

Uradni list

Evropske unije

C 312



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 53

17. november 2010

Obvestilo št.

Vsebina

Stran

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2010/C 312/01	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU – Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5963 – Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

SL

Cena:
3 EUR

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP, razen kar zadeva proizvode iz Priloge I k Pogodbi
⁽²⁾ Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2010/C 312/06	Menjalni tečaji eura	11
---------------	----------------------------	----

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2010/C 312/07	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	12
2010/C 312/08	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	13
2010/C 312/09	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	14
2010/C 312/10	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	15
2010/C 312/11	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	16
2010/C 312/12	Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova	17

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Evropski urad za izbor osebja (EPSO)

2010/C 312/13	Razpis javnega natečaja	18
---------------	-------------------------------	----



II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU**Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora**

(Besedilo velja za EGP, razen kar zadeva proizvode iz Priloge I k Pogodbi)

(2010/C 312/01)

Datum sprejetja odločitve	23.6.2010
Referenčna številka državne pomoči	NN 12b/06
Država članica	Belgija
Regija	Flanders
Naziv (in/ali ime upravičenca)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Pravna podlaga	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Spodbujanje poljedelstva
Oblika pomoči	Davkom podobne datatve
Proračun	7 560 000 EUR
Intenzivnost	Do 100 %
Trajanje	2000–2013
Gospodarski sektorji	Kmetijstvo, sektor predelave in trženja
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	23.6.2010
Referenčna številka državne pomoči	NN 12c/06
Država članica	Belgija
Regija	Flanders
Naziv (in/ali ime upravičenca)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Pravna podlaga	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Promocija perutnine, jajc in zajcev
Oblika pomoči	Davkom podobne dajatve
Proračun	4 643 044 EUR
Intenzivnost	Do 100 %
Trajanje	2002–2013
Gospodarski sektorji	Kmetijski sektor; sektor predelave in trženja
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	23.6.2010
Referenčna številka državne pomoči	NN 12d/06
Država članica	Belgija

Regija	Flanders
Naziv (in/ali ime upravičenca)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Pravna podlaga	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Vrsta ukrepa	Režim podpory
Cilj	Propagace nejedlých zahradnických produktů
Oblika pomoči	Parafiskální poplatky
Proračun	12 162 308 EUR
Intenzivnost	Do výše 100 %
Trajanje	2003–2013
Gospodarski sektorji	Zemědělství; zpracování a uvádění na trh
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	23.6.2010
Referenčna številka državne pomoči	NN 12e/06
Država članica	Belgija
Regija	Flanders
Naziv (in/ali ime upravičenca)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Pravna podlaga	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Promocija sadja in zelenjave, kruha in organskih proizvodov
Oblika pomoči	Davkom podobne dajatve

Proračun	33 217 732 EUR
Intenzivnost	Do 100 %
Trajanje	2000–2013
Gospodarski sektorji	Kmetijski sektor; sektor predelave in trženja
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Odobritev državne pomoči v skladu s členoma 107 in 108 PDEU**Primeri, v katerih Komisija ne vloži ugovora****(Besedilo velja za EGP)****(2010/C 312/02)**

Datum sprejetja odločitve	15.9.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 221/09
Država članica	Nemčija
Regija	Nünchritz
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Wacker Chemie GmbH
Pravna podlaga	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Vrsta ukrepa	Individualna pomoč
Cilj	Regionalni razvoj
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Skupni znesek načrtovane pomoči 97,5 mio. EUR
Intenzivnost	11,72 %
Trajanje	2010–2013
Gospodarski sektorji	Kemična in farmacevtska industrija
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	12.10.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 135/10
Država članica	Avstrija
Regija	Linz-Wels
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Pravna podlaga	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Vrsta ukrepa	Individualna pomoč
Cilj	Varstvo okolja
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Skupni znesek načrtovane pomoči 146,27 mio. EUR
Intenzivnost	100 %
Trajanje	1.1.2011–31.12.2020
Gospodarski sektorji	Jeklarstvo
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	29.9.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 178/10
Država članica	Španija
Regija	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Pravna podlaga	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Storitve splošnega gospodarskega pomena
Oblika pomoči	Neposredna nepovratna sredstva
Proračun	Načrtovani letni izdatki 400 mio. EUR
Intenzivnost	—
Trajanje	do 31.12.2014

Gospodarski sektorji	Oskrba z električno energijo, plinom in vodo, Premogovništvo
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	28.6.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 257/10
Država članica	Danska
Regija	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Pravna podlaga	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Pomoč za odpravljanje resne motnje v gospodarstvu
Oblika pomoči	Jamstvo
Proračun	Skupni znesek načrtovane pomoči okoli 600 000 mio. DKK
Intenzivnost	—
Trajanje	1.7.2010–31.12.2010
Gospodarski sektorji	Finančno posredništvo
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Datum sprejetja odločitve	30.9.2010
Referenčna številka državne pomoči	N 407/10

Država članica	Danska
Regija	—
Naziv (in/ali ime upravičenca)	Danish winding-up scheme
Pravna podlaga	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Vrsta ukrepa	Shema pomoči
Cilj	Pomoč za odpravljanje resne motnje v gospodarstvu
Oblika pomoči	Drugi načini kapitalskega vlaganja, Ugodno posojilo, Jamstvo
Proračun	—
Intenzivnost	—
Trajanje	1.10.2010–31.12.2010
Gospodarski sektorji	Finančno posredništvo
Naziv in naslov organa, ki dodeli pomoč	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Drugi podatki	—

Verodostojno besedilo odločitve, iz katerega so bili odstranjeni vsi zaupni podatki, je na voljo na spletni strani:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_sl.htm

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva COMP/M.5963 – Econocom/ECS)****(Besedilo velja za EGP)**

(2010/C 312/03)

Komisija se je 22. oktobra 2010 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. 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 francoščini 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 32010M5963. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(Besedilo velja za EGP)**

(2010/C 312/04)

Komisija se je 12. novembra 2010 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. 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 32010M6001. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV)

(Besedilo velja za EGP)

(2010/C 312/05)

Komisija se je 28. oktobra 2010 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo s skupnim trgov. 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 32010M5936. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.
-

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

16. novembra 2010

(2010/C 312/06)

1 euro =

Valuta			Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3612	AUD	avstralski dolar	1,3874
JPY	japonski jen	113,21	CAD	kanadski dolar	1,3817
DKK	danska krona	7,4547	HKD	hongkonški dolar	10,5546
GBP	funt šterling	0,85100	NZD	novozelandski dolar	1,7655
SEK	švedska krona	9,3753	SGD	singapurski dolar	1,7682
CHF	švicarski frank	1,3408	KRW	južnokorejski won	1 539,11
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	9,5426
NOK	norveška krona	8,1670	CNY	kitajski juan	9,0355
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,3941
CZK	češka krona	24,607	IDR	indonezijska rupija	12 197,34
EEK	estonska krona	15,6466	MYR	malezijski ringit	4,2612
HUF	madžarski forint	276,95	PHP	filipinski peso	59,566
LTL	litovski litas	3,4528	RUB	ruski rubelj	42,3215
LVL	latvijski lats	0,7092	THB	tajski bat	40,652
PLN	poljski zlot	3,9372	BRL	brazilski real	2,3504
RON	romunski leu	4,2925	MXN	mehiški peso	16,7370
TRY	turška lira	1,9801	INR	indijska rupija	61,6800

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/07)

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

Datum in čas zaprtja	21.8.2010
Trajanje	21.8.2010–31.12.2010
Država članica	Danska
Stalež ali skupina staležev	LIN/03.
Vrsta	Leng (<i>Molva molva</i>)
Cona	Cona IIIa; vode EU con IIIb, IIIc in IIId
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	552777

Povezava k odločitvi države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/08)

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

Datum in čas zaprtja	30.9.2010
Trajanje	30.9.2010–31.12.2010
Država članica	Francija
Stalež ali skupina staležev	GFB/89-
Vrste	Tabinja (<i>Phycis blennoides</i>)
Cona	Vode Skupnosti in vode, ki niso pod suverenostjo ali jurisdikcijo tretjih držav v conah VIII in IX
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	664718

Spletna povezava na odločitev države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/09)

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

Datum in čas zaprtja	11.8.2010
Trajanje	11.8.2010–31.12.2010
Država članica	Portugalska
Stalež ali skupina staležev	ALF/3X14-
Vrste	Sluzoglavka (<i>Beryx spp.</i>)
Cona	Vode Skupnosti in vode, ki niso pod suverenostjo ali jurisdikcijo tretjih držav v conah III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII in XIV
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	562857

Spletna povezava na odločitev države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/10)

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

Datum in čas zaprtja	30.9.2010
Trajanje	30.9.2010–31.12.2010
Država članica	Francija
Stalež ali skupina staležev	HER/5B6ANB
Vrste	Atlantski sled (<i>Clupea harengus</i>)
Cona	Vode EU in mednarodne vode con Vb, VIb in VIaN
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	664718

Povezava k odločitvi države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/11)

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

Datum in čas zaprtja	6.10.2010
Trajanje	6.10.2010–31.12.2010
Država članica	Portugalska
Stalež ali skupina staleža	ANF/8C3411
Vrste	Morska spaka (<i>Lophiidae</i>)
Cona	VIIIc, IX in X; vode EU cone CECAF 34.1.1
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	656215

Spletna povezava na odločitev države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice v zvezi z zaprtjem ribolova

(2010/C 312/12)

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

Datum in čas zaprtja	28.9.2010
Trajanje	28.9.2010–31.12.2010
Država članica	Nizozemska
Stalež ali skupina staležev	BLI/245-
Vrste	Modri leng (<i>Molva dypterygia</i>)
Cona	Vode Skupnosti in vode, ki niso pod suverenostjo ali jurisdikcijo tretjih držav v conah II, IV in V
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	634062

Spletna povezava na odločitev države članice:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKI URAD ZA IZBOR OSEBJA (EPSO)

RAZPIS JAVNEGA NATEČAJA

(2010/C 312/13)

Evropski urad za izbor osebja (EPSO) organizira javni natečaj.

EPSO/AST/111/10 – za zaposlitev strokovno-tehničnih uslužbencev (AST 1) na tajniškem področju za naslednje jezike: (DA) Danščina, (DE) Nemščina, (EN) Angleščina, (ES) Španščina, (FR) Francoščina, (MT) Malteščina, (NL) Nizozemščina, (PT) Portugalščina, (SV) Švedščina.

Obvestilo o natečaju je objavljeno v *Uradnem listu Evropske unije* C 312 A z dne 17. novembra 2010, izključno v danščini, nemščini, angleščini, španščini, francoščini, malteščini, nizozemščini, portugalščini in švedščini.

Dodatne informacije so na voljo na spletišču urada EPSO <http://eu-careers.eu>

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 312/14)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo za spremembo. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„BŒUF DE VENDÉE“****ES št.: FR-ZGO-0005-0592-08.03.2007****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime:**

„Bœuf de Vendée“

2. Država članica ali tretja država:

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.1: Sveže meso (in drobovina)

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

Zadevne živali so telice, mlade krave ali kastrirani samci z najmanjšo maso trupa 380 kg, razredom mesnatosti (S) EUR ter razredoma zamaščenosti 2 in 3, ki so ob zakolu stari od 30 do 96 mesecev.

Za proizvodnjo mesa „Bœuf de Vendée“ se uporabljajo čiste mesne pasme ali njihovi križanci oziroma križanci plemenskih samic s samci mesnih pasem.

Vloga zadeva sveže meso, ki se trži kot celoten trup, četrti ali kosi.

Govedina „Bœuf de Vendée“ je živordeče barve, mehke in nežne teksture ter izbranega in prijetnega okusa po govedini.

pH in temperatura se izmerita 24 ur po zakolu. Vrednost pH mora biti pod 6, temperatura pa pod 6 °C. Taka pH in temperatura sta nujni za začetek dolgega obdobja zorenja. Če pogoja nista upoštevana, se meso ne ohrani in ima slab okus.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Vsak klavni trup ali del trupa govedine „Bœuf de Vendée“ do mesnice spremlja potrdilo o jamstvu porekla, na podlagi katerega se lahko potrošniki podrobno seznani s kategorijo živali, namreč ali je to meso telice, krave ali kastriranega samca.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Se ne uporablja.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Od skotitve do odstavitve je obvezno naravno dojenje telet. Teleta se dojijo od 6 do 9 mesecev. Po odstavitvi lahko gredo živali na pašo odvisno od možnosti travnate krme.

Poleti se lahko paša dopolnjuje s krmo in krmnimi koncentraty.

Poreklo krme je strogo predpisano; vsaj 80 % je mora izvirati s kmetijskega gospodarstva, preostanek pa z območja ZGO. Ta praksa je utemeljena z lokalnimi in tradicionalnimi običaji ter posebno kakovostjo krme v departmaju Vendée. Zaradi blagega oceanskega podnebja in veliko sonca se pridela več zgodnejše krme, ki ima veliko energijsko vrednost in je bogata z beljakovinami. Tako je zagotovljena oskrba s krmo, najbolj prilagojeno potrebam proizvodnje govedine „Bœuf de Vendée“.

Bivanje v hlevu in paša sta obvezna in morata trajati vsaj dve leti. Izmenjujeta se tako, da so živali pozimi v hlevu, vsaj štiri mesece od aprila do oktobra pa se morajo pasti.

Skupna letna obremenitev z živalmi ne sme presegati 2 GVŽ/ha glavne krmne površine in površin, namenjenih vzreji goveda.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Živali morajo biti obvezno skotene, vzrejene in pitane na istem kmetijskem gospodarstvu.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Se ne uporablja.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Proizvod se prodaja pod imenom „Bœuf de Vendée“. Na etiketi sta logotip ZGO in navedba „Zaščitena geografska označba“. Na potrdilu o jamstvu porekla, ki do mesnice spremlja klavni trup ali kose, mora biti obvezno navedena kategorija: kastrirani samci, krava ali telica.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje ZGO „Bœuf de Vendée“ zajema celoten departma Vendée in majhne naravne sosednje regije z zelo podobnimi poljedelskimi, geografskimi, zgodovinskimi, socialnimi in kulturnimi značilnostmi.

Opredeljeno geografsko območje zajema:

— celoten departma Vendée,

— departma Loire Atlantique, vse občine naslednjih kantonov: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- departma Maine et Loire, vse občine naslednjih kantonov: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champ-toceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- departma Deux-Sèvres, vse občine naslednjih kantonov: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

(a) Naravni dejavniki

Departma Vendée ima posebno geološko in podnebno lego. Za podnebje sta značilna oceanski vpliv in povprečna letna osončenost, ki precej presega nacionalno povprečje in znaša 2 100 ur/leto, kar je zelo primerno za proizvodnjo krme, živali pa se lahko dolgo pasejo na pašnikih. Z geološkega vidika je za departma Vendée, ki je južni obronek Armorikanskega masiva, značilna precej globoka rečna prst, ki je tudi zelo primerna za proizvodnjo krme.

(b) Kmetijski dejavniki

Posebna značilnost departmaja Vendée je njegov potencial za proizvodnjo krme zaradi posebnih podnebnih razmer in geografske lege. Tako zgodnje povišanje temperature konec aprila in začetek maja ter veliko spomladanskega sonca navadno omogočata predsušeno silažo z več kot 30 % suhe snovi ter zgodnje seno na začetku junija z odličnimi hranilnimi lastnostmi, bogato z dušikovimi snovmi in veliko energijsko vrednostjo. Letni pridelek prve košnje za krmo pogosto presega 5 ton suhe snovi na hektar. Spomladi je zaradi teh posebnih razmer mogoča tudi setev silažne koruze pod odličnimi pogoji, ki praviloma prinese dobro žetev. Končno, zaradi zemljepisne širine departmaja Vendée temperaturne vsote zadoščajo za dobro zorenje te silažne koruze, v kateri vsebnost suhe snovi znaša več kot 33 % na žetev in ki ima bogato vsebnost zrna, ki znaša več kot 50 %. Letni pridelek je navadno približno 11 ton suhe snovi na hektar pri nenamakanih zemljiščih in 15 ton pri namakanih zemljiščih.

Zagotavljanje velike proizvodnje z veliko energijsko vrednostjo in bogato vsebnostjo beljakovin zadošča za potrebe živali od skotitve do zakola. Na tej podlagi se je lahko v departmaju Vendée, ki je velik potrošnik krme, bolje kot drugje razvil sistem rejec-pitalec živali.

(c) Zgodovinski in človeški dejavniki

Govedo „Bœuf de Vendée“ je že od nekdaj spremljalo življenje kmetov iz departmaja Vendée. Bilo je med prvimi domačimi pasmami in se je najprej uporabljalo za meso in mleko, nato pa za vprego.

Je del zgodovine spolovine in nato dela po pogodbi ter je bilo ena od osnovnih enot vseh zakupov za določitev vrednosti najemnin. Tako je govedoreja tesno povezana s kmetijstvom departmaja Vendée. Strokovno znanje rejcev in zlasti vodenje sistema rejec-pitalec sta temeljna elementa povezave s poreklom „Bœuf de Vendée“, kot je navedeno v točki 5.2(b).

Ker se je že od konca 19. stoletja s to govedino trgovalo na številnih bližnjih sejmih, so se lahko razvili komercialni odnosi z vsemi velikimi središči porabe v zahodni Franciji in vse do Pariza.

Posebna značilnost departmaja Vendée je, da je veliko klavniškega orodja zbranega v neposredni bližini vzreje, kar je tesno povezano s tradicionalno govedorejo po sistemu rejec-pitalec.

5.2 Posebnost proizvoda:

Posebnost proizvoda temelji na kakovosti, ki je določena s posebnim strokovnim znanjem, in ugledu govedine „Bœuf de Vendée“.

(a) Določena kakovost

Ob zakolu so trupi „Bœuf de Vendée“ zelo težki in mesnati, kar je značilno za to regijo. Povprečno so za 120 kg težji od trupov goveda, vzrejenega v vseh drugih bazenih za proizvodnjo govejega mesa v Franciji.

Živali so skotene, vzrejene in spitane na istem kmetijskem gospodarstvu z opredeljenega območja ZGO. Živali se pitajo najmanj 4 mesece, kar omogoča doseganje najboljše zamaščenosti, tj. ocen 2 in 3. Dobra zamaščenost se doseže s pravimi odmerki energijskih in beljakovinskih dodatkov med pitanjem. Zato vsaka žival dobi oceno glede na svoj razred ob vstopu v fazo pitanja. Živali se zakoljejo, ko dosežejo oceno zamaščenosti 2 ali 3.

Tradicionalni mesarji zelo cenijo težke trupe, ki tehtajo (povprečno več kot 450 kg) najmanj 380 kg, saj iz njih dobijo lepe in mehke kose mesa, po katerih vlada med ljubitelji govejega mesa veliko povpraševanje.

(b) Druga značilnost: strokovno znanje ljudi

Znanje rejcev je temeljni element povezave s poreklom goveda „Bœuf de Vendée“.

Rejci-pitalci skrbno nadzorujejo celotni proizvodni proces od skotitve do zakola in so značilni za te posebne proizvodne sisteme v departmaju Vendée. Pogosto slišimo: „Vse živali, ki se skotijo v departmaju Vendée, se tam tudi spitajo.“ Na tem območju se je razvila celotna kultura vzreje. Ustvarila je strokovno znanje, ki je od tedaj znano in poznano prek francoskih meja. Za vzrejo v departmaju Vendée je značilno pitanje živali, skotenih na kmetijskem gospodarstvu, s krmo, pridelano na tem gospodarstvu. Danes ima rejec-pitalec v departmaju Vendée v reji povprečno 60 krav dojilj na površini 70 ha.

Združitev skotitve in pitanja na istem kmetijskem gospodarstvu ima tehnične, sanitarne, ekonomske in komercialne prednosti, ki ugodno vplivajo na kakovost končnega proizvoda.

Rejci uporabljajo le živali, ki izvirajo iz mesnih (mlečnih) pasem ali njihovih križancev. Danosti teh živali ne bi prišle do izraza brez izdatne in kakovostne krme (energijska vrednost in dušikove snovi). Zaradi ugodnega podnebja in kakovostne prsti lahko kmetijska gospodarstva zagotavljajo zadostno količino in kakovost virov krme, saj so v celoti samozadostna. Za „Bœuf de Vendée“ je značilno strokovno znanje rejcev pri proizvodnji krme in žitaric, ki jih kombinirajo glede na prehranske vrednosti in fiziološko stanje živali od skotitve do zakola.

Teleta med vzrejo ostanejo ob materi do odstavitve pri starosti približno 8 mesecev, sledi pa najmanj dvoletni cikel zimskega bivanja v hlevu in poletne paše od aprila do novembra. Osnovna hrana sta popasena trava in groba krma. Živali se pitajo na pašnikih ali iz korit.

Rejec glede na stanje živali na začetku pitanja izbere obdobje in način racioniranja, rezultat katerih bo najboljši mogoči proizvod, zamaščen, vendar ne preveč. Dvakrat na mesec si živali ogleda, da vidi, kako napredujejo in da nazadnje določi najustreznejši datum zakola.

Sistem v regiji rejec-pitalec je lokalna posebnost, ki omogoča pridobitev težkih trupov in najboljšo kakovost zaključne faze z vidika količine maščobe.

(c) Sloves

Brata Batiot sta leta 1878 v departma Vendée pripeljala pasmo Charolais, da bi izboljšala kakovost mesa in delovno moč živali. Z razvojem velikih mest, kot so Nantes, Angers in Pariz, se je ustvaril pretok blaga, zaradi slovesa „dobrih rejcev iz departmaja Vendée“ pa se je sloves tega govejega mesa močno povečal.

To je eno od treh vodilnih proizvodnih območij v Evropi, saj ima 167 000 krav dojlj. Departma Vendée je po proizvodnji govejega mesa danes vodilni francoski departma. Na manj kot 1 % kmetijskih zemljišč je ustvarjenih več kot 5 % nacionalne proizvodnje.

Mesarji in poznavalci cenijo to vrsto proizvoda, ki ustreza najzahtevnejšim kupcem. Tak trup lahko razrežejo na debele kose mehkega, sočnega inokusnega mesa, zlasti z ledij in medrebrnega dela, da bi bil užitek njihovih kupcev čim večji.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Težki trupi živali so velika posebnost departmaja Vendée in izvirajo iz povezave vseh naravnih, podnebnih in kmetijskih dejavnikov, ki omogočajo proizvodnjo izdatne in kakovostne krme, ter strokovnega znanja rejcev.

Posebnost proizvoda v povezavi z geografskim območjem je namreč posebna povezava kmetijskih, pedoloških in podnebnih dejavnikov, ki omogočajo hkrati izkoriščanje pašnikov za pašo črede krav dojlj do odstavitve osem mesecev starih telet ter gojenje krme in žitaric z veliko energijsko in beljakovinsko vrednostjo na globoki prsti, bogati z glenom, ter v sončnem in vročem podnebju, ugodnem za fotosintezo, ki je potrebna zlasti za dobro uspevanje trave in silažne koruze. Velika razpoložljivost krme in njena kakovost, značilni za krmljenje goveda „Bœuf de Vendée“, v povezavi z izborom najboljših živali rejcev departmaja Vendée, ki so zaklane v klavnicah v bližini mesta vzreje, omogočajo pridobitev težkih trupov z najboljšim razredom zamaščenosti.

Mehka, sočna in okusna govedina „Bœuf de Vendée“ je plod skrbne izvedbe vsake od proizvodnih stopenj.

Rejci z ustreznim znanjem izberejo samice ali kastrirane samce. Izključeni so samci ali celo mlado govedo in vse živali do starosti 30 mesecev. Ker je obdobje pitanja precej dolgo, lahko maščoba prodre v mišično tkivo (mišična maščoba) in je zato meso marmorirano ter se pri peki ne izsuši, v nasprotju s pustim mesom, za katerega pravimo, da je „suho“. Tako meso dobi značilno mehkost in sočnost ter se topi v ustih.

V postopku za proizvodnjo govedine „Bœuf de Vendée“ so po zakolu izbrani le najboljši trupi. Zapriseženi uradniki jih ocenijo glede na razred mesnatosti, zamaščenosti in barvo mesa (vizualni pregled in pregled z otipom). Razvrščanje trupov je nujno za zagotovitev, da bo dobljeno meso mehko, sočno in okusno. Trupi, ki izpolnjujejo vsa merila, so upravičeni do uporabe naziva „Bœuf de Vendée“, spremlja pa jih potrdilo o jamstvu porekla.

Minimalno 10-dnevno zorenje zagotavlja, da je meso mehko.

Ta pomembna merila so dejansko odločilna za mesarje in potrošnike. Govedini „Bœuf de Vendée“ so omogočila, da med govejim mesom, ki se prodaja v regiji, uživa velik ugled.

Zaradi značilne mehkobe, sočnosti in okusnosti govedine „Bœuf de Vendée“ jo potrošniki in mesarji redno nabavljajo pri distributerjih, vključenih v iniciativo za boljšo kakovost. Dokaz za to je dejstvo, da je 60 % sedanjih prodajnih mest tega združenja ostalo nespremenjenih od začetka njegove ustanovitve leta 2000.

„Bœuf de Vendée“ je torej prava veriga strokovnega znanja, ki je uspešna, če so uspešni vsi njeni člani: proizvodnja (proizvodnja krme, vzreja in izbor), zakol, razkosanje in distribucija v službi kakovosti in zaščitenege porekla.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 312/15)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XIGALO SITEIAS)

št. ES: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Ξυγάλο Σητείας“ (Xygalo Siteias)/„Ξιγάλο Σητείας“ (Xigalo Siteias)

2. Država članica ali tretja država:

Grčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3 Siri

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

Sir „Xygalo Siteias“ je proizvod, ki nastane s kisanjem mleka. Je bele barve, ima testeno in/ali zrnato strukturo ter nima skorje. Ima svež, kiselkast in rahlo slan okus ter značilen prijeten vonj. Največja vsebnost vlage v siru je 75 %, največja vsebnost soli pa 1,5 %, medtem ko sta vsebnost maščob v suhi snovi od 33 % do 46 % in najmanjša vsebnost beljakovin 31,5 %.

Sir „Xygalo Siteias“ se izdeluje iz kozjega ali ovčjega mleka ali mešanice obeh vrst mleka, kadar ni na voljo dovolj kozjega mleka, pri čemer se vsebnost maščob ovčjega mleka prilagodi, tako da je vsebnost maščob v končnem proizvodu še vedno manjša od 46 % (v suhi snovi). Mešanica mleka se nato pasteurizira (neobvezno) in ohladi na 25 °C. Doda se največ 2 mas. % soli (NaCl), poleg tega pa se dodajo neškodljive kislinske bakterijske kulture in majhne količine naravnih siri iz živalskih želodcev (predvsem če je bilo mleko pasteurizirano). Potem se pusti, da mleko naravno fermentira v posodah za živila, ki se hranijo na enem mestu in so pokrite, vendar niso nepredušno zaprte, in sicer od sedem do deset dni pri temperaturi 15–20 °C. Odvečna maščoba in maslo se odstranita s površine sesirjenega mleka. V teh posodah se zorenje nadaljuje še približno en mesec pri temperaturi 10–15 °C, pri čemer se sesirjenega mleka med celotnim trajanjem postopka kisanja in zorenja ne meša. Na koncu se proizvod loči od sirotke, ki ostane na dnu posode, potem pa se položi v zabojnike, primerne za živila, in ohladi na temperaturo pod 4 °C. Če mleko ni bilo pasteurizirano, se mora sir „Xygalo Siteias“ hraniti na hladnem še vsaj dva meseca, preden se lahko uporabi za prehrano, da se lahko opravijo pregledi za zagotovitev, da proizvod ne vsebuje nobenih nezaželenih mikroorganizmov.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Surovina za izdelavo sira „Xygalo Siteias“ je sveže mleko zdravih ovc in koz, ki se gojijo na tradicionalen način v (nekdanjem) okraju Siteia, so povsem prilagojene posebnemu podnebjju in rastlinstvu regije ter izvirajo izključno iz avtohtonih grških pasem koz in lokalnih pasem ovc (predvsem pasma Siteia, pasmi Psiloriti in Sfakia ter vsi križanci teh pasem).

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Mleko se pridobi tako, da se žival pomolze vsaj deset dni po kotitvi, nato pa ga kmet odpelje v sirarno ali shrani v hladilnikih za mleko. Mleko se potem redno odvaža (običajno je za to odgovorna sirarna) v primernih vozilih ali hladilnih cisternah.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Ovce in koze se gojijo ekstenzivno ali polintenzivno na tradicionalen način v nižinah in na sredogorskih območjih z nadmorsko višino največ 1 000 metrov. Oktobra in novembra (ko mladiči še sesajo) zaradi nezadostne naravne vegetacije in večjih potreb živali po hrani 30–40 % prehrane živali predstavljajo oljčni listi in posušena krma (npr. detelja, seno in koruza), odvisno od posameznega leta.

Od decembra in neke do aprila (obdobje večje proizvodnje mleka, potem ko se mladiči odstavijo) se prehranjujejo z lokalnimi prstoživečimi rastlinami (trave in grmovje, predvsem aromatični in avtohtoni), ki so najbolj bujne med zimskim in spomladanskim deževjem (žajbelj (*Salvia fruticosa* in *Salvia pomifera*), brškin (*Cistus creticus*), resa (*Erica manipuliflora*), flomis (*Phlomis lanata*), koščenica (*Calycotome villosa*), hrast (*Quercus coccifera*) in druge). Do začetka marca te nadomestijo vejice in listi, ki ostanejo od letnega obrezovanja in čiščenja nasadov oljk. V tem zimskem obdobju se dodaja tudi posušena krma, ki običajno ne presega 20 % celotne prehrane, tako da imajo živali dovolj hrane v času močnega deževja, snega in zmrzali.

Od maja in v poletnih mesecih (obdobje manjše proizvodnje mleka) se večina čred prehranjuje z različnimi vrstami posušenih žit s polj na tem območju, ki jih kmetje posejejo posebej za ta namen, in se pasejo na travišču, poraslem z lokalnim rastlinjem. Krmi živali se lahko dodaja posušena krma z drugih območij (npr. seno, detelja in koruza), pri čemer lahko ta dodatek obsega 30–40 % prehrane živali, odvisno od posameznega leta.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Proizvodnja in predelava mleka ter proizvodnja sira „Xygalo Siteias“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Pakiranje mora potekati na opredeljenem območju, da se zaščiti kakovost proizvoda (ki se poslabša, če se proizvod prevaža nepakiran), ker pri nepakiranem proizvodu obstaja veliko večje tveganje, da se sir izpostavi zunanjemu zraku, pri čemer se lahko okuži z nezaželenimi mikroorganizmi, ki zmanjšujejo njegove organoleptične značilnosti in znatno skrajšajo njegov rok trajanja, ki je že tako omejen (največ šest mesecev od izdelave).

Sir „Xygalo Siteias“ se za prodajo pakira v posode, primerne za živila, z največjo prostornino 5 kg. Sorazmerno velike 5-kilogramske posode so namenjene gostinskemu sektorju, kjer se velike količine takoj porabijo in se kakovost proizvoda tako ne poslabša.

Prostornina mora biti omejena, da lahko končni porabnik proizvod porabi v razumnem času po odprtju embalaže in da se ne izgubi posebna organoleptična kakovost proizvoda. Ker je sir „Xygalo Siteias“ mehek in mazav, nima lastnega zaščitnega sloja, kot ga imajo trdi siri.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na embalaži proizvoda morajo biti vidno in čitljivo navedeni:

- ime proizvoda „ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ ali „ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (in/ali v latinici „XYGALO SITEIAS“ ali „XIGALO SITEIAS“) in besedilo „zaščitena označba porekla“ ali enakovredno besedilo v drugem(-ih) jeziku(-ih), ki uporablja(-jo) latinico ali drugo pisavo,
- ime in naslov podjetja za proizvodnjo in podjetja za pakiranje.

Če je bilo v proizvodnem postopku uporabljeno surovo (nepasterizirano) mleko, mora biti na embalaži to posebej označeno v skladu z ustrežno nacionalno zakonodajo in zakonodajo Skupnosti.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Regija, v kateri se proizvaja sir „Xygalo Siteias“, zajema ozemlja nekdanjega (do leta 1997) okraja Siteia v prefekturi Lasiti na Kreti, ki zdaj (od leta 2008) obsega mestne občine Siteia, Makris Gialos, Itanos in Lefki ter njihova občinska območja. Dejansko gre za polotok, ki zajema celoten skrajni vzhodni del Krete, ki je od preostalega otoka na zahodu geografsko ločen z gorama Thrypti in Orno, na severu, jugu in vzhodu pa ga obdaja morje.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Geološke značilnosti in podnebje

Okraj Siteia je območje, veliko 786 km². Zajema predvsem sredogorska območja (nadmorska višina 300–1 000 m z majhnimi planotami) ter manj kot 20 % nižin (pod 300 m) in nekaj goratih predelov (1 000–1 500 m); relief nima strmih vzpetin, kot so značilne za zahodni in osrednji del Krete, zato se lahko ovce in koze gojijo v večini predelov (predvsem na sredogorskih območjih in manj v nižinah).

Regija Siteia ima manj padavin, je bolj vetrovna in ima višje temperature kot drugi deli Krete na enaki nadmorski višini.

Povprečna letna količina padavin nikjer ne presega 1 100 mm; v sredogorju in osrednjih predelih znaša od 500 mm do 800 mm, na severovzhodu in jugu od 300 mm do 500 mm ter na jugovzhodnem delu manj kot 300 mm.

Povprečna letna temperatura na severni obali je 18,67 °C, na jugu pa vsaj za 1 °C višja, pri čemer je letni temperaturni razpon 17 °C. Na sredogorskih živinorejskih območjih na nadmorski višini približno 600 m je predvidena povprečna letna temperatura okoli 16,5 °C, temperaturni razpon pa je približno 20 °C. Na zahodnem delu Krete so povprečne temperature na enaki nadmorski višini za 1 °C do 1,5 °C nižje.

Na območju piha predvsem severozahodni veter, ki je močnejši julija in avgusta, zaradi česar v opoldanskih urah ni pretirano visokih temperatur. Južni veter piha občasno pozimi in spomladi, zaradi česar je podnebje milejše in toplejše.

Število sončnih ur je posebej visoko, saj obsega od 2 700 ur letno na severu do več kot 3 000 ur na jugu (najvišja raven v Grčiji).

Rastlinstvo – pašniki

Zaradi posebnega reliefa in podnebja na tem območju uspeva tudi posebno rastlinstvo. Oljke (*Olea europaea*) se ekstenzivno gojijo do nadmorske višine približno 600 m, vinska trta (*Vitis vinifera*) pa do približno 1 000 m. Na območju Siteie je do zdaj zabeleženih več kot 700 vrst rastlin, na celotni Kreti, ki ima več kot desetkrat večjo površino, pa 1 800 vrst.

Glavna vrsta vegetacije na neobdelanih površinah je grmičevje, pri čemer so velika območja poraščena z grmičastimi rastlinami, kot so frigana (*Sarcopoterium spinosum*), brnistra (*Genista acanthoclada*), timijan (*Thymus capitatus*), žajbelj (*Salvia fruticosa* in *Salvia pomifera*) ter kretskego ebenoveca (avtohtona vrsta *Ebenus cretica*).

Območja z največjo koncentracijo avtohtonih rastlin so prav tista, na katerih se, predvsem v obliki proste reje, pase največ ovc in koz, ki se prehranjujejo z bogatimi in raznolikimi avtohtonimi in aromatičnimi rastlinami ter grmičasto in zelnato vegetacijo.

Visoka grmičasta vegetacija (makija) prevladuje na skalnatih pobočjih, ki so dostopna predvsem kozam in manj ovcam, ter vključuje mastiko (*Pistacia lentiscus*), hrast prnar (*Quercus coccifera*), divjo oljko (*Olea europaea sylvestris*), divji rožičevce (*Ceratonia siliqua*) in koščenico (*Calycotome villosa*).

Pasme ovc in koz – način reje – proizvedeno mleko

Značilna lokalna pasma ovc je pasma Siteia, ki je poddeblo pasma majhnih gorskih ovc z Egejskih otokov. Ta pasma ovc je prilagojena območjem z omejeno vegetacijo in padavinami, kot je Siteia, redijo pa se ne le za mleko, ampak tudi za meso in volno.

Večina ovc, ki se redijo na območju Siteia, je pasme Siteia (28 000–30 000 živali v obdobju 1995–2000). V zadnjih 30 letih se je redilo tudi manjše število ovc pasem Psiloriti in Sfakia; tudi ti pasmi sta prilagojeni pogojem v sredogorju. Ti pasmi se tudi križata z ovcami pasme Siteia, da se poveča njihov donos mleka. Ovce pasme Siteia so zelo dobro prilagojene svojemu okolju vzreje; to dokazuje njihova odpornost na pojav piroplazmoze (s katero se okuži približno ena od 1 000 živali na leto, pri čemer je le 25 % primerov smrtnih). Nedavne študije so pokazale, da je donos mleka na žival pri ovcah pasme Siteia nekoliko manjši, t.j. 106–115 kg na ovco na leto na polintenzivnih kmetijah in 72–80 kg na ekstenzivnih kmetijah v Siteii, medtem ko je povprečni donos za celotno Kreto 110–150 kg na polintenzivnih kmetijah in 78–98 kg na ekstenzivnih kmetijah na ovco na leto.

Koze v regiji Siteia (18 000–20 000 živali) so avtohtonih grških pasem, ki so zelo dobro prilagojene življenju na nedostopnih območjih z omejeno grmičasto vegetacijo.

Ovce in koze v regiji Siteia se gojijo tradicionalno na ekstenzivnih ali polintenzivnih kmetijah, manj v nižinah in več v sredogorskih območjih (nadmorska višina 300 m–1 000 m) na podlagi stalnega letnega vzrejnega cikla (glej tudi odstavek 3.4.) ter na traviških z različnimi vrstami avtohtonih in aromatičnih rastlin, ki dajejo mleku poseben okus. Ovce in koze se razmnožujejo z naravnim parjenjem v čredah, kar pomeni, da se ohranjajo značilnosti lokalnih pasem.

Ekstenzivno kmetovanje pomeni kmetovanje, pri katerem se ovce in koze pasejo na odprtih „prostranih“ pašnikih ter se prehranjujejo z vegetacijo na območju (ki je samozasejana ali umetno posejana). Veliko čred menja pašnike glede na letni čas in se v zimskih mesecih (od novembra do aprila) pasejo na nižji nadmorski višini. Za zaščito in nadzor živali se uporabljajo tradicionalne ograde, ki so običajno med seboj ločene s kamnitimi zidovi in nimajo strehe. Polintenzivno kmetovanje vključuje pokrite prostore, v katerih lahko ovce in koze bivajo ter se hranijo in molzejo, kadar koli je to potrebno v mrzlih zimskih mesecih; v toplih mesecih pa se lahko zaradi milega podnebja v regiji Siteia pasejo na odprtih pašnikih. V zadnjih 20 letih je veliko kmetov zgradilo objekte za bivanje in moljenje, kar pomeni premik proti polintenzivnemu kmetovanju, ki združuje pozitivne elemente ekstenzivnega in intenzivnega načina kmetovanja.

Tradicija živinoreje in sirarstva v regiji Siteia

Z zgodovinskega vidika je bila regija Siteia že v minojski dobi znana po živinorejski in sirarski tradiciji njenih prebivalcev, kar velja še danes. To potrjujejo naslednja pričevanja in dokazi:

- keramične posode za pripravo sira, ki imajo pri dnu luknjo in so bile najdene v izkopaninah minojske hiše v Palaiokastri (središče današnje občine Itanos) v regiji Siteia,
- kovanci iz Praisosa, najvplivnejšega mesta regije v klasični in helenistični dobi, na katerih je upodobljena kozja samica, kar prikazuje pomen koz za gospodarstvo regije,
- pisni dogovori, vsaj iz obdobja od leta 1347 do leta 1450, v zvezi s pogostim natovarjanjem sirov v pristanišču Siteia, namenjenih v Benetke, Egipt (Aleksandrijo), Ciper in drugam,
- navedbe, da je Siteia ena od sedmih regij na Kreti, v katerih sta ovčjereja in kozjereja v 13. in 14. stoletju doživeli velik razvoj,
- navedba, da je „dober sir“ veljal za glavni proizvod regije Siteia v 19. stoletju,
- stalna umestitev okraja Siteia med osem kretske živinorejske okraje v 19. in 20. stoletju ter proizvodnja največje količine sira in volne v absolutnem smislu glede na ostale kretske okraje v letih 1847 in 1929,
- navedba o proizvodnji trdega in mehkega sira, masla ter volne v statističnih podatkih prefekture Lasiti (katere največji okraj je Siteia) za leti 1937 in 1938,
- proizvodnja sira Xygalo v regiji Siteia, predvsem v vročih poletnih mesecih, iz majhne količine ovčjega in kozjega mleka z nizko vsebnostjo maščob, ki so ga gospodinjke pridelovale doma,

živinorejci pa v kamnitih kočah, imenovanih *mitata*. Uporabljali so posebne keramične posode, majhne lončene vrče (imenovane *kouroupia*), ki so imeli luknjo v spodnjem delu, da je sirotka lahko odtekla brez poseganja v sesirjeno mleko, zbrano na površju,

- pisna navedba, da je sir Xygalo proizvod iz regije Siteia že od leta 1957 in se proizvaja v vsaj eni od sredogorskih kmetijskih naselbin (Mysirgio v nekdanji občini Mitato, pri čemer *mitato* v kretskem narečju pomeni sirarna),
- ustanovitev prve sodobne enote za predelavo mleka v 70. letih 20. stoletja na območju Siteia,
- dejstvo, da zdaj na območju Siteia delujeta dva obrata, ki imata številčno oznako certificiranih obratov za proizvodnjo mleka in mlečnih proizvodov ter proizvajata tradicionalne mlečne proizvode in sire na podlagi uveljavljenih tradicij in posebnih načinov predelave mleka, ki jih uporabljajo živinorejci in sirarji v regiji.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Sir „Xygalo Siteias“ je poseben proizvod, izdelan v skladu z uveljavljeno živinorejsko in sirarsko tradicijo v geografski regiji Siteia, pri kateri se uporabljata posebna tehnologija izdelave in mleko s posebnimi značilnostmi, ki jih je mogoče pripisati značilnostim lokalnih pasem koz in ovc, tradicionalnih načinov reje ter podnebja in rastlinstva.

Znani grški degustatorji so sir „Xygalo Siteias“ opisali kot „dober sirček s testeno strukturo, ki se proizvaja izključno v regiji Siteia; sir ima bogat in rahlo kisel okus ter je svež“. V trgovinah in restavracijah v vzhodnem delu Krete se je začel prodajati v začetku 90. let 20. stoletja, medtem ko je bil vsaj od leta 1999 izrecno opisan kot posebna jed v (tradicionalnih in tudi gurmanskih) restavracijah v Atenah in Solunu.

Internetna stran CONCREDED (Conserving Cretan Diet (Ohranjanje kretskih jedi) – pobuda, ki so jo podprli kretski regionalni organi), ki podeljuje certifikate restavracijam, v katerih so na voljo kretske jedi, priporoča sir Xygalo kot predjed z imenom „Xygalo Steiako“.

Razlikovanje od drugih mazavih sirov

Sir Xygalo ima enako gostoto (75 % vlage) kot sir Galotyri iz Epira in zahodne Grčije ter sir Katiki iz Domokosa, le da ni tako slan. Sir Kopanisti s Kikladov in sir Anevato sta gostejša (največja vsebnost vlage 56 % pri prvem in 60 % pri drugem) ter tudi bolj slana kot sir Xygalo. Gostota sira Pihogalo iz Hanie je nekje med obema navedenima siroma (največja vsebnost vlage 65 %).

Sol se pri siru Xygalo doda v mleko in raztopi v njem pred kisanjem, zato ima končni odcejen proizvod blažji, manj slan okus. Pri drugih proizvodih (siri Kopanisti, Anevato, Pihogalo in Katiki) se sol doda odcejenemu sesirjenemu mleku, potem ko sirotka odteče. Le pri siru Galotyri se sol doda mleku, vendar se to naredi 24 ur po začetku kisanja.

Značilnost, po kateri se sir Xygalo zelo razlikuje od podobnih proizvodov, je nižja vsebnost maščob, ki mora biti (v suhi snovi) najmanj 33 mas. % in največ 46 mas. %.

V nasprotju s tem je najmanjša vsebnost maščob pri siru Pihogalo iz Hanie veliko večja (50 mas. %), pri drugih siri pa znaša 40 %, 43 % ali celo 45 %. Nizka vsebnost maščob je posledica velikega deleža kozjega mleka in/ali odstranjevanja/posnemanja maščobe z mleka ali sira Xygalo med njegovo izdelavo. Pri proizvodnji drugih, podobnih sirov ni podobne faze odstranjevanja maščob, ampak se izvajajo faze homogeniziranja.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Povzamemo lahko, da so v zvezi s kakovostjo in značilnostmi sira „Xygalo Siteias“ ključne štiri glavne točke, ki ta proizvod povezujejo z geografskim območjem (okoljem in ljudmi) ter ga hkrati ločujejo od drugih podobnih proizvodov:

- uporaba visokokakovostnega mleka, ki se pridobiva izključno od živali lokalnih pasem (ovce pasme Siteia ter v manjšem obsegu ovce pasme Psiloriti in Sfakia ali križanci teh pasem ter avtohtone grške pasme koz), ki se gojijo s tradicionalnimi načini kmetovanja (ekstenzivno ali polintenzivno

kmetovanje) na opredeljenem območju in so prilagojene posebnemu podnebjju (malo padavin, veliko sončnih ur, sorazmerno visoke povprečne temperature, vendar brez velikih dnevnih nihanj, močni vetrovi itd.),

- populacija avtohtonih in aromatičnih rastlin na naravnih traviščih na opredeljenem območju, ki jih kmetje uporabljajo za prehranjevanje ovc in koz, pri čemer na podlagi svojih izkušenj najboljše izkoristijo geologijo zemljišča v vseh letnih časih, posebne podnebne značilnosti ter posebno rastlinstvo regije, ki prispeva k proizvodnji mleka ter siru Xygalo Siteias daje posebno kakovost in prijetne organoleptične značilnosti,
- uporaba posebne tehnologije za proizvodnjo sira „Xygalo Siteias“, ki ima naslednje glavne značilnosti:
 - nadzor vsebnosti maščob, pri čemer se maščobe posnamejo s površine mleka na začetku ali s površine proizvoda po prvi fazi kisanja, da je proizvod čim bolj „lahek“,
 - dodajanje soli mleku pred kisanjem, zaradi česar ima sir rahlo slan okus,
 - sesirjeno mleko se med celotnim postopkom kisanja/zorenja ne meša, pri čemer ta postopek poteka v naravnem okolju, da se razvije mikroflora, potrebna za naravno fermentacijo,
 - ter uspešna ločitev sira „Xygalo Siteias“ od sirotke (v smislu časa in kakovosti) po zorenju, tako da se sesirjeno mleko čim manj drobi,
- ohranitev starodavnega imena osnovnega proizvoda, ki nastane z naravnim kisanjem mleka, tj. „Οξύγαλα“ (Oxygala ali kislo mleko), ki se je v lokalnem narečju regije Siteia nekoliko spremenil, in sicer v „Ξύγαλο“ (Xygalo), pri čemer je njegova proizvodnja izredno podobna proizvodnji sira v helenistični in rimski dobi. Zdaj imajo podobni proizvodi precej drugačna imena, drugi mlečni proizvodi pa so na geografskem območju Krete in na splošno v Grčiji na voljo veliko manj časa.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2010/C 312/14	Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	19
2010/C 312/15	Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila	25

Cena naročnine 2010 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 100 EUR na leto
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	770 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni CD-ROM	22 uradnih jezikov EU	400 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), CD-ROM, 2 izdaji na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	300 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaji	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

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*.

Format CD-ROM bo leta 2010 nadomeščen s formatom DVD.

Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno 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. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletišče <http://europa.eu>



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

SL