²⁾, ter iz Priloge I k Uredbi Sveta (EU) 2019/796 ⁽³⁾ o omejevalnih ukrepih proti kibernetским napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice, sporočamo naslednje:

Svet Evropske unije je po preučitvi seznama oseb, subjektov in organov iz navedenih prilog odločil, da bi se morali omejevalni ukrepi iz Sklepa (SZVP) 2019/797 in Uredbe (EU) 2019/796 za te osebe, subjekte in organe še naprej uporabljati.

Zadevne osebe, subjekte in organe opozarjamo, da lahko pri pristojnih organih ustrezne države članice oziroma ustreznih držav članic (glej spletna mesta, navedena v Prilogi II k Uredbi (EU) 2019/796 o omejevalnih ukrepih proti kibernetским napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice) zaprosijo za dovoljenje za uporabo zamrznjenih sredstev za nujne potrebe ali natančno določena plačila.

Zadevne osebe, subjekti in organi lahko zahtevo za ponovno preučitev odločitve o vključitvi na navedene sezname skupaj z dokazili predložijo Svetu do 15. januarja 2024 na naslov:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

e-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Vse prejete pripombe bo Svet upošteval pri svojem rednem pregledu v skladu s členom 10 Sklepa (SZVP) 2019/797 o omejevalnih ukrepih proti kibernetским napadom, ki ogrožajo Unijo ali njene države članice.

⁽¹⁾ UL L 129 I, 17.5.2019, str. 13.

⁽²⁾ UL L 129, 16.5.2023, str. 16.

⁽³⁾ UL L 129 I, 17.5.2019, str. 1.

Zadevne osebe, subjekte in organe opozarjamo tudi, da lahko odločitev Sveta izpodbijajo na Splošnem sodišču Evropske unije v skladu s pogoji iz drugega odstavka člena 275 ter četrtega in šestega odstavka člena 263 Pogodbe o delovanju Evropske unije.

EVROPSKA KOMISIJA

Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih za obtok

(2023/C 174/08)



Motiv na nacionalni strani novega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega za obtok, ki ga izda Španija

Eurokovanci, namenjeni za obtok, so zakonito plačilno sredstvo na celotnem euroobmočju. Komisija objavi opise motivov vseh novih eurokovancev, da bi z njimi seznanila javnost in vse, ki s kovanci rokujejo ⁽¹⁾. V skladu s sklepi Sveta z dne 10. februarja 2009 ⁽²⁾ lahko države članice euroobmočja in države, ki so z Evropsko unijo sklenile monetarni sporazum o izdaji eurokovancev, izdajo za obtok namenjene spominske eurokovance, če izpolnjujejo določene pogoje, zlasti da uporabijo samo kovanec v vrednosti 2 EUR. Takšni kovanci imajo enake tehnične lastnosti kot ostali dvoeurski kovanci, le da je na nacionalni strani kovanca vgraviran spominski motiv z velikim simbolnim pomenom v nacionalnem ali evropskem merilu.

Država izdajateljica: Španija

Priložnostni motiv: špansko predsedstvo Sveta EU

Opis motiva: Motiv vsebuje dve podobi. Prva podoba je logotip španskega predsedstva Sveta EU, ki ga obkrožata napisa: „ESPAÑA 2023 – PRESIDENCIA ESPAÑOLA“ (*Španija 2023 – špansko predsedstvo*) in „CONSEJO DE LA UNION EUROPEA“ (*Svet Evropske unije*). Druga podoba v spodnjem delu je črka „M“ s krono na vrhu, ki predstavlja oznako kovnice Fabrica Nacional de Moneda y Timbre Real Casa de la Moneda.

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

Predvideni obseg izdaje: 1 500 000 kovancev

Datum izdaje: 1. junij 2023

⁽¹⁾ Za vse motive na nacionalnih straneh kovancev, ki so bili izdani leta 2002, glej UL C 373, 28.12.2001, str. 1.

⁽²⁾ Glej sklepe Sveta za ekonomske in finančne zadeve z dne 10. februarja 2009 in Priporočilo Komisije z dne 19. decembra 2008 o skupnih smernicah za nacionalne strani in izdajo eurokovancev, namenjenih obtoku (UL L 9, 14.1.2009, str. 52).

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾**15. maj 2023**

(2023/C 174/09)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0876	CAD	kanadski dolar	1,4684
JPY	japonski jen	148,15	HKD	hongkonški dolar	8,5250
DKK	danska krona	7,4471	NZD	novozelandski dolar	1,7494
GBP	funt šterling	0,86943	SGD	singapurski dolar	1,4548
SEK	švedska krona	11,2905	KRW	južnokorejski won	1 453,79
CHF	švicarski frank	0,9747	ZAR	južnoafriški rand	20,7496
ISK	islandska krona	150,90	CNY	kitajski juan	7,5621
NOK	norveška krona	11,5830	IDR	indonezijska rupija	16 089,55
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,8915
CZK	češka krona	23,574	PHP	filipinski peso	60,984
HUF	madžarski forint	369,30	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,5078	THB	tajski bat	36,772
RON	romunski lev	4,9375	BRL	brazilski real	5,3431
TRY	turška lira	21,3896	MXN	mehiški peso	19,0872
AUD	avstralski dolar	1,6261	INR	indijska rupija	89,4990

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

RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo 12/2023

Nadzor EU nad kreditnim tveganjem bank – ECB je okrepila svoja prizadevanja, vendar je treba storiti več za izboljšanje zagotovila, da se kreditno tveganje ustrezno upravlja in krije

(2023/C 174/10)

Evropsko računsko sodišče je objavilo posebno poročilo 12/2023: Nadzor EU nad kreditnim tveganjem bank – ECB je okrepila svoja prizadevanja, vendar je treba storiti več za izboljšanje zagotovila, da se kreditno tveganje ustrezno upravlja in krije.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča <https://www.eca.europa.eu/sl/publications/sr-2023-12> ali si ga z njega prenesete

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

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

Obveznosti javne službe glede rednih zračnih prevozov

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 174/11)

Država članica	Grčija
Zadevna proga	Ioannina – Heraklion
Datum začetka veljavnosti obveznosti javne službe	1. oktober 2023
Naslov, na katerem je mogoče brezplačno dobiti besedilo in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi z obveznostjo javne službe	Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GRČIJA tel. +30 2103541313, 3541327, 3541349 E-naslovi: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, a4.a@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr Spletišče: https://hcaa.gov.gr/

Informativno obvestilo Komisije v skladu s členom 17(5) Uredbe (ES) št. 1008/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o skupnih pravilih za opravljanje zračnih prevozov v Skupnosti

Javni razpis za opravljanje rednih zračnih prevozov v skladu z obveznostmi javne službe

(Besedilo velja za EGP)

(2023/C 174/12)

Država članica	Grčija
Zadevna proga	Ioannina – Heraklion
Obdobje veljavnosti pogodbe	od 1. oktobra 2023 do 30. septembra 2027
Rok za oddajo ponudb	61 dni po objavi sporočila o obveznosti javne službe
Naslov, na katerem je mogoče brezplačno dobiti besedilo javnega razpisa in vse pomembne informacije in/ali dokumentacijo v zvezi z javnim razpisom in obveznostjo javne službe	Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GRČIJA tel. +30 2103541313, 3541333 E-naslovi: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, m.savvidou@hcaa.gov.gr, a5.c@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr Spletišče: https://hcaa.gov.gr/ Vso korespondenco, zahteve za informacije, dokumentacijo in ponudbe v zvezi s tem javnim razpisom je treba predložiti na spletišču portala za e-javna naročila na naslovu www.promitheus.gov.gr

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014

(2023/C 174/13)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 6b(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Obvestilo o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo iz države članice Unije

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

EU št.: PDO-FR-0117-AM04 – 27.2.2023

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime proizvoda

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. Država članica, ki ji pripada geografsko območje

Francija

3. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost)

4. Opis odobrenih sprememb**1. Opis proizvoda**

V specifikaciji proizvoda je dodano, da se je največja vsebnost suhe snovi sirov povečala s 45 g na 48 g, da bi se upoštevala ugotovljena razlika med letnimi časi v suhi snovi mleka, ki vpliva na suho snov sira. Ta razlika je neposredno povezana s sezonsko naravo proizvodnje kozjega mleka. Najmanjša vsebnost suhe snovi sira se ne spremeni, največja vsebnost pa se je povečala, da se upošteva razlika v vsebnosti uporabne suhe snovi kozjega mleka glede na obdobje njegove proizvodnje.

Enotni dokument je spremenjen v tej točki (točka 3.2 o opisu proizvoda).

Iz točke 3.2 enotnega dokumenta o opisu proizvoda so prav tako črtana naslednja pojasnila, ki izhajajo iz načina pridobivanja in ne opisa proizvoda: „Sirnina se predhodno odcedi na platnu. Zorjenje traja najmanj 10 dni od datuma, ko je sir dan v kalupe.“

Sprememba vpliva na enotni dokument.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

2. Dokazilo o poreklu

Ta postavka je v specifikaciji proizvoda dopolnjena, da se upoštevajo obveznosti vodenja evidenc, hrambe dokumentov in deklarativne obveznosti, potrebne za identifikacijo gospodarskih subjektov in nadzor nad novimi pogoji proizvodnje.

Določba o nadzoru proizvodov je pojasnjena z navedbo, da se nadzor opravi ob koncu najkrajšega obdobja zorjenja.

V specifikacijo proizvodov so sicer vključene redakcijske prilagoditve, odvečne informacije pa so črtane.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Metoda proizvodnje

Vzreja črede:

Dodan je pogoj proizvodnje v zvezi s spremljanjem zdravstvenega statusa (obvezno spremljanje iztrebkov).

Najnižja teža mladih koz pred prvim razmnoževanjem je določena na 32 kg. Določeni so podrobni pogoji vzorčnega tehtanja.

K obveznostim so dodani pogoji proizvodnje v zvezi z upravljanjem stelje, ki so:

- ohranjati slamo suho,
- spremljati temperaturo stelje,
- kakovost slame prilagoditi pogostosti nastiljanja,
- pogostost nastiljanja prilagoditi pogojem prezračevanja in razmeram v bivalnih objektih za živali,
- kozličkov in kozic več kot sedem dni po kotitvi ne neomejeno izpuščati v bivalni prostor odraslih.

Vse nove določbe omogočajo, da se izboljšajo pogoji za dobrobit živali ter bolje spremlja in usvoji sanitarna kakovost stelje in črede, kar ugodno vpliva na proizvodnjo sira „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ iz surovega mleka. Dobro upravljanje stelje skupaj s poznavanjem in uravnavanjem pogojev prezračevanja in razmer v prostorih bivalnih objektov je namreč odločilno, saj omogoča boljši nadzor nad zdravstvenim statusom črede in posledično neželjeno mikrofloro uporabljenega mleka.

Prav tako je uvedena določba o delovni sili, ki se nanaša na vzrejo. Namenjena je omejitvi števila koz na enoto delovne sile. Število koz na enoto delovne sile je omejeno na 160, pri čemer je mogoče dodati še 40 koz na kmetijski stroj, kar omogoča sprostitev delovne sile. S tem ukrepom se krepi povezava med proizvodom in geografskim območjem, zlasti na ravni človeških dejavnikov z zahtevo po zadostni delovni sili za vzrejo črede, kar omogoča, da se pri živalih ustrezno nadzorujejo pozitivni kvalitativni vplivi na proizvedeno mleko, ki ga morajo proizvajalci uporabiti surovo. Ta določba ne spreminja povezave med proizvodom in geografskim območjem, temveč jo krepi ter zlasti zmanjšuje vpliv pomanjkljivega nadzora nad živalmi na zdravstveni status črede in posledično na kakovost mleka v povezavi s pomanjkanjem delovne sile.

Krma kozje črede:

Črtana je določba o načinu shranjevanja krme (dovoljenje za uporabo natrijevega klorida in puferizirane propionske kisline). Zaradi tega črtanja je mogoče uporabiti številne druge učinkovitejše in manj agresivne molekule, ki jih dovoljujejo splošni predpisi.

Črtana je določba o uporabi dodatkov v krmi koz, ki jih dovoljujejo splošni predpisi. Ta določba ni uporabna, saj ni bolj omejevalna od veljavnih predpisov.

Uvedene so tri določbe, ki omejujejo razdeljevanje koncentrirane krme:

- količina razdeljene koncentrirane krme na obrok je omejena na 400 gr,
- povprečna tedenska količina razdeljene koncentrirane krme na kozjo čredo ne sme presegati 1,4 kg na kozo molznico,
- povprečna letna količina koncentrirane krme, razdeljene kozji čredi, na liter proizvedenega mleka je največ 450 g na liter proizvedenega mleka.

Namen teh treh določb je, da se kozam molznicam kadar koli zagotovi uravnotežen dnevni obrok, da bi se izboljšala sanitarna kakovost mleka pri proizvodnji iz surovega mleka. Količina in narava dopolnilne krme, sestavljene iz koncentrirane (bogate z dušikom in/ali energijo) in/ali dehidrirane krme, se ne spremenita, ta krma tako predstavlja največ 50 % suhe snovi v dnevnem obroku koz.

Dodana je določba, ki pojasnjuje pojem mešanega kmetijskega gospodarstva. Ker je v krmi kozje črede silaža prepovedana, je namen tega pojasnila preprečiti vsako nenamerno zaužitje krme na kmetijskih gospodarstvih, na katerih bivajo drugi prežvekovalci.

V določbi, ki pojasnjuje pogoje o razdeljevanju ovitih bal, je izraz „dnevnega \[zaužitega]“ nadomeščen z „dnevno razdeljenega“. Zaužitih količin dejansko ni mogoče nadzorovati, pač pa je mogoč nadzor nad razdeljenimi količinami.

Uporabljeno mleko:

Dodani sta dve določbi, ki se nanašata na fazo molže in sta namenjeni boljši sanitarni kakovosti mleka:

- obvezna uvedba sistema filtriranja makroskopskih delcev v molznem sistemu za mleko,
- obvezno umivanje filtra po vsaki molži, če je ta namenjen večkratni uporabi.

Poleg tega je spremenjena določba o najdaljšem času, v katerem je treba mleko uporabiti, da se skrajša čas med zadnjo molžo in usirjenjem. Ker se lahko surovo mleko zaradi delovanja mikrobov pokvari, se tako s triurnim skrajšanjem tega roka za uporabo mleka izboljša njegova sanitarna kakovost in ohrani avtohtona flora.

Proizvodnja:

Spremenjene so mere oblikovala. Za en centimeter je povečan spodnji premer oblikovala (s 5,5 cm na 6,5 cm). Ta sprememba je posledica razvoja materiala za oblikovanje. Oblikovala v blokih so nadomestila posamična oblikovala. Z oblikovali v blokih, ki imajo ločevalnike, je mogoče povečati mehanizacijo oblikovanja.

Zaradi neustreznosti je črtano pojasnilo v zvezi s pravili o soljenju po površini (s solnico ali ročno), saj solnica kot posoda ni opisana v specifikaciji proizvoda.

Z dodatkom besedne zveze „na platnu“ v fazi predhodnega odcejanja je popravljen izpust v besedilu prejšnje specifikacije proizvoda. Pojasnilo ustreza sedanjim navadam.

Zorjenje, pakiranje:

Spremenjena so pravila zorjenja štirikrat zorjenih sirov (*repassé*). S spremembo se pojasnjuje, da se lahko to zorjenje izvaja „posamično ali ne“ (dodano pojasnilo). Ti siri zorijo v zaprtem prostoru, ki spremeni proces zorjenja s spodbujanjem razvoja anaerobne mikroflore. To zorjenje se tradicionalno izvaja v hermetično zaprtih lončenih posodah, v katerih je shranjenih več sirov. V sirarstvu se je razvila tehnika zorjenja v posameznih pakiranjih, pri kateri je bil dosežen enak rezultat. Namen spremembe je, da se to novo pravilo zorjenja dovoli le za štirikrat zorjene sire (*repassé*).

V specifikacijo proizvoda so bile poleg tega vključene naslednje redakcijske prilagoditve:

- črtanje prehodnih določb o datumu poteka veljavnosti,
- črtanje odvečnih in/ali neuporabnih informacij,
- premestitev/združitev odstavkov ali stavkov v okviru postavke zaradi nečitljivosti besedila in skladnosti predstavitve določb,
- različne redakcijske spremembe (npr. nadomestitev pojma „območje označbe porekla“ z „geografsko območje“) in pravopisni popravki.

V teh točkah je spremenjen tudi enotni dokument (točka 3.3).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Povezava*

V specifikacijo proizvoda je dodan uvodni stavek, ki povzema povezavo:

„Crottin de Chavignol‘ ali ‚Chavignol‘ je majhen sir, proizveden iz izključno surovega polnomastnega kozjega mleka, v obliki ploščatega valja, ki je v srednjem delu nekoliko izbočen. Ima nežno skorjo z belo ali modro plesnijo ali je brez nje. Znanje in izkušnje pri gospodarjenju s krmo koz molznic, predelava mleka, pa tudi oblika oblikovala zagotavljajo, da se ohranja kakovost naravne mikroflore mleka, sir pa pridobi svoje značilnosti.“

V specifikacijo proizvoda so sicer vključene redakcijske prilagoditve ali pravopisne spremembe, ne da bi se spremenila povezava.

V teh točkah je spremenjen tudi enotni dokument (točka 5).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Označevanje*

Ta postavka je v specifikaciji proizvoda spremenjena, ker je obvezna navedba „zaščitena označba porekla“ črtana zaradi majhnosti sirov in majhne površine za oznake.

Prav tako so spremenjene zahteve glede označevanja sirov, ki jih prodajajo posredniki. Pojasnjeno je, da ob odpremi ni obvezna posamična etiketa na vseh sirih. To ustreza posebnim pogojem odpreme sirov v zabojčkih, ki jih prodajajo posredniki. Če so siri odpremljeni v zabojčkih, so jim najpogosteje priložene posamične etikete. Te se na sire nalepijo pozneje na kraju prodaje potrošniku,

Zahteva glede označevanja, ki se nanaša na to, da izraza „kmečki“ ni mogoče uporabiti za sire, pridobljene iz zamrznjene sirnine, je iz te postavke specifikacije proizvoda prestavljena v postavko o metodi pridobivanja.

V specifikacijo proizvoda so sicer uvedene redakcijske spremembe.

V teh točkah je spremenjen tudi enotni dokument (točka 3.6).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Drugo*

V specifikaciji proizvoda je posodobljen naslov pristojne službe.

V specifikaciji proizvoda je na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020 posodobljen seznam občin geografskega območja, njegov obseg pa ni spremenjen.

Prav tako je dodano, da so zemljevidi geografskega območja na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité).

Stavek, ki se nanaša na obvezno zamrzovanje, skladiščenje in odmrzovanje sirnine na geografskem območju, je iz postavke specifikacije proizvoda o metodi pridobivanja prestavljen v postavko o opisu geografskega območja.

V teh točkah je spremenjen tudi enotni dokument (točka 4).

V specifikaciji proizvoda so posodobljeni ime in kontaktni podatki uradnih nadzornih organov. Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

V specifikaciji proizvoda je v razpredelnico z glavnimi točkami, ki jih je treba preverjati (nacionalne zahteve), vključena redakcijska prilagoditev in je popravljena napaka: krmna površina v obsegu 1 ha za 24 koz ustreza površini kmetijskega gospodarstva in pri njej se torej ne smejo upoštevati nakupi krme. Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

EU št.: PDO-FR-0117-AM04 – 27.02.2023

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

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

Sir z zaščiteno označbo porekla „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ se pridobiva z mlečno koagulacijo surovega polnomastnega kozjega mleka, z dodajanjem malo sirila. Sir ima nežno skorjo slonokoščene barve z belo ali modro plesnijo ali je brez nje, barva pa lahko postane temnejša, celo kostanjevo rjava, pri sirih *repassé*: ti so prekriti z modro plesnijo rodu *Penicillium* in zorijo v zaprtem prostoru, zaradi česar je njihovo testo mehko. „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ ima obliko sploščenega, nekoliko izbočenega valja. Robovi so zaobljeni. Premier na sredini je večji od premera zgornjega in spodnjega dela.

Siri „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ imajo naslednje analitske značilnosti:

- skupna teža suhe snovi je med 37 g in 48 g na sir,
- maščoba predstavlja najmanj 45 % suhe snovi,
- teža ob izhodu iz predelovalnega obrata je med 60 g in 90 g.

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

Krma predstavlja najmanj 50 % suhe snovi v dnevnem obroku, sestavljena pa je iz najmanj 70 % trave, sena ali balirane krme.

Balirana krma je omejena na največ 50 % suhe snovi v dnevnem obroku krme. Silaža je prepovedana.

Krmne rastline se v celoti pridelujejo na geografskem območju.

Dopolnilne krmne mešanice, ki dopolnjujejo krmo, vsebujejo koncentrirano in/ali dehidrirano krmo in predstavljajo največ 50 % suhe snovi v dnevnem obroku ter so sestavljene iz surovin, ki se lahko vključijo in so opredeljene na pozitivnem seznamu.

Vsaj polovica teh mešanic se proizvede na geografskem območju.

Zato je najmanj 75 % suhe snovi v skupnem dnevnem obroku, ki ga dobi mlečna čreda, proizvedene na geografskem območju, opredeljenem v točki 4 spodaj.

Poleg tega je minimalna krmna površina, ki se bo vsako leto dejansko uporabljala za krmo kozje črede, en hektar za 12 koz, nahajala pa se bo na geografskem območju, opredeljenem v točki 4 spodaj. Travnna površina kmetijskega gospodarstva mora biti najmanj en hektar za 24 koz. Za izpolnitev te zahteve je dovoljen nakup krme z geografskega območja. V tem primeru se enakovredna površina določi na podlagi razmerja štiri tone suhe snovi = en hektar krmne površine. Ta enakovrednost je omejena na polovico letne krme črede.

Uporabljeno mleko mora pridelati čreda, sestavljena le iz alpske pasme koz.

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

Prيره mleka ter proizvodnja in zorjenje sira, zamrzovanje, shranjevanje in odmrzovanje sirnine potekajo na geografskem območju, opredeljenem v točki 4 spodaj.

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

—

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

Poleg obveznih navedb, ki se zahtevajo z zakonodajo o označevanju in predstavitvi živil, sta na etiketi vsakega sira ali serije sirov z označbo porekla „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ v istem vidnem polju navedena:

- registrirano ime označbe porekla, izpisano s črkami, katerih velikost ne sme biti manjša od dveh tretjin velikosti največjih črk na etiketi,
- simbol ZOP Evropske unije.

Ne glede na predpisane zahteve glede označevanja, ki veljajo za vse sire, je prepovedano dodajanje opisov ali drugih navedb tej označbi na etiketah, v oglasih, na računih in v trgovskih dokumentih, razen:

- posebnih blagovnih ali tovarniških znamk,
- opisov zorjenja.

Vsakemu siru, ki ga proda posrednik, mora biti priložena posamična etiketa.

Ime „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“, ki mu sledi navedba „zaščitena označba porekla“, mora biti obvezno navedeno na računih in v trgovskih dokumentih.

Na označbi sira „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“, pridobljenega iz zamrznjene sirnine, ne sme biti izraza „kmečki“ ali katerega koli drugega opisa, ki bi dal vtis, da gre za kmečki sir.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Prireja mleka ter proizvodnja in zorjenje sirov, zamrzovanje, shranjevanje in odmrzovanje sirnine potekajo na geografskem območju, ki na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2020 obsega ozemlje naslednjih občin:

— Cher:

kantoni: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre in Vailly-sur-Sauldre: vse občine;

in naslednje občine: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmer, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher in Vouzeron,

— Loiret:

kanton Châtillon-sur-Loire: vse občine;

in naslednje občine: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre in Thou,

— Nièvre:

kantoni: Cosne-Cours sur Loire Nord in Cosne-Cours sur Loire Sud: vse občine;

in naslednje občine: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire in Varennes-lès-Narcy.

Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletnem mestu nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité).

5. Povezava z geografskim območjem

„Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ je majhen sir, proizveden iz izključno surovega polnomastnega kozjega mleka, v obliki ploščatega valja, ki je v srednjem delu nekoliko izbočen. Ima nežno skorjo z belo ali modro plesnijo ali je brez nje. Znanje in izkušnje pri gospodarjenju s krmo koz molznic, predelava mleka, pa tudi oblika oblikovala zagotavljajo, da se ohranja kakovost naravne mikroflore mleka, sir pa pridobi svoje značilnosti.“

Geografsko območje sira „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ leži v kmetijski regiji Pays-Fort v pokrajini Sancerrois in zajema tudi sosednje regije: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire in Sologne, za katere so značilni travniki na ilovnatih in ilovnato-apnenčastih tleh, primernih za krmo koz.

To območje je bilo nekoč revna kmetijska regija, kjer so kmetijska gospodarstva, ki so se ukvarjala z mešano pridelavo, krmo, vinogradi, sadovnjaki in vzrejo malih kmečkih prežvekovalcev, zaradi preživetja razvila kozjerejo. Na teh gospodarstvih so za kozjerejo in predelavo mleka v sir skrbele ženske. Predhodno odcejanje je bil eden od načinov, s katerim so se ženske v regiji Berry osvobodile obveznega dajanja v oblikovala, tako da so to nalogo odložile, da bi čim bolj poskrbele za številne druge domače in poklicne prednostne naloge na kmetijskih gospodarstvih, ki so se ukvarjala z mešanim poljedelstvom in mešano živinorejo.

Izraz *crottin* (majhen okrogel kozji sir) izvira iz besede *crot*, ki v regiji Berry pomeni luknja in označuje predvsem bregove rek, kamor so ženske hodile prat perilo. Kmetje so ilovnato zemljo okoli teh *crots* uporabljali za lončarstvo in iz nje najprej izdelovali majhne oljne svetilke, nato pa oblikovala za majhne sire.

Kozjereja in uporaba kozjega mleka za proizvodnjo sira sta bila torej vsaj od 16. stoletja dodaten vir prihodka kmetov na geografskem območju. Na kmetijskih in vinogradniških območjih regije Berry so bili ti mali siri pogosto namenjeni za prehrano delavcev ali dninarjev na poljih ali v vinogradih. Glede na letni čas in količino mleka je imel sir „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ belo ali modro plesen, pozimi pa so ga štirikrat zorili.

Današnje proizvodne tehnike izhajajo iz tehnik, ki so jih uporabljali v preteklosti. Sir se pridobiva z mlečno koagulacijo surovega polnomastnega kozjega mleka, z dodajanjem malo sirila. Med proizvodnjo se sirnina obvezno predhodno odceja na platnu. Sirnina se nato da v prisekana stožčasta oblikovala z določenimi merami in se v oblikovalu vsaj enkrat obrne. Zorjenje traja najmanj 10 dni pri nadzorovani temperaturi in vlažnosti. Faza v zaprtem prostoru za proizvodnjo štirikrat zorjenega sira (*repassé*) dopolnjuje minimalno trajanje zorjenja.

„Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ je majhen sir iz surovega polnomastnega kozjega mleka v obliki ploščatega valja, ki je v srednjem delu nekoliko izbočen. Ima nežno skorjo z belo ali modro plesnijo ali je brez nje.

Štirikrat zorjeni sir (*repassé*) je prekrit z modro plesnijo rodu *Penicillium* in ima mehko testo.

Uporaba stožčasto prisekanega oblikovala določenih mer daje siru „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ značilno obliko, ki jo še poudarja obračanje v oblikovalu sredi faze odcejanja. Oblika sira „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ je poleg tega povezana s postopkom proizvodnje, pri katerem je treba predhodno odcediti sirnino.

Faza predhodnega odcejanja, s katero mlad sir pridobi pričakovano stopnjo vlažnosti pri odstranjevanju iz oblikoval, in oblika (razmerje med težo in površino) usmerjata mikrofloro pri zorjenju, ki daje siru „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ njegove značilnosti. Oblika je povezana tudi z uporabo oblikovala z dokazanim lokalnim izvorom.

Za sir „Crottin de Chavignol“ ali „Chavignol“ je značilen tudi raznolik videz (nežna skorja z belo ali modro plesnijo ali brez nje, tudi kostanjeve barve z modro plesnijo pri siru *repassé*).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8eaa6576e2dc

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

(2023/C 174/14)

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

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

EU št.: PGI-DE-0688-AM01

☐ ZOP ☒ ZGO

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Fischereiverband Mittelfranken e.V. [Združenje za ribištvo Mittelfranken]

Naslov: Maiacher Straße 60d, 90441 Nürnberg

tel. +49 9114249010

e-naslov: info@mfr.de

Pravni interes

Vložnik je isti kot prvotni vložnik. To je združenje proizvajalcev zaščitениh proizvodov. Zato ima pravni interes za vložitev tega zahtevka za spremembo in je tudi upravičen do njegove vložitve (člen 53(1) v povezavi s členom 3(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012).

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

- ☐ Ime proizvoda
- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Geografsko območje
- ☒ Dokazilo o poreklu
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☒ Povezava
- ☐ Označevanje
- ☐ Drugo [Navedite.]

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Vrsta sprememb

- ☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- ☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

1. Opis proizvoda

Sprememba specifikacije proizvoda

V tretjem odstavku oddelka (b), Opis, se sedanje besedilo prvega stavka:

„Živa teža triletne ribe znaša med 1 000 g in 1 700 g,“ spremeni v:

„Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g.“

Razlog: Zaradi razvoja strojev za avtomatsko filiranje se je močno povečalo povpraševanje po filejih, pri čemer so večji krapji posebno primerni za filiranje.

Vpliv na enotni dokument

Navedena sprememba specifikacije proizvoda vpliva tudi na točko 3.2, Opis proizvoda, enotnega dokumenta.

V tretjem odstavku se prvi stavek: „Živa teža triletne ribe znaša med 1 000 g in 1 700 g,“ spremeni v:

„Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g.“

2. Dokazilo o poreklu

Sprememba specifikacije proizvoda

V oddelku (d), Dokazilo o poreklu, se sedanje besedilo četrtega in petega stavka:

„Zadruga za ribnike evidentira vse proizvajalce, registrirane v nadzornem sistemu, v podatkovno zbirko. Zadruga za ribnike spremlja [...]“ spremeni v:

„Pooblaščen koordinatorski zdaj Satzfisherzeugerring Franken e.V.) evidentira vse proizvajalce, registrirane v nadzornem sistemu, v podatkovno zbirko. Koordinator spremlja [...]“.

Razlog: Ker niti združenje za ribništvo Mittelfranken niti nobena od zadrug za ribnike na geografskem območju ni želela prevzeti nadzornega sistema, je Satzfisherzeugerring Franken e.V. privolil, da bo deloval kot koordinatorski.

Vpliv na enotni dokument: Ga ni.

3. Metoda proizvodnje

Sprememba specifikacije proizvoda

V oddelku (e), Metoda proizvodnje, so zahtevane naslednje spremembe:

(1) V prvem odstavku se sedanje besedilo četrtega stavka:

„[...] in nato tretje poletje doseže zeleno težo (tj. kot krap K3)“ se spremeni v:

„[...] in nato običajno tretje poletje doseže zeleno težo (tj. kot krap K3)“.

(2) Sedanje besedilo drugega odstavka:

„[...] mora na geografskem območju preživeti [vsaj] eno rastno sezono (ki se začne aprila zadevnega proizvodnega leta),“ se spremeni v:

„[...] mora na geografskem območju preživeti [vsaj] eno rastno sezono (ki se v večini primerov začne aprila zadevnega leta)“.

(3) V tretjem odstavku se sedanje besedilo prvega stavka:

„[...] Kadar se krap goji kot jedilna riba (K2–K3), se tej prehrani dodajajo stročnice in žita (razen koruze),“ spremeni v:

„[...] Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2), se tej prehrani dodajajo stročnice in žita (razen koruze).“

Razlog: Ker se krapi gojijo ekstenzivno (tj. na prostem) v naravnih ribnikih, vreme močno vpliva na rast rib. Jedilni krap se v zadnjih letih razvija zelo različno (zaradi podnebnih sprememb).

V nekaterih letih je bila zgodnja pomlad tako topla, da so se ribe zgodaj zbudile iz zimskega spanja in se začele hraniti. To pomeni, da naravni viri njihove prehrane niso bili zadostni in jih je bilo treba dopolnjevati.

Čeprav imajo krapi raje toploto, so zadnja, izjemno vroča in suha poletja pokazala, da na rast negativno vplivajo tudi drugi dejavniki: predvsem pomanjkanje kisika, v nekaterih primerih pa tudi pogost pojav modrozelenih alg in nizki vodostaji v ribnikih. To je povzročilo stres, zaradi česar so ribe zaužile manj hrane in rasle počasneje. Poleg tega je bilo treba ribe odstraniti iz ribnikov kot nujni ukrep, ko je bil vodostaj prenizek, kar je prav tako negativno vplivalo na njihovo rast. Ker ni mogoče napovedati, kako se bo podnebje razvijalo, vložniki menijo, da je večja prožnost metode proizvodnje (kot je opisana zgoraj) nujna.

Vpliv na enotni dokument

Spremembe vplivajo na naslednje točke enotnega dokumenta:

Opomba: Številčenje enotnega dokumenta se je spremenilo; prejšnja točka 3.4, Krma, je zdaj točka 3.3, prejšnja točka 3.5, Posebne faze proizvodnje, pa je zdaj točka 3.4.

Točka 3.3 (Krma)

Stavek v sedanjem enotnem dokumentu (točka 3.4, prva in druga vrstica):

„Kadar se krap goji kot jedilna riba (K2–K3), se tej prehrani dodajajo stročnice [...],“ se spremeni v

(zdaj v točki 3.3, prva in druga vrstica):

„Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2), se tej prehrani dodajajo stročnice [...].“

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

V sedanjem besedilu četrtega stavka prvega odstavka (v točki 3.5 sedanjega enotnega dokumenta):

„[...] in nato tretje poletje doseže zeleno težo (tj. kot krap K3).“ se pred besedo „tretje“ vstavi beseda „običajno“.

Stavek (ki je zdaj četrti stavek v točki 3.4) se zdaj glasi:

„[...] in nato običajno tretje poletje doseže zeleno težo (tj. kot krap K3).“

V drugem odstavku (v točki 3.5 sedanjega enotnega dokumenta) se v besedilu „(ki se začne aprila zadevnega proizvodnega leta)“ pred besedo „začne“ vstavi besedilo „v večini primerov“.

Besedilo (ki je zdaj v petem stavku v točki 3.4) se zdaj glasi:

„[...] (ki se v večini primerov začne aprila zadevnega proizvodnega leta).“

4. Povezava z geografskim območjem

Sprememba specifikacije proizvoda

V točki 3, Vzročna povezava/sloves, se sedanje besedilo drugega in tretjega stavka zadnjega odstavka:

„[...] ‚Frankenkarpfen‘ je bil vključen tudi v podatkovno zbirko tradicionalnih bavarskih specialitet (<http://www.foodfrombavaria.de>). V podatkovno zbirko, ki jo upravlja bavarsko deželno ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo, se lahko vključijo samo proizvodi, ki imajo sloves med prebivalci Bavarske,”

spremeni v:

„[...] ‚Frankenkarpfen‘ je naveden kot tradicionalna bavarska specialiteta tudi v podatkovni zbirki bavarskih specialitet (www.spezialitaetenland-bayern.de). Da se lahko proizvod, jed ali pijača vključi v podatkovno zbirko, mora izpolnjevati več zahtev.

Specialiteta se mora v regiji pridelovati ali gojiti vsaj 50 let. Imeti mora tudi zgodovino in/ali poreklo, ki dokazuje, da je proizvod tesno povezan z regijo, v kateri se prideluje ali predeluje. Nazadnje, potrošniki morajo proizvod šteti za značilen bavarski ali značilen za regijo na Bavarskem.”

Razlog: Razlog za spremembo je, da navedeni URL (www.foodfrombavaria.de) ni več veljaven.

Vpliv na enotni dokument

Zgoraj navedena sprememba specifikacije proizvoda vpliva tudi na točko 5(3), Vzročna povezava, enotnega dokumenta. Sedanje besedilo drugega in tretjega stavka zadnjega odstavka:

„[...] ‚Frankenkarpfen‘ je bil vključen tudi v podatkovno zbirko tradicionalnih bavarskih specialitet (<http://www.foodfrombavaria.de>). V podatkovno zbirko, ki jo upravlja bavarsko deželno ministrstvo za kmetijstvo in gozdarstvo, se lahko vključijo samo proizvodi, ki imajo sloves med prebivalci Bavarske.”

se spremeni v:

„[...] ‚Frankenkarpfen‘ je naveden kot tradicionalna bavarska specialiteta tudi v podatkovni zbirki bavarskih specialitet (www.spezialitaetenland-bayern.de). Da se lahko proizvod, jed ali pijača vključi v podatkovno zbirko, mora izpolnjevati več zahtev.

Specialiteta se mora v regiji pridelovati ali gojiti vsaj 50 let. Imeti mora tudi zgodovino in/ali poreklo, ki dokazuje, da je proizvod tesno povezan z regijo, v kateri se prideluje ali predeluje. Nazadnje, potrošniki morajo proizvod šteti za značilen bavarski ali značilen za regijo na Bavarskem.”

ENOTNI DOKUMENT

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

EU št.: PGI-DE-0688-AM01 – 7.2.2022

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

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

„Fränkischer Karpfen“ / „Frankenkarpfen“ / „Karpfen aus Franken“ (v nadaljnjem besedilu: Frankenkarpfen), imenovan krap zrcalar (*Cyprinus carpio*), je jedilna riba, ki se prodaja živa ali zaklana.

„Frankenkarpfen“ je temno zelen, siv ali sivkasto moder, boka sta rumenkasto zelena do zlata, trebuh pa je rumenkasto bel. Hrbtne in repne plavuti so sive, repne in podrepne plavuti imajo rdečkast odtenek, prsne in trebušne plavuti pa so rumenkaste ali rdečkaste.

Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g. „Frankenkarpfen“ je krap zrcalar, za katerega sta značilna čvrsto, belo, okusno meso ter nizka vsebnost maščob, ki dejansko ne presega 10 %. Nizka vsebnost maščobe se zagotavlja z omejevanjem gostote populacije (največ 800 krapov na hektar v fazi K2).

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

Krap se prehranjuje predvsem s hrano, ki je na voljo v naravnem okolju (hranila na dnu, zooplankton itd.). Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2), se tej prehrani dodajajo stročnice in žita (razen koruze). Poleg tega je za prehrano v skladu s programom za bavorske kmetijske krajine dovoljena krmna mešanica. Krmna mešanica ne sme vsebovati nobene sestavine živalskega izvora, ampak lahko vsebuje le poljščine. Vsebuje lahko največ 16 % surovih beljakovin, skupna vsebnost fosforja pa ne sme presegati 0,6 %. Poleg tega mora vsebovati vsaj 10 % travne moke.

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

Ker je rastna sezona krapa v toplih poletnih mesecih, se njegova starost izračuna glede na število poletij. Jedilni krap v regiji Frankovska običajno dozori v treh poletjih. Prvo leto se iz jajčec razvije t. i. krap K1. Po zimi, ki sledi, se krap razvije v ribo K2, raste še eno zimo in nato običajno tretje poletje doseže želeno težo (tj. kot krap K3). „Frankenkarpfen“ mora na geografskem območju preživeti vsaj od faze mladice (K2) do faze jedilne ribe (K3), tj. vsaj eno rastno sezono (ki se v večini primerov začne aprila zadevnega proizvodnega leta).

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

—

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

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje vključuje vse ribnike s krapji v regijah Spodnja Frankovska, Srednja Frankovska in Zgornja Frankovska.

5. **Povezava z geografskim območjem**

(1) *Posebnost geografskega območja*

„Frankenkarpfen“ se v proizvodni regiji goji že približno 900 let. Gojenje krapov ima tesne zgodovinske povezave s frankovskimi samostani.

Ribniki v regiji Frankovska tvorijo različno širok pas skozi geološko povodje reke Rednitz in doline ob zgornjem toku rek Altmühl, Aisch in Wörnitz. Večinoma ležijo v srednji plasti kevperja (ali plasti pisanega kevperja), peščenega kevperja in zlasti na ilovnato-peščenih tleh formacije Löwenstein.

Prehodi med peščenimi plastmi in ilovnatimi, neprepustnimi plastmi, ki so posebna značilnost tal pisanega kevperja, so se izkazali za izjemno ugodne za nastanek ribnikov.

Po vsej regiji Frankovska se ribniki nahajajo skoraj izključno v geološki formaciji, tj. plasti kevperja. Kot je navedeno zgoraj, to formacijo sestavljajo neprepustna tla z zgolj minimalno izgubo vode zaradi pronicanja. To pomeni, da že majhni prilivi ali preproste padavine zadostujejo za ohranjanje vodostaja poleti.

V primerjavi s preostalo Nemčijo ima regija Frankovska zelo malo padavin. Povprečna letna količina padavin znaša med približno 600 mm in 650 mm, povprečna temperatura pa 7–9 °C. Povedano drugače, gre za toplo in suho celinsko podnebje z malo padavinami. V nasprotju z regijo Zgornja Pfalška v regiji Frankovska gojenje rib v ribnikih omejuje vodna bilanca. Podnebje je toplejše kot v regiji Zgornja Pfalška, zato so ribniki bogatejši z ribami in zagotavljajo večji donos.

Gojenje krapov je posebna značilnost regije Frankovska in njene kulture. Obstajajo knjige z anekdotami o ribogojstvu, pesmi o krapu in celo umetniške in druge razstave, posvečene krapu.

„Frankenkarpfen“ je tradicionalna jed, ki jo ponujajo v gostilnah v celotni regiji Frankovska, pri čemer imajo številne od njih, tako kot specialiteta sama, večstoletno tradicijo. Večina gostilničarjev z dolgo družinsko tradicijo pripravljanja krapa ima v svojih gostilnah tudi bazene ali korita, da imajo svežo ribo vedno na zalogi.

„Frankenkarpfen“ je v celotni regiji zelo cenjen kot živilo in ga je mogoče pripraviti na načine, značilne za regijo Frankovska (npr. krap, razrezan na polovici po dolžini in ocvrt).

(2) *Posebnosti proizvoda*

Za „Frankenkarpfen“ je značilno čvrsto belo meso s tipično aromo, ki nima okusa po zemlji ali postanosti, ampak je podoben okusnemu sveže kuhanemu krompirju. Zaradi predpisane gostote populacije ima „Frankenkarpfen“ nizko vsebnost maščob, ki dejansko ne presega 10 %.

(3) *Vzročna povezava*

Povezava temelji na kakovosti in značilnostih proizvoda ter naravnih dejavnikih območja.

„Frankenkarpfen“ je prepoznaven v celotni regiji in drugod, potrošniki pa ga zelo cenijo. Značilen in tipičen okus rib je posledica visoke kakovosti in čistosti vode na opredeljenem območju, na katerem jih gojijo, učinkov naravnih in geografskih razmer na gojenje krapov, vpliva posebnega podtalja v regiji Frankovska in zlasti pretežno naravne krme (organizmi, s katerimi se prehranjujejo ribe) v vodi zadevnega območja. Nima okusa po zemlji ali postanosti, ampak je podoben okusnemu sveže kuhanemu krompirju. Krma in majhna gostota populacije (največ 800 krapov K2 na hektar) zagotavljata vrhunsko kakovost mesa.

„Frankenkarpfen“ je zelo cenjen zaradi svoje kakovosti in pomena ter večstoletne tradicije gojenja rib v ribnikih v regiji Frankovska. Krap je sestavni del kulturnega življenja na geografskem območju ter je zelo cenjeno živilo in ključna sestavina tradicionalne frankovske kuhinje – tudi zaradi teh dejavnikov je „Frankenkarpfen“ postal specialiteta regije s slovesom, ki sega veliko širše.

Potrošniška raziskava, izvedena leta 2002 v Nürnbergu, je pokazala, da daje 31 % potrošnikov prednost „Frankenkarpfen“. „Frankenkarpfen“ je naveden kot tradicionalna bavarska specialiteta tudi v podatkovni zbirki bavarskih specialitet. Da se lahko proizvod, jed ali pijača vključi v podatkovno zbirko, mora izpolnjevati več zahtev.

Specialiteta se mora v regiji pridelovati ali gojiti vsaj 50 let. Imeti mora tudi zgodovino in/ali poreklo, ki dokazuje, da je proizvod tesno povezan z regijo, v kateri se prideluje ali predeluje. Nazadnje, potrošniki morajo proizvod šteti za značilen bavarski ali značilen za regijo na Bavarskem.

Sklic na objavo specifikacije

Markenblatt, zvezek 32, 13.8.2021, del 7a-bb, str. 31509.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42259>

**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 174/15)

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

„Milas Yağlı Zeytini“

EU št.: PDO-TR-02628 – 4. avgust 2020

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Milas Yağlı Zeytini“

2. Država članica ali tretja država

Turčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Zaščitena označba porekla „Milas Yağlı Zeytini“ označuje namizne oljke sorte memecik, pridelane v pokrajini Milas, fermentirane v slanici in konzervirane z oljčnim oljem, pridobljenim iz oljk sorte memecik, in svežimi rezinami limone. Oljke za „Milas Yağlı Zeytini“ so popolnoma zrele, črne/vijolične barve, cele in navpično preklane. Oljke „Milas Yağlı Zeytini“ imajo srednje intenzivno sadežnost. Prevladujejo arome grenke pomaranče, pomaranče, mandarine in limone.

Proizvod mora imeti naslednje značilnosti:

Velikost	: 170–200 plodov/kg
Barva plodov	: vijolična/črna
Proste kisline (oleinska kislina)	: ≤ 0,8 %

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Vsebnost soli	: ≤ 4 %
Vsebnost skupnih fenolov	: ≥ 97 mg GAE/100 g
Vsebnost maščob	: 27–33 %
Vsebnost vlage	: 54–62 %

Organoleptične značilnosti

(Metoda COI OT/MO Mednarodnega sveta za oljke)

(Na lestvici, pri čemer je 1 najmanj in 11 največ)

Slanost	nizka ali srednja (3,5–5,5)
Grenkost	nizka ali srednja (3,5–5,5)
Kislost	nizka ali srednja (2,5–5,5)
Trdota	srednja (4–6,4)
Vlaknatost	srednja ali visoka (4,2–6,2)
Hrustljivost	srednja ali visoka (4–7)

Kakovostne značilnosti

Napaka, ki se večinoma zaznava kot srednje hude (nepravilna fermentacija, plesnivo, žarko, segreto/zažgano, milnato, kovinsko, po zemlji, zakisano) (metoda COI/OT/MO Mednarodnega sveta za oljke)	< 3
--	-----

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

Oljke „Milas Yağlı Zeytini“ se proizvajajo izključno iz oljk sorte memecik, pridelanih na opredeljenem geografskem območju. Limone morajo biti brez plesni ali drugih napak, za začinjanje pa se uporablja kamena sol. Oljčno olje, ki se uporablja za konzerviranje oljk, mora biti pridelano iz iste sorte oljk na opredeljenem geografskem območju in mora imeti največ 1,0 % prostih kislin. To oljčno olje ima temno zeleno/rumeno barvo in pikanten sadežni vonj, ki izboljša sadežnost proizvoda.

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

Vse faze proizvodnega postopka, vključno z gojenjem, obiranjem in predelavo oljk, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

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

—

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

Na etiketah morajo biti navedeni:

- ime označbe „Milas Yağlı Zeytini“,
- ime podjetja in naslov ali kratko ime in naslov ali registrirana znamka proizvajalca,
- logotip ZOP Evropske unije.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje zaščitene označbe zajema vse vasi in mesta v občini Milas v provinci Muğla, ki se nahaja v južni egejski regiji.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Milas leži v okrožju Menteşe v severozahodnem delu province Muğla in je gorska regija z ozkimi in globokimi dolinami ter kraškim svetom, ki se razprostira severo-jugovzhodno od jezera Bafa in Milaške depresije, zahodno od gore Ilbira ter vzhodno od depresije Akçay. Omejene kmetijske površine ter gorske gmote in pobočja v okrožju so oblikovali ugodno okolje za gojenje oljk. V Milasu je gojenje oljk postalo kmetijska dejavnost, ki jo v celoti določajo naravne razmere.

Sorta oljk memecik, ki se uporablja v proizvodnji, je na tem geografskem območju avtohtona. Sorta memecik se v regiji Milas prideluje že generacije in zajema večji delež oljk v regiji. Primerjalna študija bioaktivnih sestavin v turških oljках (Hasim Kelebek, Songul Kesen in Serkan Selli (2015), Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, *International Journal of Food Properties*, 18:10, 2231–2245) je pokazala, da ima sorta oljk memecik močno antioksidativno aktivnost in visoko fenolno vsebnost v primerjavi z drugimi oljčnimi kultivarji, ki se gojijo v Turčiji. Edinstvene značilnosti sorte, ki izhajajo iz posebnosti geografskega območja, prispevajo h kemični sestavi proizvoda, zlasti k vsebnosti fenolov, ki prispeva k sadežnosti oljk „Milas Yağlı Zeytini“.

Okrožje Milas zaznamuje značilno sredozemsko podnebje. Oljke zahtevajo povprečno temperaturo 15–20 °C v dobi cvetenja, 15–20 °C v dobi zorenja in najmanj 5 °C v času od zorenja do obiranja. Poleg tega potrebujejo ustrezno hladnejše obdobje med oblikovanjem cvetnih popkov. Oljke so zelo občutljive za nizke temperature in se poškodujejo, če najnižja dnevna temperatura pade pod –7 °C. Povprečna dnevna temperatura v milaških oljčnih nasadih je najmanj 9,9 °C decembra, 8,9 °C januarja in 9,5 °C februarja, kar je zelo primerno za hladno obdobje. Maja, tj. v dobi cvetenja, je najnižja povprečna temperatura 19,4 °C, v dobi zorenja plodov pa 17,4 °C. Te temperaturne vrednosti pomenijo skoraj optimalne rastne razmere za oljke in omogočajo velik donos. Tla v Milasu so aluvialna in glinasto-peščena. Taka vrsta tal zadržuje vodo in omogoča, da oljke oblikujejo močnejše korenine in dajejo večji donos. Poleg tega je povprečna količina padavin v regiji Milas že dolgo 900–1 000 mm, kar je primerno za gojenje oljk, ne da bi bilo potrebno namakanje. Oljke, ki se uporabljajo za proizvodnjo proizvoda „Milas Yağlı Zeytini“, se gojijo brez namakanja, saj gorati relief regije ne omogoča namakanja oljk. Tako se v vročih poletnih mesecih oljke ne namakajo. Ker ni namakanja, je vsebnost fenolov v oljках višja, okus plodov pa sadežen, kar je glavna posebnost proizvoda „Milas Yağlı Zeytini“.

Posebnosti proizvoda

Posebni značaj proizvoda je predvsem rezultat organoleptičnih značilnosti oljk, ki se pridelujejo na tem območju, in sadežne arome, ki jo dobijo, ko se začinijo z oljčnim oljem in limonami. Ker oljk običajno ne konzervirajo z oljem in limonami, je proizvod zlahka prepoznaven. Prav tako je zelo prepoznavna vijolična/črna barva oljk.

Sadežni in grenki pridih, značilen za oljke, izhaja iz visoke vsebnosti polifenolov v oljках sorte memecik. Podobne značilnosti ima tudi kakovostno oljčno olje, ki se uporablja za konzerviranje oljk, saj je pridelano iz oljk iste sorte, kar še poudari organoleptične značilnosti proizvoda.

Narezane limone poudarijo kislost in želeno grenkost proizvoda. Uporaba oljčnega olja za konzerviranje zmanjša stik oljk z zrakom, limone pa povečajo kislost, zato se lahko pri proizvodnji uporabi manj soli. Ta metoda je tudi razlog, da se proizvod ne pasterizira ali sterilizira.

Človeški dejavniki

Mesto Milas je starodavno, že več kot 5 000 let staro naselitveno območje. Zaradi naravnih razmer je gojenje oljk in pridelava oljčnega olja primarna kmetijska dejavnost v regiji vse od karijske civilizacije. Strokovno znanje lokalnih oljkarjev je bistvenega pomena za začetek obiranja. Obiranje se začne okoli decembra, preden so oljke popolnoma črne. Posebno znanje lokalnih pridelovalcev je bistvenega pomena, da se prepozna, kdaj oljke spreminjajo barvo iz vijolične v črno, in se začne obiranje. To daje proizvodom značilno vijolično/črno barvo. Oljke se obirajo previdno, da se ne obtolčejo, in po možnosti ročno. Ker so obtolčene ali poškodovane oljke zelo nagnjene k oksidaciji, je previdnost med obiranjem bistvena za nizko stopnjo napak in nizko vsebnost prostih kislin.

Oljke se pripravljajo po tradicionalni metodi brez dodatkov ali konzervansov. Pri tej metodi se oljke v prvih 24 urah po obiranju razrežejo in dajo v sladko vodo, da se razgrenijo. Voda se trikrat zamenja, pri čemer se po tretji menjava doda 2 % kamene soli. Izvajalci dejavnosti preverijo stopnjo razgrenitve, da se zagotovijo zahtevane organoleptične značilnosti. Znanje in izkušnje pridelovalcev pomagajo določiti, kdaj so oljke dovolj razgrenjene.

Metoda aromatiziranja z uporabo oljčnega olja in limon je plod strokovnega znanja pridelovalcev. Limone, ki se uporabijo za proizvodnjo, proizvajalci narežejo na rezine in jih nasolijo, da se prepreči nezaželena rast mikrobov. Količino soli in limoninih rezin določijo proizvajalci, da pridobijo sadežnost.

Vzročna povezava

Za proizvod „Milas Yağlı Zeytini“ je značilna sorta memecik, ki je na območju dobro uveljavljena in zajema skoraj vse tamkajšnje oljke. Edinstvene značilnosti sorte, ki izhajajo iz posebnosti geografskega območja, prispevajo h kemični sestavi proizvoda, zlasti k vsebnosti fenolov, ki proizvodu „Milas Yağlı Zeytini“ daje sadežnost.

Posebnost proizvoda je tesno povezana s talnimi in podnebnimi razmerami na geografskem območju ter lokalnim strokovnim znanjem. Proizvajalci skrbno spremljajo metodo proizvodnje, kar zagotavlja kakovost. Oljčno olje in limone, ki se uporabijo za konzerviranje, proizvodu dajejo prepoznavnost ter še poudarjajo njegov naravni okus in aromo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

—

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



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL