

Uradni list

Evropske unije

C 200



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 66

8. junij 2023

Vsebina

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2023/C 200/01	Menjalni tečaji eura – 7. junij 2023	1
2023/C 200/02	Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije	2
2023/C 200/03	Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije	3

Računsko sodišče

2023/C 200/04	Posebno poročilo 14/2023 – Načrtovanje programov Instrumenta za sosredstvo ter razvojno in mednarodno sodelovanje – Globalna Evropa: Programi so sicer celoviti, ampak instrument sam ima pomanjkljivosti pri metodah za dodeljevanje sredstev in spremljanju učinkov	4
---------------	---	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2023/C 200/05	Sporočilo danske vlade glede poziva za predložitev vlog za izdajo dovoljenj za iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov na opredeljenem območju Severnega morja	5
---------------	---	---

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

Evropska komisija

2023/C 200/06	Nadaljevanje splošne obravnave za preveritev terjatev – Sklic: 05 KO.2016.672	7
---------------	---	---

SL

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2023/C 200/07	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2023/C 200/08	Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta	10
2023/C 200/09	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	20

Popravki

2023/C 200/10	Popravek Informativnega obvestila 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 (UL C 166, 11.5.2023)	23
---------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

7. junij 2023

(2023/C 200/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0717	CAD	kanadski dolar	1,4351
JPY	japonski jen	149,42	HKD	hongkonški dolar	8,4029
DKK	danska krona	7,4494	NZD	novozelandski dolar	1,7640
GBP	funt šterling	0,85970	SGD	singapurski dolar	1,4432
SEK	švedska krona	11,6255	KRW	južnokorejski won	1 394,04
CHF	švicarski frank	0,9704	ZAR	južnoafriški rand	20,3986
ISK	islandska krona	150,50	CNY	kitajski juan	7,6235
NOK	norveška krona	11,7975	IDR	indonezijska rupija	15 901,74
BGN	bolgarski lev	1,9558	MYR	malezijski ringit	4,9271
CZK	češka krona	23,625	PHP	filipinski peso	60,002
HUF	madžarski forint	368,73	RUB	ruski rubelj	
PLN	poljski zlot	4,4695	THB	tajski bat	37,231
RON	romunski lev	4,9586	BRL	brazilski real	5,2607
TRY	turška lira	24,7925	MXN	mehiški peso	18,6078
AUD	avstralski dolar	1,6004	INR	indijska rupija	88,4160

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

Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije

(2023/C 200/02)

V skladu s členom 9(1)(a) Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 ⁽¹⁾ se Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije ⁽²⁾ spremenijo:

Na strani 169 se v pojasnjevalni opombi k tarifni številki KN „3004 Zdravila (razen proizvodov iz tarifnih številk 3002, 3005 ali 3006), ki sestojijo iz pomešanih ali nepomešanih proizvodov za terapevtsko ali profilaktično uporabo, pripravljena v odmerjenih dozah (vključno tistih v obliki za uporabo skozi kožo) ali v oblikah ali pakiranjih za prodajo na drobno“, črtajo šesti in sedmi odstavek ter spodnja tabela in njeno uvodno besedilo, ki se nadomestijo z naslednjim besedilom:

„Tarifna številka med drugim vključuje pripravke, ki v dnevnem odmerku vsebujejo zadostno količino zdravilnih učinkovin (npr. hormonov ali kofaktorjev) za terapevtski ali profilaktični učinek proti določeni bolezni ali težavi. Priporočljivi dnevni odmerek je naveden na etiketi, embalaži ali v priloženem navodilu za uporabo teh pripravkov.

Anatomsko-terapevtsko-kemični indeks (indeks ATC-DDD SZO) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/), ki ga je razvila Svetovna zdravstvena organizacija (SZO), navaja definirani dnevni odmerek (DDD), ki zagotavlja terapevtski ali profilaktični učinek, ko se uporabi v količinah, enakih količinam iz navedenega indeksa ali višjih.

V spodnji tabeli je naveden definirani dnevni odmerek za naslednje snovi:

Ime zdravilne učinkovine	Definirani dnevni odmerek	Enota	Pot uporabe
α-lipoična kislina ali tioktična kislina	0,6	g	peroralno
	0,6	g	parenteralno
glukozamin sulfat	1,5	g	peroralno
levokarnitin	2	g	peroralno
	2	g	parenteralno
lovastatin	45	mg	peroralno
melatonin	2	mg	peroralno
N-acetilcistein	0,5	g	peroralno
johimbin	15	mg	peroralno“

⁽¹⁾ Uredba Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi (UL L 256, 7.9.1987, str. 1).

⁽²⁾ UL C 119, 29.3.2019, str. 1, kakor so bile spremenjene z UL C 248, 24.7.2019, str. 3.

Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije

(2023/C 200/03)

V skladu s členom 9(1)(a) Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 ⁽¹⁾ se Pojasnjevalne opombe kombinirane nomenklature Evropske unije ⁽²⁾ spremenijo:

Na strani 179 se za pojasnjevalno opombo k tarifni podštevilki KN „**3401 30 00 Organski površinsko aktivni proizvodi in preparati za umivanje kože, v obliki tekočine ali kreme, pakirani v embalaži za prodajo na drobno, ki vsebujejo milo ali ne,**“ vstavi naslednje besedilo:

,3402	Organske površinsko aktivne snovi (razen mil); površinsko aktivni preparati, preparati za pranje (vključno pomožni preparati za pranje) in preparati za čiščenje, ki vsebujejo milo ali ne, razen tistih iz tarifne številke 3401
3402 50 10 in 3402 50 90	Preparati, pripravljene za prodajo na drobno V teh tarifnih podštevilkah izraz ‚preparati, pripravljene za prodajo na drobno‘ pomeni preparate pakirane v embalaži, pripravljene za prodajo na drobno neposredno končnim uporabnikom (fizičnim osebam, poklicnim uporabnikom, podjetjem itd.) brez nadaljnje predelave ali prepakiranja. Na embalaži morajo biti navedena čitljiva, vidna in neizbrisljiva navodila za predvideno uporabo preparatov s strani končnega uporabnika (na primer varnostna navodila, navodila za uporabo ali ravnanje). Navedba teh informacij samo na spremnih dokumentih ne zadostuje.‘.

Na strani 190 se v pojasnjevalno opombo k tarifni številki KN „**3808 Insekticidi, rodenticidi, fungicidi, herbicidi, sredstva zoper klitje, sredstva za urejanje rasti rastlin, dezinfektanti in podobni proizvodi, pripravljene v oblikah ali pakiranjih za prodajo na drobno ali kot preparati ali proizvodi (npr. žveplani trakovi, stenji, sveče in muholovke)**“ vstavijo naslednji novi odstavki:

3808	„Glej opombo 1(a)(2) k poglavju 38 in pojasnjevalne opombe HS k tarifni številki 3808, četrti odstavek, točka 1, v zvezi z izrazom ‚pripravljene v pakiranjih za prodajo na drobno‘. Za namene te tarifne številke se izolirani kemično opredeljeni elementi ali spojine lahko štejejo za ‚proizvode, pripravljene v pakiranjih za prodajo na drobno‘, če so pripravljene v pakiranjih za prodajo na drobno neposredno končnim uporabnikom (fizičnim osebam, poklicnim uporabnikom, podjetjem itd.) brez nadaljnje predelave ali prepakiranja. Na pakiranjih morajo biti navedena čitljiva, vidna in neizbrisljiva navodila za predvideno uporabo s strani končnega uporabnika (na primer varnostna navodila, navodila za uporabo ali ravnanje). Navedba teh informacij samo na spremnih dokumentih ne zadostuje. Pod to tarifno številko so vključeni preparati, tudi če niso pripravljene za prodajo na drobno.“
-------------	--

⁽¹⁾ Uredba Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi (UL L 256, 7.9.1987, str. 1).

⁽²⁾ UL C 119, 29.3.2019, str. 1.

RAČUNSKO SODIŠČE

Posebno poročilo 14/2023

Načrtovanje programov Instrumenta za sosedstvo ter razvojno in mednarodno sodelovanje – Globalna Evropa: Programi so sicer celoviti, ampak instrument sam ima pomanjkljivosti pri metodah za dodeljevanje sredstev in spremljanju učinkov

(2023/C 200/04)

Evropsko računsko sodišče je objavilo posebno poročilo 14/2023 – Načrtovanje programov Instrumenta za sosedstvo ter razvojno in mednarodno sodelovanje – Globalna Evropa: Programi so sicer celoviti, ampak instrument sam ima pomanjkljivosti pri metodah za dodeljevanje sredstev in spremljanju učinkov.

Poročilo lahko preberete na spletišču Evropskega računskega sodišča ali si ga z njega prenesete: <https://www.eca.europa.eu/sl/publications/sr-2023-14>

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Sporočilo danske vlade glede poziva za predložitev vlog za izdajo dovoljenj za iskanje in izkoriščanje ogljikovodikov na opredeljenem območju Severnega morja

(2023/C 200/05)

Mini javni razpis

V skladu s členom 3(2)(a) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 30. maja 1994 o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov vas obveščamo, da je v skladu z oddelkom 12(1)(a) akta o izkoriščanju danskih podzemnih virov (glej prečiščeni akt št. 1533 z dne 16. decembra 2019, kakor je bil spremenjen), mogoče zaprositi za dovoljenja na območju, opredeljenem z naslednjimi koordinatami (geografske koordinate: (ED50):

Kotna točka	Zemljepisna širina	Zemljepisna dolžina
1	55° 43' 7"	4 ° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4 ° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4 ° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4 ° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4 ° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4 ° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4 ° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4 ° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4 ° 25' 47"

Območje se nahaja v osrednjem morskem jarku v Severnem morju. Glej spodnji zemljevid. Vse gradivo v zvezi z javnim razpisom, vključno s pogoji in merili ocenjevanja, je na voljo na: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage> ter jih je mogoče najti tudi na: www.ens.dk/en/mini-round. Vloge je treba oddati prek portala danske agencije za energijo, kot je navedeno zgoraj.

Določbe in merila iz člena 5(1) Direktive 94/22/ES, glej tudi prečiščeni akt št. 1533 z dne 16. decembra 2019 o izkoriščanju danskih podzemnih virov, kakor je bil spremenjen, so bili objavljeni v danskem uradnem listu (Statstidende).

Privzeti rok je 1. september 2023 do 12.00.

Če je obdobje med objavo tega sporočila v *Uradnem listu Evropske unije* in 1. septembrom 2023 krajše od 90 dni, se vloge lahko predložijo do 12. ure 90. dne po objavi tega sporočila v Uradnem listu ali, če je 90. dan sobota, nedelja, praznik, dan ustave, sveti večer ali silvestrovo, do 12. ure naslednjega delovnega dne.

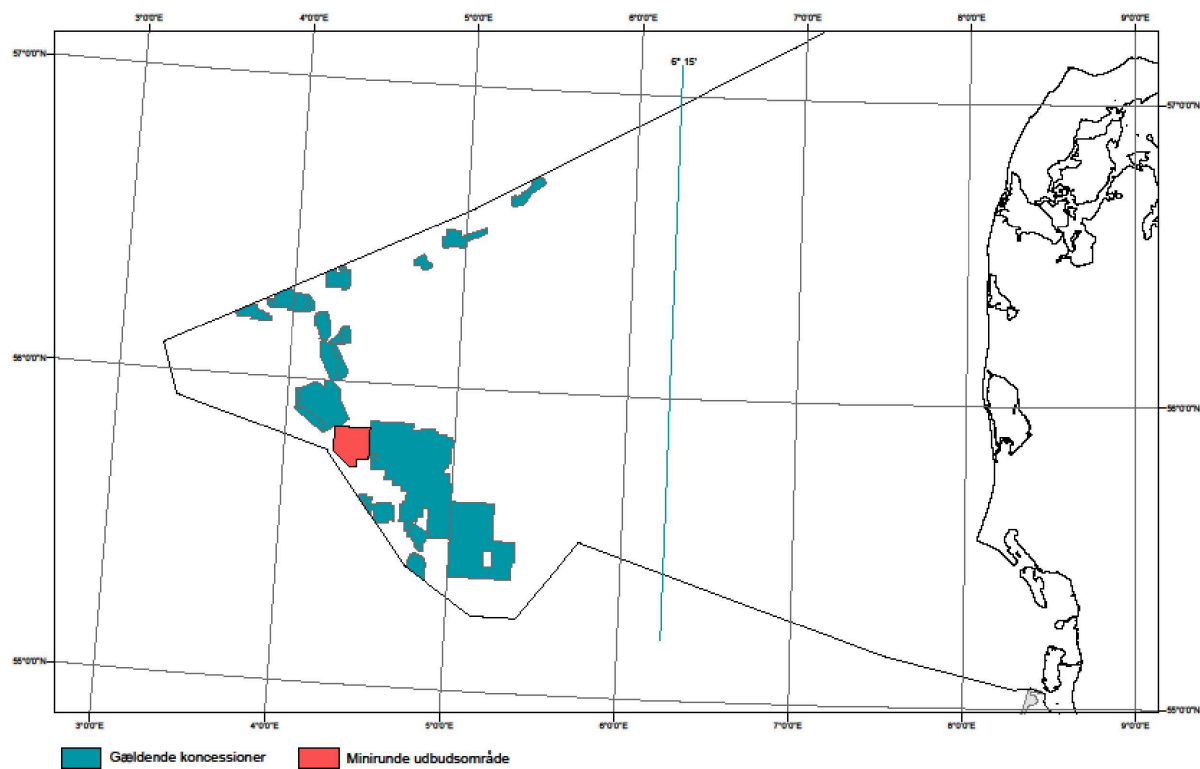
Danska agencija za energijo
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DANSKA

tel. +45 33926700

e-naslov: ens@ens.dk

internet: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Danska koncesijska območja maja 2023.

Legenda: modra: trenutne koncesije, oranžna: območja iz mini razpisa.

INFORMACIJE V ZVEZI Z EVROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

EVROPSKA KOMISIJA

Nadaljevanje splošne obravnave za preveritev terjatev

Sklic: 05 KO.2016.672

(2023/C 200/06)

Družba v stečaju:	Gable Insurance AG v stečaju, Alvierweg 2, 9490 Vaduz, ki jo zastopa odvetniška pisarna: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
Zadeva:	Stečajni postopek

Splošna obravnava za preveritev evidentiranih terjatev se bo nadaljevala v petek, 26. maja 2023, ob 9.00 v dvorani 4 tega sodišča.

Deželno knežje sodišče (*Fürstliches Landgericht*)

V Vaduzu, 21. aprila 2023

Stefan ROSENBERGER
sodnik

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2023/C 200/07)

1. Komisija je 30. maja 2023 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Bain Capital Investors, LLC („Bain Capital“, ZDA).
- Apfarge Investments Pte Ltd. („Apfarge“, Singapur), katerega končno obvladujoče podjetje je skupina CIG Group (Singapur).
- World Human Intelligence Co., Ltd („WHI“, Japonska), ki je trenutno pod izključnim nadzorom podjetja Bain Capital.

Podjetji Bain Capital in Apfarge pridobita v smislu člena 3(2)(b) in 3(4) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem WHI.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so naslednje:

- Bain Capital je upravitelj investicijskih skladov, ki vlagajo v podjetja iz različnih panog, vključno s tehnologijo, mediji in telekomunikacijami, zdravstvom, maloprodajnimi in potrošniškimi proizvodi, finančnimi in poslovnimi storitvami ter industrijsko proizvodnjo.
- Apfarge je investicijski sklad pod okriljem skupine CIG Group, ki upravlja raznovrsten globalni portfelj naložb v zasebni kapital, tvegani kapital in infrastrukturne sklade kot tudi neposredne naložbe v zasebna podjetja.
- WHI razvija in zagotavlja programsko opremo za načrtovanje virov podjetij, zlasti programsko opremo za kadrovske službe, kot so rešitve za vodenje števila zaposlenih in plačil, spletna mesta za zaposlene, vodenje prisotnosti in upravljanje talentov.

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

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

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

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

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

M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

faks +32 22964301

poštni naslov:

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

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(2023/C 200/08)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Açores“

PGI-PT-A1447-AM01

Datum vloge: 22. marec 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo**2.1. Podatki o vložniku**

Opis: podatki o vložniku so bili posodobljeni.

Razlogi: podatki so zastareli, zato je potrebna posodobitev. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi in boljšo pojasnitev prejšnjega opisa.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – podrobnosti o vložniku.

2.2. Podatki o deležnikih

Opis: podatki o deležnikih so bili črtani.

Razlogi: zaradi nesporazuma so bile podrobnosti o vložniku pomotoma vnesene v to polje. Ti podatki so zdaj črtani. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi in boljšo pojasnitev prejšnjega opisa.

(¹) ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – deležniki.

2.3. Podatki o kontrolnih organih

Opis: podatki o kontrolnih organih so bili posodobljeni.

Razlogi: podatki so zastareli, zato je potrebna posodobitev. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi in boljšo pojasnitev prejšnjega opisa.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – podatki o kontrolnih organih.

2.4. Podatki o pristojnih nadzornih organih

Opis: podatki o pristojnih nadzornih organih so bili posodobljeni.

Razlogi: podatki so zastareli, zato je potrebna posodobitev. To je potrebno za uskladitev specifikacije proizvoda s predpisi in boljšo pojasnitev prejšnjega opisa.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Drugi podatki – podatki o pristojnih nadzornih organih.

2.5. Kategorija proizvoda – nova kategorija proizvoda vinske trte

Opis: dodana je bila kategorija peneče vino.

Razlogi: namen je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, z vlogo za dodelitev ZGO.

To vrsto proizvoda, ki je znan po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z odločitvijo, da se ta novi proizvod vključi v ZGO „Açores“, se priznavajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.6. Kategorija proizvoda – nova kategorija proizvoda vinske trte

Opis: dodana je bila kategorija likersko vino.

Razlogi: namen je povečati gospodarsko vrednost proizvoda, ki že obstaja v regiji, z vlogo za dodelitev ZGO.

To vrsto proizvoda, ki je znan po svoji kakovosti in posebnih lastnostih, proizvajalci že proizvajajo po tradicionalnih postopkih v regiji. Z odločitvijo, da se ta novi proizvod vključi pod ZGO „Açores“, se priznavajo njegov pomen in kakovost ter dodana vrednost za proizvajalce.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vin, Enološki postopki, Povezava z geografskim območjem in Dodatni pogoji.

2.7. Opis vin – kategorija vina

Opis: opis vin je bil izboljšán in spremenjen.

Razlogi: za prejšnji opis je bilo ugotovljeno, da je splošen in ne dovolj podroben, zato je bil prilagojen tako, da vključuje lastnosti, povezane s proizvodi, ki jih zajema ZGO „Açores“. To je potrebno za uskladitev enotnega dokumenta in specifikacije proizvoda s predpisi.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Opis vin – kategorija vina.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Opis vin – kategorija vina.

2.8. Vinogradniški postopki – največji donosi

Opis: največji donos je bil spremenjen na 75 hektolitrov, izjema je bila črtana.

Razlogi: največji donos je nekoliko zmanjšán, da se ta številka uskladi s trenutno ravno proizvodnje. Namen je določiti jasna, objektivna merila za ta parameter ter tako zagotoviti enotnost in predvidljivost pogojev proizvodnje.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Enološki postopki.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki.

2.9. Vinogradniški postopki – enološki postopki – kategorija vina

Opis: najkrajše obdobje staranja kot enološki postopek za kategorijo vino je bilo črtano.

Razlogi: najkrajše obdobje staranja ni pogoj, ki pomembno vpliva na lastnosti vina z ZGO „Açores“, zato je bilo črtano.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Enološki postopki.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Enološki postopki.

2.10. Glavne sorte vinske trte – sprememba/prilagoditev seznama sort

Opis: imena sort vinske trte so bila usklajena z novim nacionalnim seznamom. Dodane sorte: alicante bouschet, alvarinho, arinto dos açores, bastardo, caladoc, grenache, grüner-veltliner, loureiro, malvarisco, moscatel-galego branco, petit verdot, roupeiro-branco, sauvignon, síria, syrah, trincadeira, verdejo, verdelho roxo in vital.

Razlogi: trsni izbor za proizvodnjo vin v regiji ZGO „Açores“ je bilo treba prilagoditi in posodobiti za uskladitev z novim pravnim okvirom nacionalnega trsnega izbora za proizvodnjo vina na Portugalskem. To vključuje sorte, ki so obstajale v sortnem sestavu geografskega območja in so pomembne pri določanju lastnosti proizvodov z ZGO „Açores“. S to vključitvijo se ne spreminja poseben značaj proizvodov z ZGO „Açores“, temveč se, nasprotno, optimizira.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Glavne sorte vinske trte.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Glavne sorte vinske trte.

2.11. Povezava z geografskim območjem – vse kategorije

Opis: opis povezave z geografskim območjem je bil prilagojen in izboljšán.

Razlogi: ker je bilo za prejšnji opis povezave (kategorija vina) ugotovljeno, da je splošen in ne dovolj podroben, in ker je bilo treba v opis povezave vključiti novi kategoriji proizvoda (peneče vino in likersko vino), je bila vsebina tega oddelka preoblikovana tako, da so zdaj vključene vse kategorije proizvoda. S tem je izboljšána objektivnost vsebine, saj se povezava z geografskim območjem uporablja za vse kategorije.

Spremenjeni oddelki v enotnem dokumentu: Povezava z geografskim območjem.

Spremenjeni oddelki v specifikaciji proizvoda: Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Açores

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Peneče vino

4. **Opis vin**1. *Bela vina in vina rosé*

Bela vina – po videzu so zelenkasto rumene ali rumene barve, ki postane nekoliko močnejša po obdobju staranja ali vrenju v sodu. Arome imajo sadne in cvetlične note, odvisno od uporabljenih sort vinske trte. Po določenem obdobju se lahko zaradi staranja pojavijo arome z različnim oksidativnim pridihom. V ustih so zanje značilni dobra vsebnost kislin, slanost, jasna mineralnost ter ravnotežje med vsebnostjo kislin in alkohola, s staranjem pa se lahko razvijejo dimaste in oksidativne note.

Vina rosé – roséji so lososove ali rožnate barve, njihove sadne arome pa se lepo ujemajo s slanostjo, izrazito vsebnostjo kislin in mineralnostjo v ustih. Gre za značilno sveža vina z ravnotežjem med vsebnostjo kislin in alkohola.

Za druge analitske parametre se uporabljajo trenutne pravne omejitve.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. *Rdeča vina*

Rdeča vina – ta vina so rdeče barve, s sadnimi aromami in rahlo dimastimi notami. S staranjem dimaste note zbledijo, v ospredje pa pridejo arome, ki se razvijejo s staranjem. Okus je svež z rahlo dimastimi notami ter ravnotežjem med vsebnostjo taninov in alkohola.

Za druge analitske parametre se uporabljajo trenutne pravne omejitve.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11

Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

3. *Peneča vina – bela vina in vina rosé*

Bela peneča vina so blede rumene barve. Arome so sadne s citrusnimi, mineralnimi in blago dimastimi notami. Odvisno od časa staranja lahko pridobijo arome po praženem. V ustih so sveža, suha, z dobro vsebnostjo kislin, slana in mineralna, s telesom in dolgim pookusom. Imajo rahlo peno z drobnimi, obstojnimi mehurčki.

Peneča vina rosé so rožnata ter v barvah čebulne lupine in grenivke. Prevladujejo arome po rdečem jagodičju z mineralnimi notami. Odvisno od časa staranja lahko pridobijo arome po praženem. V ustih so sveža, suha, z dobro vsebnostjo kislin, slana in mineralna, s telesom in dolgim pookusom. Imajo rahlo peno z drobnimi, obstojnimi mehurčki.

Za druge analitske parametre se uporabljajo trenutne pravne omejitve.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

4. *Peneče vino – rdeča vina*

Rdeča peneča vina so barv, ki segajo od rdeče do rubinaste. Arome so naslednje: po rdečem jagodičju z dimastimi in mineralnimi notami. Odvisno od časa staranja lahko pridobijo arome po praženem. V ustih so sveža, suha, z dobro vsebnostjo kislin, slana in mineralna, s pridihom taninov, srednjim telesom in dolgim pookusom. Imajo rahlo peno z drobnimi, hitro nastajajočimi mehurčki.

Za druge analitske parametre se uporabljajo trenutne pravne omejitve.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	185

5. Likerska vina

Likerska vina so jantarne do zlato rjave barve. Kar zadeva aromo, so sadna in lahko vsebujejo tudi medene in karamelne note ter note po praženem in dimu, pa tudi arome po začimbah, ki se razvijejo s staranjem v sodih. V ustih so suha ali polsuha z dobro vsebnostjo kislin, slana, mineralna, s telesom, pridihom suhega sadja, z notami po dimu in medu ter dolgim pookusom.

Za druge analitske parametre se uporabljajo trenutne pravne omejitve.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	16
Najnižja vsebnost skupnih kislin	46,6 miliekvivalenta na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

1. Vina, peneča vina in likerska vina – vinogradniški postopki in tla

Pridelovalne prakse

Pridelovalne prakse v vinogradih za proizvodnjo vin, penečih vin in likerskih vin, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, morajo biti tradicionalne v regiji.

Vinske trte za proizvodnjo proizvodov vinske trte, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, se morajo zasaditi ali že rasti v tleh z naslednjimi lastnostmi:

- nehumozna litična tla in litosoli na utrjenem substratu iz bazalta ali podobnih kamnin,
- tanka ali nasičena standardna andična rjava tla,
- regosoli in regolitična tla, ki so nastala iz bazaltnih kamnin, trahitnih kamnin ali piroklastičnega materiala, ki leži na plitvi bazaltni kamnini,
- gline ali molisoli.

2. Vina – volumenski delež naravnega alkohola

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Mošči za proizvodnjo vin, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, morajo imeti najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

3. Peneča vina – volumenski delež naravnega alkohola

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Mošči za proizvodnjo penečih vin, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, morajo imeti najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

4. Likerska vina – volumenski delež naravnega alkohola

Pomembna omejitev pri proizvodnji vin

Mošti za proizvodnjo likerskih vin, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, morajo imeti najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

5. Peneča vina – metoda

Posebni enološki postopek

Tehnološka metoda, ki jo je treba uporabiti pri proizvodnji vina, je klasično vrenje v steklenici.

6. Likerska vina – obdobje staranja

Posebni enološki postopek

Likerska vina so starana najmanj 12 mesecev.

7. Likerska vina – metoda proizvodnje

Likerska vina z ZGO „Açores“ so pridelana iz grozdnega mošta, ki izpolnjuje pogoje za proizvodnjo vin, upravičenih do uporabe ZGO „Açores“, in ki se mu lahko doda nevtralni vinski alkohol ali vinski destilat, če se upoštevajo lastnosti, določene v veljavni zakonodaji.

b. *Največji donosi*

Vina, peneča vina in likerska vina z ZGO „Açores“

75 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje, na katerem se proizvajajo vina z ZGO „Açores“, vključuje vse otoke Azorskega otočja.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Agronómica

Alicante-bouschet

Alvarinho

Aragonez – tinta-roriz, tempranillo

Arinto – pedernã

Arinto-dos-açores – terrantez-da-terceira

Bastardo – graciosa

Bical – borrado-das-moscas

Cabernet-franc

Cabernet-sauvignon

Caladoc

Castelão – joão-de-santarém(1), periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-pires – maria-gomes

Galego-dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-fina – boal, bual
Merlot
Moscatel-galego-branco – muscat-à-petits-grains
Moscatel-graúdo – moscatel-de-setúbal
Petit-verdot
Pinot gris – pinot grigio
Pinot noir
Riesling
Rio-grande
Roupeiro-branco
Rufete – tinta-pinheira
Sauvignon – sauvignon blanc
Seara-nova
Sercial – esgana-cão
Syrah – shiraz
Síria – roupeiro, códega
Terrantez-do-pico
Tinta-barroca
Tinta negra mole, saborinho
Touriga-franca
Touriga-nacional
Trincadeira – tinta-amarela, trincadeira-preta
Tália – ugni-blanc Trebbiano-toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-roxo
Vinhão – sousão
Viosinho
Vital

8. Opis povezave

Vina, peneča vina in likerska vina z ZGO „Açores“

Podrobnosti o geografskem območju, ki so pomembne za povezavo

Te podrobnosti veljajo za vina, likerska vina in peneča vina.

Naravni dejavniki

Azorsko otočje je vulkanskega izvora in leži v Atlantskem oceanu 1 600 km zahodno od obale celinske Portugalske.

Otočje sestoji iz devetih otokov, ki po velikosti obsegajo od 17 do 749 km², na stičišču ameriške, evropske in afriške tektonske plošče.

Azorsko otočje ima zmerno oceansko podnebje z blagimi temperaturami, ki se gibljejo od 16 °C pozimi do 26 °C poleti.

Zaradi vpliva Zalivskega toka je tudi temperatura morja blaga in v povprečju sega od 14 do 22 °C.

Sonce pozimi sije tri ali štiri ure na dan, poleti pa približno sedem ali osem ur na dan.

Vse leto dežuje v različnem obsegu, pri čemer so padavine na splošno obilnejše in stalnejše med oktobrom in marcem. V vsakem od teh mesecev povprečna količina padavin preseže 100 mm, na mesec pa je približno 20 deževnih dni. Padavine na Azorih so običajno v obliki ploh, ki so občasno lahko obilne, relativna vlažnost zraka (letno povprečje) pa je približno 75 %.

Zaradi zračnih mas, ki pogosto trčijo druga ob drugo, je veter pomembna značilnost podnebja na celotnem Azorskem otočju. Prinaša namreč vlago in slanost, na kateri do vplivata teren in reliefni vidik vsakega posameznega otoka.

Zaradi vulkanskega in razmeroma nedavnega geološkega izvora so tla plitva, imajo veliko grobih elementov (prodnikov) in so nastala predvsem na bazaltnih, trahitnih in andezitnih kamninah.

Človeški dejavniki

Vinogradništvo na Azorskem otočju sega v čas, ko je bilo to poseljeno sredi 15. stoletja. Za uvedbo vinskih trt so bili domnevno odgovorni frančiškani. Ko so prispeli na to ozemlje, so opazili podobnosti med tlemi in podnebnimi razmerami na Siciliji ter nekaterih otokih tega otočja. Zato so uvedli sorte iz Italije, zlasti verdelho, ki so se hitro razširile.

Od samega začetka je bilo treba območja, ki so bila najbolj izpostavljena neugodnemu vplivu vetrov z Atlantskega oceana, prilagoditi, da so na njih lahko gojili vinske trte. To je oblikovalo pokrajino, saj so gradili *currais* ali *curraletas* (zemljišča, zamejena s suhimi zidovi). Ti so imeli dva namena: odstranitev odvečnega kamenja iz tal in zaščita pred vetrom.

To značilno človeško krajino, ustvarjeno zaradi potrebe po zaščiti vinogradov pred vetrovi z Atlantskega oceana, je Unesco priznal za kulturno krajino svetovne dediščine.

Posebne lastnosti proizvodov, povezane z geografskim območjem

Vina, likerska vina in peneča vina

Vina, peneča vina in likerska vina z ZGO „Açores“ so proizvodi, ki imajo edinstvene, posebne značilnosti, zlasti svežino, slanost, mineralnost, dobro vsebnost kislin in sadne arome.

Povezava z geografskim območjem

Vina, likerska vina in peneča vina

Posebne razmere geografskega območja so ključne za določanje značilnih lastnosti proizvodov vinske trte z ZGO „Açores“.

Visoke ravni padavin in vlažnosti so ugodne za postopno zorenje grozdja, s čimer prispevajo k vsebnosti kislin ter izraziti svežini vin, penečih vin in likerskih vin z ZGO „Açores“.

Prisotnost grobega materiala v tleh povečuje odboj toplote, kar ugodno vpliva na zorenje grozdja in izražanje aromatskih spojin sort vinske trte, zaradi česar imajo vina, peneča vina in likerska vina značilne arome.

Vulkanska tla skupaj z močnim vplivom Atlantskega oceana zaradi lokacije otokov vplivajo na značilno mineralnost in slanost proizvodov vinske trte z ZGO „Açores“.

Človeški dejavnik, s katerim se ohranja večstoletna tradicija, se odraža v gradnji zemljišč (znanih kot *currais* in *curraletas*), ki so ključna za zaščito vinskih trt pred izpostavljenostjo vetrovom z Atlantskega oceana in ustvarjanje najboljših razmer za gojenje vinske trte, ter je zato pomemben dejavnik pri ustvarjanju razmer za zorenje grozdja in prispeva k ravnotežju arom v proizvedenih vinih, penečih vinih in likerskih vinih.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Vina, peneča vina in likerska vina z ZGO „Açores“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

ocena označevanja pred dajanjem na trg

Pri označevanju se obvezno navede znamka.

Povezava na specifikacijo proizvoda

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

**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 200/09)

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

„Lajta sajt“

EU št.: PGI-HU-02844 — 23. maj 2022

ZOP () ZGO (x)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Lajta sajt“

2. Država članica ali tretja država

Madžarska

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

„Lajta sajt“ je polnomasten, soljen, luknjičast sir z rahlo mehko teksturo, ki je izdelan iz kravjega mleka in zorjen dva tedna s površinsko floro *Brevibacterium linens*. Glavna mikroflora za zorjenje se razmnožuje naravno na proizvodnem območju iz točke 4.

Fizikalne in kemijske lastnosti sira „Lajta sajt“

Značilna količina v % (g/100 g)

Vsebnost suhe snovi (najmanj) 50,0

Vsebnost maščobe v suhi snovi $50,0 \pm 2,5$

Vsebnost natrijevega klorida $1,5 \pm 0,5$

Organoleptične lastnosti sira „Lajta sajt“

Videz: podolgovat kvader (dolg 19–21 cm, širok 7–9 cm, visok 5,5–7 cm) s težo 1–1,2 kg. Zgoraj in spodaj je ploščat, ob straneh pa nekoliko izbočen. Tanka, prožna skorja je luknjičasta in enakomerno rdečkasto rumena.

Tekstura: sir ima enotno rumenkasto rdečo barvo, na površini prereza pa so gosto in enakomerno porazdeljene razpoke. Rezanje je enostavno, sir je precej mehak in se v ustih zlahka drobi.

Vonj: ima prepoznavno aromo ter je rahlo pikanten, nekoliko mlečen in brez kakršnega koli tujega vonja.

Okus: rahlo kiselkast, nekoliko pikanten, okusen, prijetno slan in brez kakršnega koli tujega okusa.

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

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

Glede krme ni ozemeljskih omejitev.

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

Na opredeljenem geografskem območju potekajo naslednje faze proizvodnje sira:

- priprava in encimska koagulacija mleka,
- razrez in obdelava sirnine,
- oblikovanje in stiskanje sira,
- soljenje sira,
- zorjenje sira,
- brisanje in sušenje sira.

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 embalaži mora biti navedba „zsiros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség“ [polnomastna, poltrda sirna specialiteta, notranje zorjena z rdečo mažo].

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Županija Győr-Moson-Sopron

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava sira „Lajta sajt“ z geografskim območjem temelji na kakovosti in slovesu proizvoda.

Sir „Lajta sajt“ ima zaradi posebne flore pri zorjenju značilen aromatičen vonj in okus. Ima nekoliko mehko teksturo, rdečkasto rumeno barvo in se v ustih drobi, površina prereza pa je luknjičasta.

Zaradi razmeroma kratkega obdobja zorjenja ima rahlo kiselkast, prijetno aromatičen in prepoznaven okus. Lastnosti sira so predvsem rezultat intenzivne proteolize, zaradi česar je drobljiv, ima nekoliko mehko teksturo in je lahko prebavljiv. Po teksturi je zorjeni sir med mehkim in poltrdim sirom.

Županija Győr-Moson-Sopron je regija tradicionalne mlečne proizvodnje na severozahodu Madžarske. Sir „Lajta sajt“ je poimenovan po reki Leitha, ki se izliva v Mosonsko Donavo v županiji Győr-Moson-Sopron.

V prvi polovici 20. stoletja je v tej regiji prišlo do naključnega steka visokokakovostne mlečne proizvodnje in izvrstne intelektualne baze znanja, ki so jo predstavljali kmetijska akademija v Mosonmagyaróváru, Madžarski raziskovalni inštitut za mlečno proizvodnjo, izobraževalni center v Csermajorju ter sirarne v krajih Mosonmagyaróvár, Csermajor in Levél. Na podlagi te baze znanja je v 30. letih prejšnjega stoletja nastala edinstvena proizvodna metoda sira „Lajta sajt“, to posebno strokovno znanje pa so v tehnologijo mlečne proizvodnje vključili v 50. letih 20. stoletja.

Za kakovost sira „Lajta sajt“ je zorjenje na opredeljenem geografskem območju ključna faza postopka proizvodnje. Zaradi visoke relativne vlažnosti, ki presega 90 %, se med 4. in 5. dnevom zorjenja na površini sira pojavi glavna mikroflora za zorjenje (*Brevibacterium linens*), ki izvira predvsem iz borovih desk, nameščenih okrog sira, pri čemer nastane blede rumena obloga. Velika vlažnost in zorjenje na deskah, izdelanih izključno iz borovega lesa, omogočata, da se ta posebni bakterijski sev ohrani in da se na svežem siru razvije „rdeča maža“. S tem se oblikuje tesna povezava med kakovostjo proizvoda in krajem proizvodnje.

Za postopek zorjenja sira „Lajta sajt“ so potrebni posebno znanje in izkušnje. Siri se obračajo vsake 3–4 dni in izpirajo s slanico, da se poveča intenzivnost rasti bakterij. Obračati in izpirati jih je treba ročno in zelo previdno, pri čemer se ne smejo brisati.

Sir „Lajta sajt“ zori dva tedna, v tem času pa rdeča maža v celoti prekrije njegovo površino. Intenzivno zorjenje se začne na površini in se pomika proti notranjosti ter se konča, ko je sir „Lajta sajt“ dozorel. Zorjenje se kaže tudi s hitrim zviševanjem vrednosti pH na skorji zaradi razgradnje laktata (v ogljikov dioksid in vodo), kar povzročijo nekatere kvasovke (npr. *Oospora lactis*), ki naravno rastejo na površini. Za zorjenje sira „Lajta sajt“ je značilna hitra razgradnja večine beljakovin, kar pomeni, da se jih 50–60 % v drugem tednu zorjenja spremeni v peptide, deloma v obliki aminokislinskih spojin. Po treh tednih zorjenja je mogoče zaznati okus in vonj po amoniaku, tekstura pa se še naprej mehča, zato je treba sir od tretjega tedna hraniti pri temperaturi med 2 °C in 8 °C, da je užiten in ohrani značilne lastnosti.

Sloves sira „Lajta sajt“ temelji na njegovem okusu, aromi, vonju, izredno prijetni drobljivi teksturi in edinstveni enotni kakovosti. Bil je in ostaja priljubljen predvsem pri gurmanskih ljubiteljih sira, zaradi intenzivne proteolize pa velja za eno najlažje prebavljivih vrst sira.

Na tematskem blogu o sirih je sir „Lajta sajt“ omenjen kot znan in upravičeno priljubljen madžarski sir, uvrščen med sire, ki zorijo z rdečo mažo, in opisan tako: „Skorja je tanka, elastična in temno rumenkasto rdeča. Sir je čvrst, ima majhne luknjice ter značilen, aromatičen in prijetno oster okus. Z lahkoto se reže in riba, zato je popoln za hladne in tople sendviče, lahko pa ga uživamo tudi s testeninami. Priporočam ga k vsaki jedi, ki vsebuje sir.“ Vir: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta.

Sir „Lajta sajt“ je bil že večkrat nagrajen na domačih in mednarodnih sirarskih tekmovanjih, pri čemer je prejel:

- zlato priznanje na madžarskem nacionalnem sirarskem tekmovanju v Csermajorju leta 2011,
- prvo nagrado med tradicionalnimi nacionalnimi siri 15 držav na nacionalnem sirarskem tekmovanju, ki je bilo organizirano pri 22. budavarskem festivalu vina leta 2013,
- zlato medaljo na nacionalnem sirarskem tekmovanju leta 2018,
- drugo nagrado na festivalu sira v mestu Mikulov na Češkem leta 2019,
- veliko priznanje kot gost na razstavi sirov „Caseus Veneti“ leta 2021. Razstava je namenjena malim proizvajalcem sira, ki izdelujejo edinstvene izdelke z lokalnimi značilnostmi. Vir: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

POPRAVKI**Popravek Informativnega obvestila 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**

(Uradni list Evropske unije C 166 z dne 11. maja 2023)

(2023/C 200/10)

Stran 8, razdelek „Rok za predložitev vlog in ponudb“:

besedilo: „10. julij 2023 do 12. ure po pariškem času“

se glasi: „13. julij 2023 do 12. ure po pariškem času“.

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL