ISSN 1725-5244

Uradni list Evropske unije

C 222



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 52

15. september 2009

Obvestilo št. | Vsebina | Stran

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

Komisija

2009/C 222/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5467 – RWE/Essent) ([1]) 1

III *Pripravljalni akti*

Svet

2009/C 222/02 Pobuda Kraljevine Belgije, Češke republike, Zvezne republike Nemčije, Kraljevine Španije, Republike Francije, Republike Madžarske, Kraljevine Nizozemske, Slovaške republike, Republike Finske, Kraljevine Švedske, Združenega kraljestva Velika Britanija in Severna Irska za Sklep Sveta 2009/…/PNZ z dne … o vzpostavitvi Evropske mreže za preprečevanje kriminala (EUCPN) in razveljavitvi Sklepa 2001/427/PNZ 2

SL

([1]) Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

Obvestilo št. Vsebina (nadaljevanje) Stran

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

Komisija

2009/C 222/03 Menjalni tečaji eura 5

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Evropski parlament

2009/C 222/04 Razpis za prosto delovno mesto PE/119/S 6

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

Komisija

2009/C 222/05 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets) ([1]) ... 7

DRUGI AKTI

Komisija

2009/C 222/06 Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 8

2009/C 222/07 Objava vloge za registracijo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 12

2009/C 222/08 Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode ter živila 16

SL

([1]) Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva COMP/M.5467 – RWE/Essent)

(Besedilo velja za EGP)

(2009/C 222/01)

Komisija se je 23. junija 2009 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004. 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/sl/index.htm) pod dokumentarno številko 32009M5467. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

III

(Pripravljalni akti)

SVET

Pobuda Kraljevine Belgije, Češke republike, Zvezne republike Nemčije, Kraljevine Španije, Republike Francije, Republike Madžarske, Kraljevine Nizozemske, Slovaške republike, Republike Finske, Kraljevine Švedske, Združenega kraljestva Velika Britanija in Severna Irska za Sklep Sveta 2009/…/PNZ z dne … o vzpostavitvi Evropske mreže za preprečevanje kriminala (EUCPN) in razveljavitvi Sklepa 2001/427/PNZ

(2009/C 222/02)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o Evropski uniji in zlasti členov 30(1), 31 in 34(2)(c) Pogodbe,

ob upoštevanju pobude Kraljevine Belgije, Češke republike, Zvezne republike Nemčije, Kraljevine Španije, Republike Francije, Republike Madžarske, Kraljevine Nizozemske, Republike Slovaške, Republike Finske, Kraljevine Švedske, Združenega kraljestva Velike Britanije in Severne Irske,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta [1],

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Evropski svet je 15. in 16. oktobra 1999 v Tampereju sklenil, da obstaja potreba po razvijanju ukrepov za preprečevanje kriminala z izmenjavo najboljših praks in z okrepitvijo mreže pristojnih državnih organov za preprečevanje kriminala, kot tudi s sodelovanjem med državnimi organi, specializiranimi na tem področju, pri čemer je poudaril, da bi to sodelovanje lahko imelo za svoje glavne prednostne naloge mladinski, mestni in z drogami povezan kriminal. V ta namen se je pozvalo k preučitvi možnosti programa, ki bi ga financirala Skupnost.

(2) Priporočilo 6 strategije Evropske unije za začetek novega tisočletja za preprečevanje in nadzor nad organiziranim kriminalom [2] poziva, naj Svetu pomagajo ustrezno usposobljeni strokovnjaki za preprečevanje kriminala, kot so nacionalne kontaktne točke, ali pa naj se ustanovi mreža strokovnjakov iz državnih organov za preprečevanje kriminala.

(3) S sklepom Sveta 2001/427/PNZ [3] je bila ustanovljena Evropska mreža za preprečevanje kriminala.

(4) Zunanja ocena Evropske mreže za preprečevanje kriminala iz leta 2008/09 je pokazala, da obstajajo možnosti za okrepitev mreže, ki jih je sprejela uprava EUCPN in zaradi katerih je treba razveljaviti Sklep 2001/427/PNZ ter ga nadomestiti z novim sklepom Sveta o mreži.

(5) Z oceno je bilo ugotovljeno, da morajo nacionalni predstavniki še bolj sodelovati pri dejavnostih mreže.

(6) Za krepitev mreže je potrebnih več sprememb, in sicer spremembe določb o kontaktnih točkah, sekretariatu, strukturi uprave in njenih nalogah, vključno z imenovanjem predsednika.

(7) Druge določbe bi morale temeljiti na Sklepu 2001/427/PNZ –

SKLENIL:

Člen 1

Ustanovitev

Ustanovi se Evropska mreža za preprečevanje kriminala (v nadaljnjem besedilu: mreža). Velja za naslednico Evropske mreže za preprečevanje kriminala, ustanovljene s Sklepom 2001/427/PNZ.

Člen 2

Cilj

1. Mreža prispeva k razvijanju različnih vidikov preprečevanja kriminala na ravni Unije in podpira dejavnosti za preprečevanje kriminala na državni in lokalni ravni.

[1] Še ni objavljeno v Uradnem listu.
[2] UL C 124, 3.5.2000, str. 1.
[3] UL L 153, 8.6.2001, str. 1.

2. Preprečevanje kriminala zajema vse ukrepe, ki so namenjeni zmanjšanju oziroma prispevajo k zmanjšanju kriminala in občutka negotovosti državljanov, tako v količinskem kot kakovostnem smislu, bodisi z neposrednim odvračanjem kriminalnih dejavnosti ali skozi politike in ukrepe, ki so namenjeni zmanjšanju možnosti za kazniva dejanja in vzrokov kaznivih dejanj. Vključuje delo vlade, pristojnih organov, organov kazenskega pravosodja, organov lokalnih skupnosti in strokovnih združenj, ki so jih ustanovili v Evropi, zasebnega in prostovoljnega sektorjev, raziskovalcev in javnosti, ki jih podpirajo sredstva obveščanja.

Člen 3

Struktura in sestava

1. Mrežo sestavljajo uprava in sekretariat ter tudi kontaktne točke, ki jih lahko določijo posamezne države članice.

2. Upravo sestavljajo nacionalni predstavniki s predsednikom in izvršnim odborom.

3. Vsaka država članica imenuje nacionalnega predstavnika. Nacionalni predstavnik za čas svoje odsotnosti imenuje namestnika.

4. Predsednik se imenuje iz telesa nacionalnih predstavnikov.

5. Izvršni odbor vodi predsednik, sestavlja pa ga največ šest dodatnih članov uprave in predstavnik, ki ga določi Komisija.

6. V sekretariatu sta za polni delovni čas zaposlena najmanj dva uslužbenca, vendar največ trije. Za uslužbence poskrbi zunanji ponudnik storitev, ki ga izbere Komisija na podlagi javnega razpisa.

Člen 4

Naloge

Mreža predvsem:

(a) Pospešuje sodelovanje, kontakte in izmenjave informacij in izkušenj med udeleženci na področju preprečevanja kriminala;

(b) Zbira, ocenjuje in sporoča informacije na podlagi dokazov, vključno z dobro prakso o obstoječih dejavnostih preprečevanja kriminala;

(c) Organizira konference, zlasti letno konferenco o najboljših praksah, in druge dejavnosti, vključno z Evropsko nagrado za preprečevanje kriminala, ki so namenjene doseganju ciljev mreže in razširjanju pridobljenih rezultatov;

(d) Po potrebi zagotovi svoje strokovno znanje Svetu in Komisiji;

(e) Vsako leto o svojih dejavnostih poroča Svetu preko uprave;

(f) Oblikuje in izvaja delovni program, ki temelji na jasno opredeljeni strategiji, ki upošteva tudi prepoznavo in odgovor na grožnje, povezane s kriminalom.

Člen 5

Izmenjava informacij

Mreža za izpolnjevanje svojih nalog:

(a) podpira multidisciplinarni pristop;

(b) je prek nacionalnih predstavnikov in kontaktnih točk v tesnem stiku s telesi za preprečevanje kriminala, organi lokalnih skupnosti, lokalnimi partnerstvi in civilno družbo kot tudi z raziskovalnimi institucijami in nevladnimi organizacijami v državah članicah;

(c) vzpostavi in vzdržuje samostojno spletno stran, ki vsebuje njena redna poročila in vse druge koristne informacije, predvsem izvleček najboljših praks;

(d) si prizadeva uporabljati in pospeševati rezultate projektov, pomembnih za preprečevanje kriminala, financiranih skozi programe Unije.

Člen 6

Odgovornosti

1. Izvršni odbor razvije strategijo mreže, katero odobri uprava.

2. Naloge uprave vključujejo:

(a) zagotovitev pravilnega delovanja mreže v skladu s tem sklepom;

(b) odobritev strategije mreže, ki prispeva k preprečevanju kriminala na ravni Unije;

(c) sprejetje in zagotovitev izvajanja delovnega programa mreže;

(d) sprejetje letnega poročila o dejavnostih mreže.

3. Uprava soglasno sprejme svoj poslovnik, ki med drugim vsebuje določbe o imenovanju predsednika in članov izvršnega odbora, ureditve glede sprejemanja odločitev uprave, jezikovne ureditve in upravne ureditve za sodelovanje z drugimi ustanovami, kot je določeno v členu 8.

4. Sekretariat zagotavlja podporo upravi. Njegove naloge so:

(a) zagotoviti upravno in splošno podporo pri pripravah sestankov, seminarjev in konferenc; pripraviti letno poročilo in delovni program, podpirati izvajanje delovnega programa ter zagotoviti osrednjo kontaktno točko za komunikacijo s člani mreže;

(b) zagotoviti analitično in podporno funkcijo za opredelitev raziskovalnih dejavnosti na področju preprečevanja kriminala in s tem povezanih informacij, ki bi lahko koristile mreži;

(c) prevzeti splošno odgovornost za gostovanje, razvoj in vzdrževanje spletne strani mreže.

Uprava odloči o opisu nalog sekretariata in skupaj s Komisijo določi cilje in posledične kadrovske potrebe.

5. Nacionalni predstavniki spodbujajo dejavnosti mreže na nacionalni in lokalni ravni ter olajšajo zagotovitev, vzdrževanje in izmenjavo materiala v zvezi s preprečevanjem kriminala med državami članicami in mrežo.

6. Kontaktne točke podpirajo nacionalne predstavnike pri izmenjavi nacionalnih informacij in strokovnega znanja v zvezi s preprečevanjem kriminala znotraj mreže.

7. Sekretariat poroča predsedniku in izvršnemu odboru, ki tudi nadzorujeta njegovo delovanje, in sicer v skladu s komunikacijskim protokolom, o katerem je bil dosežen dogovor s Komisijo.

8. Sekretariat in njegove dejavnosti se financirajo iz splošnega proračuna Evropske unije.

Člen 7

Sestanki uprave

Uprava se sestaja na povabilo predsednika v Bruslju vsaj enkrat vsakih šest mesecev, pri čemer jo gosti Komisija.

Člen 8

Sodelovanje z drugimi ustanovami

Mreža lahko sodeluje z drugimi ustanovami, pristojnimi na področju preprečevanja kriminala, kadar je to ustrezno za doseganje njenih ciljev.

Člen 9

Ocena

Svet oceni dejavnosti mreže do 7. julija 2012.

Člen 10

Razveljavitev

Sklep 2001/427/PNZ se razveljavi.

Člen 11

Začetek učinkovanja

Ta sklep začne učinkovati z dnem sprejetja.

V Bruslju, …

Za Svet

Predsednik

…

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ IN ORGANOV EVROPSKE UNIJE

KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

14. septembra 2009

(2009/C 222/03)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,4561	AUD	avstralski dolar	1,6963
JPY	japonski jen	132,30	CAD	kanadski dolar	1,5879
DKK	danska krona	7,4434	HKD	hongkonški dolar	11,2849
GBP	funt šterling	0,87900	NZD	novozelandski dolar	2,0818
SEK	švedska krona	10,2627	SGD	singapurski dolar	2,0751
CHF	švicarski frank	1,5133	KRW	južnokorejski won	1 783,49
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,8991
NOK	norveška krona	8,6685	CNY	kitajski juan	9,9436
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,3276
CZK	češka krona	25,455	IDR	indonezijska rupija	14 495,38
EEK	estonska krona	15,6466	MYR	malezijski ringit	5,1080
HUF	madžarski forint	274,33	PHP	filipinski peso	70,614
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	44,9152
LVL	latvijski lats	0,7023	THB	tajski bat	49,438
PLN	poljski zlot	4,2040	BRL	brazilski real	2,6677
RON	romunski leu	4,2768	MXN	mehiški peso	19,5333
TRY	turška lira	2,1853	INR	indijska rupija	70,9630

[1] *Vir*: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKI PARLAMENT

Razpis za prosto delovno mesto PE/119/S

(2009/C 222/04)

Evropski parlament odpira izbirni postopek za delovno mesto:

— **PE/119/S** – začasni uslužbenec – asistent (AST 1) za stavbe, specializiran za groba in zaključna dela v gradbeništvu.

Po izbirnem postopku se zahteva najmanj dvoletna višješolska izobrazba, zaključena z diplomo, na področju gradbeništva (specializacija za groba in zaključna dela)

ali

najmanj triletna, z diplomo zaključena srednješolska izobrazba, ki omogoča nadaljnje višješolsko izobraževanje, in vsaj tri leta poklicnih izkušenj na področju, povezanem s tem delom.

Predhodne izkušnje niso potrebne.

Razpis za prosto delovno mesto je objavljen le v francoščini. Celotno besedilo v teh dveh jezikih je v Uradnem listu C … A.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM KONKURENČNE POLITIKE

KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets)

(Besedilo velja za EGP)

(2009/C 222/05)

1. Komisija je 8. septembra 2009 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]), s katero namerava podjetje E.ON AG („E.ON", Nemčija) od podjetja Electrabel S.A./N.V. („Electrabel", Belgija) pridobiti izključni nadzor nad dvema elektrarnama in pravicami črpanja električnih zmogljivosti v Belgiji in na Nizozemskem v smislu člena 3(1)(b) Uredbe Sveta.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za E.ON: proizvodnja in dobava električne energije in zemeljskega plina v več evropskih državah,

— za Electrabel: proizvodnja in dobava električne energije in zemeljskega plina; podjetje Electrabel je del GDF SUEZ SA, mednarodne skupine za industrijo in storitve, ki je dejavna na področjih električne energije, zemeljskega plina, energetskih storitev ter vodnega gospodarstva in ravnanja z odpadki.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena transakcija lahko spadala v področje uporabe Uredbe (ES) št. 139/2004. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta.

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

Komisija mora prejeti pripombe najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe lahko pošljete Komisiji po telefaksu (+32 22964301 ali 22967244) ali po pošti z navedbo sklicne številke COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets na naslov:

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

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 222/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„TETTNANGER HOPFEN“

ES št.: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Bundesministerium der Justiz
Naslov: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND

Tel. +49 302025-70
Faks +49 302025-8251
E-naslov: —

2. **Vlagatelj:**

Naziv: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Naslov: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnang
DEUTSCHLAND

Tel. +49 754252136
Faks +49 754252160
E-naslov: j.weishaupt@tettnanger-hopfen.de
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.8: Drugi proizvodi, zajeti v Prilogi I k Pogodbi, hmelj

4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 *Ime:*

„Tettnanger Hopfen“

4.2 *Opis:*

Botanika: Botanično spada hmelj (*Humulus lupulus*) v red koprivovcev (*Urticales*) in družino konopljevk (*Cannabaceae*). Hmelj je dvodomna rastlina, to pomeni, da se na vsaki rastlini razvije ali samo žensko ali samo moško socvetje. Goji se samo „hmelj ženskega spola“, katerega cvetovi so združeni v socvetje, ki se pozneje razvije v storžke. Zaščita v skladu z Uredbo (ES) št. 510/2006 se mora nanašati samo na ženske hmeljeve storžke (nepredelan hmelj) in proizvode, ki nastanejo z njihovo predelavo, v tem primeru zlasti hmeljni briketi in hmeljni izvleček. Hmeljev storžek sestavljajo predlisti, krovni listi, pecelj storžka in vretence storžka ter daje pomembne sestavine hmelja Tettnanger za varjenje piva. Hmelj je rastlina kratkodnevnica, to pomeni, da v višino raste spomladi, ko se dnevi daljšajo, in cveti okrog 21. junija, ko se dnevi krajšajo. Zaradi ugodnih krajevnih dejavnikov (zemlje, količine padavin in povprečnih temperatur) v primerjavi z drugimi nasadi hmelj Tettnanger zraste v višino do 8,30 m (hmeljske žičnice na drugih hmeljiščih so praviloma visoke 7–7,50 m). Hmelj je hitro rastoča rastlina (do 30 cm na dan) in se vzpenja v smeri urnega kazalca. Vse aromatične sorte s pridelovalnega območja Tettnang so opredeljene kot „Tettnanger Hopfen“. Poleg glavnih sort „Tettnanger“ (od leta 1973 enotna sorta „Tettnanger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 342) in „Hallertauer Mittelfrüher“ se gojita tudi sorti „Hallertauer Tradition“ in „Perle“. Sorta „Tettnanger“ se goji izključno na pridelovalnem območju Tettnang.

Uporaba: Hmelj „Tettnanger“ se skoraj izključno uporablja (približno 99 %) za proizvodnjo piva (neznaten delež pa je namenjen farmaciji). Hmelj „Tettnanger“ se dobavlja pretežno v obliki hmeljnih briketov in manj v obliki izvlečka hmelja (ker se lahko pri ekstrakciji izgubijo njegove dragocene aromatične snovi).

Sestavine: Pomembne sestavine v hmelju so grenčine (hmeljska smola), aromatične snovi (eterična olja) in tanini (polifenoli). Tettnang je opredeljen kot območje, kjer rastejo aromatične sorte hmelja. Hmelj „Tettnanger“ je svetovno znan tudi in predvsem zaradi zelo finih aromatičnih snovi, ki jih sestavlja več kot 300 vrst eteričnih olj (tako imenovana „hmeljna cvetica“). V opisu aromatičnih snovi hmelja Tettnanger so zajete besede, kot so cvetoč, citrusen, saden, ribezen, sladkast in dišaven. „Celotni aromatični učinek“ hmelja, ki raste na območju Tettnang, je opisan kot harmoničen, trajno poln in blag.

Poleg te uvrstitve je hmeljska trgovina sorte uradno ocenila kot „fina aroma, aroma, hmelj z grenkimi snovmi, hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin“. 96 % hmelja Tettnanger (sorti Tettnanger in Hallertauer) spada v skupino „fine arome“, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino „aroma“.

Ker številnih od 300 aromatičnih snovi senzorično še ni mogoče zaznati, je pri odgovornih za sprejemanje odločitev in nabaviteljih v pivovarnah še vedno pomemben subjektivni vtis arome (med izbiranjem kupec nos pomoli v hmelj). Po mnenju poznavalcev s tega področja je hmelj Tettnanger najfinejši hmelj.

4.3 *Geografsko območje:*

Geografsko območje obsega pridelovalno območje Tettnang. To vključuje: 1. na območju Bodenskega jezera občine Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen in Tettnang; 2. v okrožju Ravensburg občine Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (območje nekdanjih občin Neuravensburg in Schomburg), 3. v okrožju Lindau (Bodensko jezero) občine Bodolz, Lindau (Bodensko jezero), Nonnenhorn in Wasserburg (Bodensko jezero).

4.4 *Dokazilo o poreklu:*

Poreklo posamezne sorte hmelja je bilo prvič urejeno leta 1929 s tako imenovanim Zakonom o poreklu hmelja in pozneje opredeljeno z Zakonom o hmelju iz leta 1996. Ime območja „Tettnang“ je z Zakonom o poreklu hmelja že iz leta 1929 bolj ali manj zaščiteno kot obvezen podatek (z letom izdelave in sorto) na embalaži hmelja. Bolj kot pri katerem koli drugem kmetijskem proizvodu je poreklo/sledljivost hmelja „Tettnanger“ s pridelovalnega območja Tettnang zagotovljeno že desetletja.

Uradno zapriseženi pečatnikarji pri vsakem tehtanju opremijo vsak paket hmelja s pečatom in spremnico, ki ima pomen rojstnega lista in mora vsebovati: poreklo, zvezno deželo, pridelovalno območje, stopnjo predelave, številko centra za certificiranje, težo posameznega paketa, število paketov, sorto in leto pridelave. Pridelovalec hmelja poleg tega na tako imenovanem „Hopfenherkunftsbestätigung“ (potrdilu o poreklu hmelja) potrdi poreklo proizvoda.

4.5 *Metoda pridobivanja:*

Pridelava hmelja v Tettnangu traja od marca do septembra. Hmelj „Tettnanger“ se razmnožuje s tako imenovanim neukoreninjenim podtaknjencem, odlomljenim iz lastne rastline ali s sosednjih polj, vsekakor pa izključno s pridelovalnega območja Tettnang. Pridelovalci hmelja začnejo zemljo obdelovati aprila (oranje, brananje, odoranje). V primerjavi z drugimi pridelovalnimi območji, kjer žice postavijo že pozimi, lahko pridelovalec hmelja Tettnanger s svojimi deli začne šele spomladi. To je zaradi sistema napeljave vodil, značilnega za območje. Medtem ko na drugih pridelovalnih območjih prevladujejo nizkožičnati nasadi (enovrstični sistem), pa v Tettnangu šest vrst oblikuje tako imenovano vrsto in šele potem sledi prevozna pot. Od začetka do sredine aprila se rastline odrežejo pod zemeljskim površjem, da nastanejo novi poganjki. To obdobje obrezovanja poteka v primerjavi z drugimi pridelovalnimi območji približno 2–3 tedne pozneje, ker rastline na pridelovalnem območju Tettnang zaradi ugodnejših podnebnih razmer rastejo hitreje in dozorijo prej. V Tettnangu je mogoče najti tudi najvišje hmeljske žičnice (do 8,30 m). Zaradi boljše kakovosti zemlje in boljših podnebnih razmer (količine vode, obdobja sončnih dni) potrebuje hmelj več prostora za rast.

Sledi opremljanje z žico. Na ogrodje se pritrdijo približno 8,50 m dolge žice, ki se zasidrajo v zemljo. Od približno 50 poganjkov hmelja se izberejo 4 poganjki, ki se speljejo po pokončni žici. Sledijo 2–3 gnojenja ter ukrepi za varstvo rastlin pred boleznimi in škodljivci. Konec junija doseže hmelj višino ogrodja in preide v generativno rast, to pomeni, da začne cveteti in razvijati storžke. Posebnost je v tem, da od faze cvetenja poteka ozelenjevanje (v nasprotju z drugimi hmeljišči tu uporaba herbicidov ni dovoljena) in posledično zemlje ni treba več obdelovati. S tem se preprečita zbitost in izpiranje zemlje ter pospešuje nastajanje humusa.

Približno od 20. avgusta se začne žetev. Lističi, poganjki in storžki se odstranijo s trte in očistijo. Po končanem sušenju (pri največ 62 °C, da se ohrani fina aroma) in vlaženju s približno 11 odstotno vsebnostjo vode se hmelj embalira in preda krajevnemu centru za certificiranje, kjer ga stehtajo, vzorčijo (za neodvisni laboratorij, ki analizira kakovost), pečatijo in certificirajo. To je predstopnja predelave hmelja v brikete in izvleček, ki se ne izvaja na geografskem območju.

4.6 *Povezanost z geografskim območjem:*

Prve listine o pridelavi hmelja na območju Tettnang segajo v leto 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 12). Leta 1838 je tedanji *Oberamt Tettnang* imenoval 14 pivovarn (glej Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettnang“, 1838, str. 62), od tega so bile tri pivovarne v mestu. Tri leta pozneje, torej leta 1841, je število pivovarn naraslo na šest (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 13). Njihovi lastniki so hmelj gojili sami. Načrtno gojenje je potekalo od leta 1844, ko ga je okrajni zdravnik Johann Nepomuk von Lentz iz Tettnanga uvedel skupaj z osmimi meščani posebej za mejno območje vinske trte, ki zanjo zaradi podnebnih razmer ni bilo najbolj primerno (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 15). Razširitev površin, ki so se na severu kmalu priključile starejšemu pridelovalnemu območju v bližini Altshausna (približno od leta 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 14), je potekala od leta 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 22 in naslednje). Največjo razširitev je pridelovalno območje Tettnang doživelo v devetdesetih letih 20. stoletja na 1 650 hektarjev (poročilo EU o trgu s hmeljem 1997, poročilo HVG 1997). Na območju Tettnang so vedno izbirali in gojili samo aromatičen hmelj.

Hmelj Tettnanger se goji izključno na tako imenovanem nizkoterasastem gramozu, mladi moreni iz würmske ledene dobe, v porečju Schussen, vzdolž reke Argen in drugih ledenodobnih obrobjih. Ta sestava tal, kjer so v globini tokovi podtalnice, omogoča hmelju, da razvije do 2 metra globoke korenine. To zagotavlja nepretrgano vlaženje rastline tudi v izjemno sušnih obdobjih. Zmerno blago podnebje na nadmorski višini med 400 in 600 m nadmorske višine, na katerega vpliva tudi Bodensko jezero, dodatno pomembno prispeva k temu, da aroma hmelja Tettnanger pride do polnega izraza.

Hmelj Tettnanger raste v odličnih podnebnih razmerah (srednje vrednosti povprečnih letnih temperatur, obdobje sončnih dni in količina padavin). Z 9,4 °C, skoraj 1 800 sončnimi urami in 1 136 mm padavin povprečne vrednosti, dosežene v zadnjih 30 letih (stanje iz leta 2009), daleč presegajo povprečne vrednosti na drugih nemških območjih pridelave.

Skupni učinek geološke sestave in podnebnih danosti daje hmelju Tettnanger optimalne pogoje za rast in razvoj storžkov in s tem pretežno geografsko pogojeno homogenost. Homogenost sorte hmelja Tettnanger je potrdila Univerza Hohenheim, homogenost sorte Hallertauer Mittelfrüher pa pivovarna Anheuser/Busch. Poleg tega laboratorij za analizo hmelja Tettnanger v vsaki seriji hmelja preveri zunanje kakovostne značilnosti hmelja (npr. pojav bolezni, vlažnost, lističe storžkov, čistost sorte in homogenost). Pri tem se vsako leto potrjuje visoka homogenost hmelja Tettnanger.

Hmelj Tettnanger si je pridobil sloves daleč zunaj meja dežele.

Fina aroma majhne, vendar fine metropole hmelja Tettnang ima ljubitelje po vsem svetu ter je enako priljubljena na Japonskem in tudi v ZDA. Poseben izraz cenjenosti in kakovosti je na primer, če pivovar v ZDA svoj sodček označi z etiketo „brewed with Tettnang Hops“, kar pa ni redkost. Hmelj Tettnanger zaradi kakovosti vselej dosega najvišje prodajne cene (letna EU poročila 90. let, letna poročila 1990–2000 *Bayerische Landesanstalt*; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 368 in 369). Vendar tudi ljudje v mestu hmelja Tettnang živijo za hmelj in z njim. To kažejo deželne strukture in prireditve, posvečene hmelju Tettnang. Tako se na primer v tettnangerskem muzeju hmelja, ki deluje od leta 1995, kaže vsa prevzetost s kulturo hmeljarstva. Na štirikilometrski tettnangerski učni poti o hmelju najdejo zainteresirani obiskovalci vse, kar je vredno vedeti o hmelju Tettnang. Dvainštiridesetkilometrska označena hmeljarska pot v Tettnangu kolesarja popelje skozi pridelovalno območje Tettnang. Prebivalci Tettnanga v mestu Tettnang-Kau vsako leto v avgustu priredijo praznik hmelja, na katerem proslavljajo dolgo tradicijo „zelenega zlata“. Ne nazadnje pa vsako drugo leto poteka izbor kraljice hmelja in dveh princes, ki hmelj Tettnanger predstavljajo doma in v tujini.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv: Lacon GmbH
Naslov: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 781919 3730
Faks +49 781919 3750
E-naslov: lacon@lacon-institut.org

4.8 *Označevanje:*

—

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 222/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PINTADEAU DE LA DRÔME“

ES-št.: FR-PGI-0005-0546-30.03.2006

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Naslov: 51 rue Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 153898000
Faks +33 142255797
E-naslov: info@inao.gouv.fr

2. **Vlagatelj:**

Naziv: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Naslov: ZA La Pimpie
26120 Montelier
FRANCE

Tel. +33 475601500
Faks +33 475599950
E-naslov: pintadeau.drome2@freesbee.fr
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.1. Sveže meso (in drobovina)

4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 *Ime:*

„Pintadeau de la Drôme“

4.2 *Opis:*

„Pintadeau de la Drôme“ je mlada pegatka z naslednjimi značilnostmi:

— vrh prsnice pri mladih pegatkah je upogljiv in neokostenel,

— izhaja iz počasi rastočih ras, za katere je značilno sivo, modrikasto perje s temnima nartoma,

— perutnina s „povprečno“ živo težo, ki ob zakolu znaša 1 750 g (+/– 450 g),

— starost ob zakolu je med 87 in 100 dnevi,

— meso te perutnine je „divje“, kar pomeni, da je manj mastno, izrazitejšega okusa ter čvrstejše in bolj vlaknaste teksture.

Mlade pegatke z označbo „Pintadeau de la Drôme“ se prodajajo sveže, in sicer v več oblikah:

cele:

— z odstranjenim črevesjem, nepakirane,

— pripravljene za peko, nepakirane ali na pladnju in ovite s folijo;

razkosane:

— razkosane in na pladnju ter ovite s folijo ali vakuumsko pakirane,

— razkosane in „v razsutem stanju“.

4.3 *Geografsko območje:*

Vzreja mladih pegatk z označbo „Pintadeau de la Drôme“ poteka na geografskem območju 256 občin departmaja Drôme, ki se delijo na:

— vse občine v kantonih Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence, Portes-les-Valence,

— kanton Bourdeaux, razen občin Bézaudun-sur-Bine, Bouvières in Tonils,

— kanton Buis-les-Baronnies, razen občin Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, La-Roche-sur-le-Buis, La-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet in Vercoiran,

— kanton Chabeuil, razen občine Le-Chaffal,

— kanton Die, razen občin Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint in Vachères-en-Quint,

— kanton Dieulefit, razen občin Comps, Orcinas, Teyssières in Vesc,

— kanton Nyons, razen občin Arpavon, Chaudebonne, Eyroles in Valouse,

— kanton Rémuzat, razen občin La-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol, Roussieux, Saint-May in Verclause,

— kanton Saillans, razen občin La-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel,

— kanton Saint Jean en Royans, razen občin Bouvante in Léoncel.

Na splošno je za večino zemljišč na tem pridelovalnem območju mogoče ugotoviti, da se na površju hitro segrejejo in zlahka osušijo.

Vse občine na tem območju v povprečju ležijo na manj kot 500 m nadmorske višine. Vključene so bile samo 3 občine, ki ležijo na več kot 500 m nadmorske višine, vendar je njihova mikroklima ustrezna zaradi ugodne lege zemljišč, to so:

— Poët-Celard (547 m) v kantonu Bourdeaux,

— Gigors-et-Lozeron (585 m) v kantonu Crest-Nord in

— Montréal les Sources (605 m) v kantonu Rémuzat.

Reja mladih pegatk od prvega dne do odstranitve poteka na geografskem območju.

Valjenje, zakol in pakiranje proizvodov lahko potekajo zunaj območja ZGO.

4.4 *Dokazilo o poreklu:*

Vsi izvajalci v proizvodni verigi so registrirani (valilnica, proizvajalci krme, rejci, klavnice).

Za vsako serijo mladih pegatk se registrirajo naslednji dokumenti: izjava valilnice o vzpostavitvi dejavnosti, dobavnice za en dan stare mlade pegatke, izjava o odvozu v klavnico in dobavnica iz klavnice, izjava o etiketah, ki so bile po zakolu uporabljene za mlade pegatke, in izjava o deklasiranih mladih pegatkah. Vse etikete so oštevilčene. Na trupe živali se namestijo etiketa z individualno številko, pečat (samolepljiva etiketa, na kateri je številka odobritve klavnice in ki je predhodno razrezana na 3

dele, tako da je ni mogoče odlepiti cele) in/ali etiketa z rokom uporabe in oznako zdravstvene ustreznosti ali nazivom klavnice. Sledljivost proizvoda se zagotovi s preverjanjem skladnosti teh podatkov.

4.5 *Metoda pridobivanja:*

Za vzrejo mladih pegatk z označbo „Pintadeau de la Drôme“ je značilno:

— uporabljajo se počasi rastoče rase, dobljene s križanjem več ras, katerih posamezni osebki imajo skupno značilnost, fenotip, organoleptično značilnost in to, da so po poreklu iz departmaja Drôme,

— gostota ptic v zaprtih prostorih je največ 13 živali/m^2, ki morajo od 6. do 8. tedna dalje, odvisno od letnega časa, imeti dostop do voljere, katere površina je dvakrat večja od površine zaprtega prostora in ki v višino meri več kot 2 m, vanjo pa imajo prost dostop od 9. ure zjutraj do mraka,

— krma je 100-odstotno rastlinskega izvora, z minerali in vitamini, od tega je v fazah rasti in pitanja najmanj 70 % žitaric, od 10. tedna dalje pa vključuje pitanje z grozdnimi peškami, in sicer z razdeljevanjem med jato ali z lijaki z največ 250 kilogrami na zaprti prostor s površino 400 m^2,

— starost ob zakolu znaša najmanj 87 dni in največ 100 dni,

— razvrščanje trupov v klavnici (izbor in razvrščanje trupov s tanko kožo, „obloženo“, vendar ne premastno, brez dodane vode, vsaj iz razreda A in mase najmanj 850 g brez drobovine in 1 100 g z odstranjenim črevesjem).

Vsi postopki se izvajajo na geografskem območju, razen valjenja, zakola in pakiranja, ki lahko potekajo zunaj proizvodnega območja.

4.6 *Povezava:*

Povezava z geografskim poreklom temelji na

z g o d o v i n s k e m s l o v e s u

ta je povezan z dejstvom, da so vzrejo mladih pegatk na tem območju poznali že konec 19. stoletja. Mlade pegatke v majhnem številu redijo na številnih kmetijskih gospodarstvih v departmaju Drôme, dobavljajo pa jih v velika mesta na jugovzhodu, kjer je jed zelo cenjena;

izvedenci, ki jih je leta 1969 imenovalo prvostopenjsko sodišče v mestu Valence (departma Drôme), so ugotovili, da mlade pegatke v departmaju Drôme vzrejajo že od nekdaj. Prodaja mladih pegatk je bila zelo razširjena med obema vojnama, obstajala pa je verjetno že precej pred prvo svetovno vojno. O velikosti trga lahko sklepamo na podlagi veleprodajnih računov iz 30. let prejšnjega stoletja;

s e d a n j e m s l o v e s u

ta starodavni sloves je leta 1969 potrdilo prvostopenjsko sodišče v mestu Valence (departma Drôme), ki je mladi pegatki iz departmaja Drôme dodelilo appellation d'origine garantie (zaščiteno označbo porekla);

„Pintadeau de la Drôme“ je dobila zelo pomembno mesto v lokalni kulinariki, zlasti pa je cenjena v uglednih restavracijah s tega območja;

njen sloves se potrjuje na različnih prireditvah, kot je Concours Général Agricole (splošni kmetijski sejem), na katerem je „Pintadeau de la Drôme“ leta 1996 prejela bronasto medaljo, pa tudi na degustacijah, na katerih se zbere širša javnost, na primer na degustaciji v Bruslju leta 1993, na kateri se je zbralo več kot 1 500 ljudi iz stroke;

po mladi pegatki z označbo „Pintadeau de la Drôme“ je danes veliko povpraševanja pri potrošnikih, pa tudi sicer jo najdemo na številnih jedilnikih restavracij s tega območja. Poleg tega se povezuje z „izvirnimi in kakovostnimi“ proizvodi s tega območja, kar dokazuje vodnik z naslovom „Gurmanski izlet po kuhinji in pokrajini departmaja Drôme“ („Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir“);

ta sedanji sloves je potrdila tudi študija o prepoznavnosti, ki je bila decembra 2005 izvedena na pobudo Syndicat de Defense du Pintadeau de la Drôme (združenja za zaščito mlade pegatke z označbo „Pintadeau de la Drôme“):

— od 75 do 85 % potrošnikov je že slišalo za „Pintadeau de la Drôme“,

— mlada pegatka uživa sloves in ugled pri distributerjih in potrošnikih pegatk v regiji Rhône-Alpes, zlasti na lyonskem območju;

d r u g i h p o s e b n o s t i h

V departmaju Drôme je bilo perutninarstvo vedno zelo razširjeno na kmetijskih gospodarstvih, na katerih so se prvotno ukvarjali z zelo večnamenskim kmetijstvom. Ta kmetijska gospodarstva so se začela razvijati v 60. letih 20. stoletja, ko se je njihova proizvodnja specializirala. Tudi vzreja mladih pegatk pod označbo „Pintadeau de la Drôme“ se ni izneverila temu pravilu. Objekti za nastanitev teh rejnih živali so danes posebej prilagojeni in značilni za vzrejo mladih pegatk z označbo „Pintadeau de la Drôme“, saj so opremljeni z voljerami, kot velevajo lokalni običaji.

Zanimivo je poudariti, da tega sistema izpusta z voljero ne poznajo na drugih območjih vzreje mladih pegatk.

Rejci mladih pegatk z označbo „Pintadeau de la Drôme“ torej uporabljajo način vzreje, ki je posebnost tega območja in temelji na:

— uporabi ras, značilnih za to območje: „Pintadeau de la Drôme“ izhaja iz počasi rastočih ras. V zootehniškem smislu so dobro opredeljene, nastale pa so s križanjem več ras, posameznim osebkom, ki jih sestavljajo, pa je skupno to, da izvirajo iz departmaja Drôme,

— ugodnem podnebju, povezanem z načinom vzreje, ki je posebnost tega območja: območje vzreje mladih pegatk z označbo „Pintadeau de la Drôme“ je jasno opredeljeno na območjih z najboljšo lego in na najbolj odcednih tleh. Sončno podnebje, značilno za departma Drôme, ugodno vpliva na razvoj mladih pegatk, poleg tega živali spodbuja h gibanju v voljeri. Ta način vzreje, ki posnema naravne navade mladih pegatk, tem živalim pušča veliko svobode na soncu in vetru doline reke Drôme. „Pintadeau de la Drôme“ se tako lahko giblje na svežem zraku, kar neposredno vpliva na značilno temno obarvanost kože in mesa teh živali ter njihovo zamaščenost,

— krmi, povezani s tem območjem: za dnevni obrok mladih pegatk „Pintadeau de la Drôme“ velja, da glavno krmo mladih pegatk sestavljajo žita in žitni otrobi (70 % v fazah rasti in pitanja). Ti se v glavnem pridelujejo v departmaju Drôme (koruza, pšenica, ječmen …).

Od 10. tedna dalje krma vključuje grozdne peške. Za starodavni način vzreje na tem območju je bilo namreč značilno, da so domači perutnini razdeljevali tropine iz stiskalnic in pulpo, ki je nastala pri destilaciji, saj je znano, da so nekdaj na večini kmetijskih gospodarstev v departmaju Drôme pridelovali svoje vino za lastno porabo na kmetiji. Vsa pričevanja govorijo o tem, da so tropine iz stiskalnic in pulpo, ki je nastala pri destilaciji, razdeljevali domači perutnini in da so bile mlade pegatke nore na peške.

Ta starodavni in tradicionalni postopek se izvaja še danes in čeprav danes grozdne peške ne izvirajo več neposredno s kmetijskega gospodarstva, pa njihova uporaba kot krme za pitanje ostaja značilnost, zaradi katere je „Pintadeau de la Drôme“ tako posebna.

Ta krmni dodatek pitanju, skladen s starodavnimi običaji tega območja, izboljšuje okus, kar je potrdila senzorična analiza, in sicer poudarja „divji“ značaj mesa, kar mu daje izrazitejši okus ter čvrstejšo in bolj vlaknasto teksturo.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv: Qualite-France SA
Naslov: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE

Tel. +33 141970074
Faks +33 141970832
E-naslov: —

4.8 *Označevanje:*

Navedejo se besede „Pintadeau de la Drôme“.

Sklic na objavo specifikacije:

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrome.pdf

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode ter živila

(2009/C 222/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PEMENTO DA ARNOIA“

ES št.: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

ZOP ( ) ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. **Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Naslov: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394
Faks +34 913475410
E-naslov: sgcaae@mapya.es

2. **Vlagatelj:**

Naziv: Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Naslov: Barbantes-estación. Cenlle (Ourense)
ESPAÑA

Tel. +34 988280402
Faks +34 988280399
E-naslov: hortoflor@hortoflor.com
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ( )

3. **Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.6: Sveže ali predelano sadje, zelenjava in žito.

4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev skladno s členom 4(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006)

4.1 *Ime:*

„Pemento da Arnoia“

4.2 *Opis:*

Paprika z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Pemento da Arnoia“, plod ekotipa *Capsicum annuun*, L, ki se tradicionalno prideluje na tem proizvodnem območju, je namenjena prehrani ljudi in se prodaja sveža. Plod se obere še preden dozori, ko so njegove lastnosti naslednje:

Fizične in organoleptične lastnosti:

— oblika: stožčasta ali zvonasta, s tremi ali štirimi mešički in štirimi rebri ter poljubnim številom dobro izraženih vzdolžnih prekatnih sten,

— konica: razcepljena ali okroglasta,

— peceljna jamica je loputasta,

— koža: gladka in svetleča, svetlo zelene barve,

— približna teža: med 50 in 90 g na enoto,

— približna dolžina ploda: med 7,5 in 11 cm,

— približna širina ploda: med 5 in 7 cm,

— približna debelina stene ali mesa: med 2,6 in 7,7 mm,

— vzdolžni prerez: trapezoidni,

— organoleptična ocena: je močnega vonja ter sladkega in razmeroma nepekočega okusa.

Kemijske lastnosti (povprečne vrednosti):

— kemijska sestava (izraženo v g/100 g sveže teže): beljakovine (0,80), ogljikovi hidrati (3,84), vlaknine (1,63), lipidi (0,22), vitamin C (109 mg/100 g sveže teže),

— minerali (izraženo v g/100 g suhe teže): kalij (2,91), magnezij (0,14), kalcij (0,08), natrij (0,015).

4.3 *Geografsko območje:*

Področje pridelave z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Pemento da Arnoia“ zajema površino 23 km^2, ki jo sestavljata občina A Arnoia in župnija Meréns občine Cortegada. Celotno področje je del območja O Ribeiro, ki je na zahodu province Ourense, na jugu avtonomne skupnosti Galicija. To področje pridelave je na spodnjem delu pobočij zadnjega odseka doline reke Arnoia.

4.4 *Dokazilo o poreklu:*

Sledljivost proizvoda je zagotovljena z identifikacijo v vsaki fazi proizvodnje in trženja.

Za zagotovitev skladnosti s specifikacijami proizvoda mora nadzorni organ voditi register proizvajalcev in obdelovalnih površin, ki se nenehno posodablja.

Samo paprika, ki jo na pridelovalnih površinah pridelujejo pridelovalci, vpisani v ustrezni register, skladno z zahtevami iz specifikacije in drugimi dodatnimi pravili ter zahtevanimi lastnostmi, se lahko zaščiti z ZGO „Pemento da Arnoia“.

Vpisane osebe morajo poleg tega prijaviti količino paprike z ZGO, ki se dejansko pridela in trži, kar se zabeleži v za ta namen vzpostavljene registre. Nadzorni organ preveri ujemanje med količinami, ki jih tržijo pakirnice, ter količinami, ki jih pridelajo kmetje, ki jih oskrbujejo, in tudi količinami, ki jih pridelajo kmetje glede na kmetijski donos na vpisanih enotah rabe.

Pri vseh fizičnih ali pravnih osebah, vpisanih v register, pridelovalnih površinah, skladiščih, predelovalnih obratih in proizvodih se opravijo inšpekcijski pregledi ter preverjanja, ki jih izvaja nadzorni organ; njihov namen je zagotoviti, da proizvodi z zaščiteno geografsko označbo izpolnjujejo zahteve iz specifikacije in drugih dodatnih pravil. Nadzor temelji na inšpekcijskih pregledih pridelovalnih površin, skladišč in predelovalnih obratov, pregledu dokumentacije in preverjanjih izpolnjevanja opisanih fizičnih parametrov iz odstavka 4.2. s čimer se potrdi, da je obrana paprika cela, zdrava, čista in brez poškodb. Poleg tega se lahko opravi tudi analiza več aktivnih snovi, s čimer se ugotavlja, ali so dobljene vrednosti pesticidov pod mejnimi vrednostmi ostankov (MVO), ki jih za pridelek določa veljavna zakonodaja.

4.5 *Metoda pridobivanja:*

Postopek selekcije sadik in plodov, namenjenih pridobivanju semen za razmnoževanje, izvajajo kmetje sami na tradicionalen način, ki temelji na njihovih izkušnjah in na osnovi katerega izberejo le tiste, ki kažejo najboljše lastnosti (velikost, oblika in videz), da bi tako pridelali papriko najboljše kakovosti.

Postopek pridelave proizvoda je opisan v nadaljevanju:

Razmnoževanje in presajanje:

Zrel plod (rdeče barve) se posuši in se mu odstranijo semena. Semenske grede se pripravijo v januarju. Za boljše klitje se pripravi ogrevana setvena posteljica, ki se pokrije s plastičnimi laminatnimi cevmi. Presajanje sadik na polja poteka od sredine marca, približna gostota sajenja pa je 50 cm × 40 cm.

Omejitve pridelave:

Najvišji dovoljeni donos je 40 000 kg/ha.

Poljedelska opravila:

Za optimalen razvoj pridelka je nujno namakanje, ki mora potekati ob vznožju sadike, saj bi se v nasprotnem primeru poškodoval cvet ali plod.

Organsko gnojilo se uporabi enkrat kot osnova (kravji ali perutninski gnoj).

Za boj proti morebitnim škodljivcem in/ali boleznim se uporabljata naslednji metodi: dezinfekcija semen ali priprava semenske plantaže. Če je potrebna uporaba sredstev za zaščito rastlin, morajo imeti uporabljene aktivne sestavine čim manjši vpliv na okolje, biti čim učinkovitejše, čim manj toksične in povzročati čim manj težav z ostanki, s čim manjšim vplivom na pomožno favno in čim manjšimi težavami z odpornostjo.

Obiranje:

Obiranje poteka ročno, preden plodovi dozorijo in ko, po oceni ter na podlagi izkušenj pridelovalcev, izpolnijo ustrezne zahteve za njihovo trženje, ki sovpadajo s fizičnimi lastnostmi iz odstavka 4.2. Obiranje poteka v potrebnem številu nizov z ročnim orodjem (železno orodje, zaboji ali vsebniki itd.) in s toliko obiralci, kot jih je treba, da se prepreči propadanje proizvoda.

Prevoz in skladiščenje:

Paprika se prelaga v vsebnike iz neprožnega materiala, da se ne zmečka. Raztovarjanje poteka tako, da se kar najbolj ublažijo posledice prostega pada. Skladiščni prostori morajo biti pravilno prezračevani.

Trženje:

Proizvod se trži v mrežastih vrečah po 500 g ali 1 000 g iz materialov, dovoljenih na podlagi veljavne zakonodaje s področja živil. Določijo se lahko tudi drugačne oblike, če se dokaže, da nimajo negativnega vpliva na kakovost proizvoda. Trženje poteka v obdobju med 1. junijem in 15. oktobrom, vendar se to obdobje lahko spremeni glede na sezonske vremenske razmere, če lastnosti proizvoda to dovoljujejo.

4.6 *Povezava:*

Ta paprika je lokalni ekotip, ki jo kmetje tega območja pridelujejo že od davnih časov. Zaradi zelo omejene pridelave in majhne razširjenosti se je skozi leta pridelovanje te vrste komaj razširilo zunaj navedenega geografskega območja.

Kot odraz njenega slovesa in priljubljenosti je leta 1980 nastal praznik „Festa do Pemento“, praznični dogodek kulinaričnega poveličevanja paprike „Pemento da Arnoia“, označen kot turistična zanimivost, ki se praznuje vsako leto prvi konec tedna v avgustu. Prav tako velja poudariti številne omembe v gastronomskih vodičih o kulinaričnih kakovostih in možnostih priprave, ki jih ponuja „Pemento da Arnoia“.

Ta sloves izhaja iz kombinacije številnih dejavnikov, med katerimi so rastlinski material, prst in mikroklima v dolinah, kjer se paprika prideluje.

Rastlinski material:

Lokalni kmetje so nadaljevali tradicionalne prakse z ohranjanjem in izbiro najboljših rastlin, tehnike pridelave pa so postopno prilagodili pogojem območja; rezultat tega je proizvod odličnega slovesa, ki temelji na njegovih specifičnih lastnostih in kakovosti.

Podnebne značilnosti:

Podnebne značilnosti tega zadnjega odseka doline reke Arnoia so posebej primerne za pridelavo lokalnega ekotipa Arnoia in razlagajo razširjenost pridelave na tem področju ter enkratne lastnosti proizvoda.

„Pemento da Arnoia“, tako kot večina sladkih paprik, je z vidika svetlobe zelo zahtevna sadika, zato ji ustrezata jugozahodna lega proizvodnega območja in njegova temperatura – okoljski dejavnik, ki močno vpliva na nekatere značilnosti sestave proizvoda, kot je recimo visoka vsebnost maščob.

Klitje zahteva najnižjo temperaturo 13 °C, ki je na tem področju dosežena od tretjega tedna aprila naprej, medtem ko so optimalne temperature za razvoj ploda med 20 °C in 25 °C (dnevne) ter med 16 °C in 18 °C (nočne), ki so na tem področju zagotovljene od julija do septembra. V območju A Arnoia povprečne mesečne temperature v obdobju teh štirih mesecev nihajo med 20,5 °C in 23,1 °C (dnevne) ter med 16 °C in 17,9 °C (nočne).

Lastnosti tal:

Lastnosti tal še dodatno potrdijo primernost tega območja za pridelavo paprik, saj je tu veliko peščeno ilovnate zemlje, bogate z organsko snovjo, ki spodbuja izsuševanje in zračnost tal, kar omogoča večkratno namakanje, saj gre za sadiko, ki je občutljiva na sušo, zaradi česar morajo biti tla vedno vlažna, vendar ne pretirano, saj lahko zastajanje vode povzroči pregretost ali gnilobo na vrhu ploda.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Naslov: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA

Tel. +34 881997276
Faks +34 981546676
E-naslov: ingacal@xunta.es

INGACAL je javni organ znotraj Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (Ministrstvo za podeželje regionalne vlade Galicia).

4.8 *Označevanje:*

Paprika, ki se trži z zaščiteno geografsko oznako „Pemento da Arnoia“, mora biti opremljena s trgovsko etiketo, ki ustreza blagovni znamki posameznega proizvajalca/pakirnice, ter etiketo z zaporedno alfanumerično kodo, ki jo odobri nadzorni organ, kakor tudi z uradnim logotipom zaščitene geografske označbe.

Tako na trgovski etiketi kot tudi na etiketi zaščitene geografske označbe mora biti obvezno navedba Indicación Geográfica Protegida „Pemento da Arnoia“ (zaščitena geografska označba „Pemento da Arnoia“).

Cena naročnine 2009 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 000 EUR na leto (*)
Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na mesec (*)
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	700 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	70 EUR na mesec
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Uradni list EU, serija C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	40 EUR na mesec
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	500 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	360 EUR na leto (= 30 EUR na mesec)
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

(*) Prodaja po številki:
— do 32 strani: 6 EUR
— od 33 do 64 strani: 12 EUR
— več kot 64 strani: cena se določi glede na posamezen primer

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku objavlja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem CD-ROM-u.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Prodaja in naročila

Plačljive publikacije, ki jih izdaja Urad za publikacije, so na voljo pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_sl.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. Ta spletna stran omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletno stran http://europa.eu

Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL