

Uradni list

Evropske unije

C 260



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 57

9. avgust 2014

Vsebina

II Sporočila

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 260/01	Sporočilo Komisije o končanem postopku za omejitev štirih ftalatov (DEHP, DBP, BBP in DIBP) v skladu z Uredbo (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7320 – PAI Partners / DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7321 – CVC Capital Partners / Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7295 – Parkwind / Aspiravi Offshore / Summit Renewable Energy Northwind / Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7137 – EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7290 – Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

IV Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2014/C 260/09	Menjalni tečaji eura	9
2014/C 260/10	Povzetek odločitev Komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) (objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006)	10

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2014/C 260/11	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7291 – Versalis/Novamont) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7338 – OJL/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	12

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2014/C 260/13	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	13
---------------	---	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

2014/C 260/14	Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	17
2014/C 260/15	Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	24
2014/C 260/16	Zaključek postopka pritožbe CHAP (2010) 723	33

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

SPOROČILO KOMISIJE

o končanem postopku za omejitev štirih ftalatov (DEHP, DBP, BBP in DIBP) v skladu z Uredbo (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH)

(Besedilo velja za EGP)

(2014/C 260/01)

1. UVOD

Danska je 14. aprila 2011 v skladu s členom 69(4) Uredbe (ES) št. 1907/2006 ⁽¹⁾ (Uredba REACH) Evropski agenciji za kemikalije (ECHA) predložila dokumentacijo iz Priloge XV ter tako vložila predlog za omejitev. Predlog se je nanašal na omejitev na ravni EU dajanja v promet izdelkov, ki so namenjeni za uporabo v zaprtih prostorih, in izdelkov, ki lahko pridejo v neposreden stik s kožo ali sluznico ter vsebujejo enega ali več od štirih ftalatov v koncentracijah, ki presegajo 0,1 masnega % plastificiranega materiala. Gre za naslednje štiri ftalate: DEHP (bis(2-etilheksil) ftalat; št. CAS 117-81-7; št. EC 204-211-0); DBP (dibutil ftalat; št. CAS 84-74-2; št. EC 201-557-4); BBP (benzil butil ftalat; št. CAS 85-68-7; št. EC 201-622-7); DIBP (diizobutil ftalat; št. CAS 84-69-5; št. EC 201-553-2). Danska je menila, da prisotnost ftalatov v izdelkih in kombinirana izpostavljenost tem ftalatom zaradi njihove strupenosti za razmnoževanje in lastnosti povzročiteljev endokrinih motenj pomeni tveganje za zdravje ljudi, ki ni ustrezno nadzorovano in bi ga bilo treba obravnavati na ravni EU.

Odbor za oceno tveganja (RAC) Evropske agencije za kemikalije (ECHA) je v skladu s členom 70 Uredbe REACH 15. junija 2012 soglasno sprejel mnenje o predlagani omejitvi. RAC je menil, da predlagana omejitev ni upravičena, saj razpoložljivi podatki ne potrjujejo, da bi v letu 2012 kombinirana izpostavljenost tem štirim ftalatom pomenila tveganje. Po navedbah RAC veljavne regulativne zahteve in posledično zmanjšanje uporabe še dodatno zmanjšujejo izpostavljenost, kar velja tudi za zahteve za izdajo dovoljenja, ki bodo za te ftalate predpisane v naslednjih nekaj letih.

Odbor za socialno-ekonomsko analizo (SEAC) Evropske agencije za kemikalije je v skladu s členom 71 Uredbe REACH 5. decembra 2012 soglasno sprejel mnenje o predlagani omejitvi, v katerem je ugotovil, da ni podlage, da se predlagana omejitev potrdi. Ta ugotovitev temelji na zgoraj opisanem mnenju RAC.

ECHA je 19. decembra 2012 v skladu s členom 72 Uredbe REACH Komisiji predložila mnenji RAC in SEAC.

Če so pogoji iz člena 68 izpolnjeni, Komisija v skladu s členom 73(1) Uredbe REACH pripravi osnutek spremembe Priloge XVII v treh mesecih po prejemu mnenja SEAC.

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 1907/2006[1] Evropskega parlamenta in Sveta z dne 18. decembra 2006 o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) ter o ustanovitvi Evropske agencije za kemikalije in o spremembi Direktive 1999/45/ES ter o razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 793/93 in Uredbe Komisije (ES) št. 1488/94 ter Direktive Sveta 76/769/EGS in direktiv Komisije 91/155/EGS, 93/67/EGS, 93/105/ES in 2000/21/ES (UL L 396, 30.12.2006, str. 1).

Štirje ftalati so razvrščeni kot snovi kategorije 1B, strupene za razmnoževanje, v skladu s Prilogo VI k Uredbi CLP⁽¹⁾. Tako kot druge snovi kategorije 1B, strupene za razmnoževanje, in v skladu z vnosom 30 Priloge XVII k Uredbi REACH se štirje ftalati ne smejo dajati v promet ali se uporabljati kot snovi, kot sestavine drugih snovi ali v zmesih, namenjenih splošni uporabi, kadar je koncentracija teh ftalatov večja ali enaka 0,3 %.

Uporaba treh navedenih ftalatov (DEHP, DBP in BBP) v igračah in predmetih za nego otrok je omejena z vnosom 51 Priloge XVII k Uredbi REACH. V okviru klavzule o pregledu iz tega vnosa je ECHA v letu 2010 na zahtevo Komisije ocenila, ali bi bilo treba vnos glede na nove znanstvene informacije spremeniti. Ugotovila je⁽²⁾, da razpoložljive nove informacije o uporabah navedenih treh ftalatov in izpostavljenosti njim ne pomenijo novih vidikov za že opravljene ocene, ki so bile uporabljene kot osnova za navedene omejitve. Ugotovila je tudi, da te nove informacije niso potrdile, da bi bilo treba obstoječe omejitve nujno ponovno pregledati.

2. GLAVNE PRVINE, KI JIH JE KOMISIJA UPOŠTEVALA PRI OCENJEVANJU

Komisija je pri odločanju o tem, ali so pogoji iz člena 68 Uredbe REACH izpolnjeni in omejitev upravičena, upoštevala zlasti naslednje prvine dokumentacije za omejitev in mnenja odborov.

Prvič, RAC je težko sklepal, kako štirje ftalati vplivajo na težave z neplodnostjo in povečanje hormonsko odvisnih rakov, opaženih pri ljudeh. Na podlagi dejansko razpoložljivih epidemioloških študij pri ljudeh ni bilo mogoče sklepati, da obstaja neposredna vzročna povezava med obravnavanimi učinki (večinoma antiandrogenimi) in izpostavljenostjo štirim ftalom. Po drugi strani pa se je RAC strinjal, da je bilo iz podatkov o živalih za več učinkov razvidno, da so povezani z antiandrogenim načinom delovanja. Odbor je zato vse navedene učinke upošteval kot ustrezne končne točke in za izpeljavo ravni izpostavljenosti snovi, ki se pri ljudeh ne bi smela preseči, izbral najobčutljivejše (izpeljana raven brez učinka, DNEL). Vendar pa je RAC menil, da je izpeljana DNEL zaradi nekaterih razlogov, navedenih v mnenju, kot je uporaba konservativnih začetnih ravni odmerkov⁽³⁾, previsoka.

Drugič, RAC je v oceni izpostavljenosti ocenil scenarije, predlagane v dokumentaciji za omejitev, kjer do izpostavljenosti ftalom v izdelkih lahko pride preko neposrednega stika z izdelki ter preko prahu in zraka v zaprtih prostorih, ki vsebuje ta štiri ftalate. Pri oceni je upošteval tudi izpostavljenost preko vnosa hrane.

RAC je menil, da gre pri ocenah izpostavljenosti na podlagi podatkov iz dokumentacije za omejitev za najslabši možen scenarij in da te niso zanesljive iz več razlogov, ki jih je pojasnil v svojem mnenju. Zato se izračunane stopnje opredelitve tveganja pred izpostavljenostjo izdelkom v zaprtem prostoru ter z vnosom hrane štejejo za previsoke.

RAC je obravnaval študije biološkega monitoringa pri ljudeh, ki so bile predložene v dokumentaciji za omejitev iz Priloge XV in med postopkom za omejitev, da bi izpeljal ocene izpostavljenosti ter tako dobil boljšo predstavbo o skupnih/kombiniranih ravneh izpostavljenosti prebivalstva štirim ftalom. Rezultat ocen izpostavljenosti, izračunanih z uporabo navedenih podatkov biološkega monitoringa, so bile kombinirane stopnje opredelitve tveganja za štiri ftalate, in sicer 1,59 za otroke in 1,23 za odrasle (razumni najslabši primer), tako da se tveganje šteje od 1 naprej. RAC je priznal, da bi lahko podatki biološkega monitoringa privedli do nekoliko prenizko ocenjene izpostavljenosti, saj so bili na voljo le podatki za razmeroma majhno število ljudi in niso zajemali vseh starostnih skupin ter najverjetneje niso odražali razmer po vsej Evropi (na voljo so bilo samo podatki Nemčije in Danske). Glede na to, da so se razpoložljive

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 1272/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o razvrščanju, označevanju in pakiranju snovi ter zmesi, spremembi in razveljavitvi direktiv 67/548/EGS in 1999/45/ES ter spremembi Uredbe (ES) št. 1907/2006 (UL L 353, 31.12.2008, str. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ NOAEL (raven brez opaženega škodljivega učinka) ali LOAEL (najnižja raven z opaženim škodljivim učinkom).

študije biološkega monitoringa nanašale na vzorce, odvzete pred letom 2007, je RAC menil, da ocene izpostavljenosti ne odražajo sedanjih razmer in so ocenjene previsoko, saj naj bi izvajanje zakonodaje EU s področja ftalatov v materialih, namenjenih za stik z živili⁽¹⁾, v kozmetičnih izdelkih⁽²⁾ ter izdelkih za nego otrok in igračah⁽³⁾, zmanjšalo izpostavljenost.

Kakor je navedel RAC v svojem mnenju, se je med letoma 2007 in 2010 prisotnost štirih ftalatov v izdelkih, proizvedenih v EU, zmanjšala za 40 %, v uvoženih izdelkih v EU za 13 % ter v izdelkih, ki se tržijo v EU, za 35 %. Ugotovil je tudi, da so izračunane stopnje opredelitve tveganja posledica izpostavljenosti vsem izdelkom, ki vsebujejo ftalate, tudi tistim, katerih omejitev v predlogu ni bila predvidena. RAC je zato sklenil, da so bile izračunane stopnje opredelitve tveganja, večje od 1, na splošno previsoko ocenjene glede na sedanje stanje.

Poleg tega sta RAC in SEAC opozorila, da je bilo v številnih primerih postopno opuščanje štirih ftalatov in/ali ftalatov na splošno že opravljeno ali se še izvaja. Poleg tega je SEAC na podlagi različnih scenarijev napovedal količino štirih ftalatov v izdelkih, ki naj bi se dali v promet v EU v letih 2015 in 2020. Navedeni napovedi sta vključevali nadaljnje znatno zmanjšanje štirih ftalatov v izdelkih v EU. Na tej podlagi je RAC sklepal, da bo trenutno zmanjševanje količin nadalje zmanjševalo izpostavljenost do ravni brez tveganja za zdravje ljudi. Tudi SEAC je menil, da je ravno zakonodaja EU – na primer razvrstitev štiri ftalatov kot strupenih za razmnoževanje, zakonodaja EU, ki omejuje njihovo uporabo v igračah in izdelkih za nego otrok, ter zakonodaja EU o plastičnih materialih, namenjenih za stik z živili – glavni dejavnik nadomeščanja, tako da se pričakuje nadaljnje nadomeščanje štirih ftalatov z drugimi plastifikatorji zaradi vključevanja teh ftalatov na seznam snovi, ki vzbujajo veliko zaskrbljenost, v skladu s členom 59 Uredbe REACH in v Prilogi XIV k Uredbi REACH ter dejstva, da je ob vložitvi vloge za izdajo dovoljenja treba predložiti tudi načrt nadomestitve, če so na voljo ustrezne alternative. Drugi tržni dejavniki, kot so naraščajoča uporaba neftalatnih plastifikatorjev ter negotovost dolgoročnih cen in razpoložljivost zalog ftalatov, govorijo v prid tej nadomestitvi.

SEAC je v svojem mnenju opozoril, da ni mogel oceniti sorazmernosti predlagane omejitve, ker ni bilo ustreznih podatkov v dokumentaciji za omejitve iz Priloge XV, ustrezni podatki pa tudi niso bili zbrani med postopkom za določitev omejitev. Koristi predlagane omejitve, ki bi bile povezane z morebitnim zmanjšanim vplivom na zdravje, niso bile dokazane niti ocenjene. Informacije, ki jih je imel na voljo SEAC, niso omogočale ocene morebitnih okoljskih prednosti predlagane omejitve. Glede stroškov, ki naj bi jih imela industrija z nadomeščanjem, je SEAC ugotovil, da so cene nadomestnih snovi (vključno s ftalatnimi in neftalatnimi plastifikatorji) na splošno od 0 do 30 % višje. SEAC je glede na številne uporabe imel na voljo malo informacij o preformulaciji in drugih ustreznih stroških nadomeščanja. Na splošno je SEAC ocenil, da so za večino uporab tehnično na voljo druge možnosti, ki so cenovno dostopne. Vendar pa bi predlagana omejitev lahko negativno gospodarsko vplivala na sektor recikliranja PVC ali pa zahtevala več časa in virov za nadomestitev v nekaterih sektorjih (npr. v letalski in vesoljski industriji). SEAC je navedel tudi, da navkljub zelo širokemu področju uporabe predloga ni bilo dokazano, da bi bila predlagana omejitev dejansko najustreznejši ukrep.

Danska je 9. aprila in 12. julija 2013 Komisiji predložila sklicevanja na dodatne informacije s prošnjo, da Komisija te informacije preuči pred sprejetjem odločitve. Informacije so se nanašale predvsem na podatke iz študij biološkega monitoringa in prisotnost štirih ftalatov v uvoženih izdelkih. Komisija je sekretariat ECHA pozvala, naj opravi predhodno oceno, ali bi ti podatki lahko izpodbijali mnenji RAC in SEAC.

Sekretariat ECHA je v svoji predhodni oceni ugotovil, da je na podlagi novih razpoložljivih podatkov biološkega monitoringa za dansko prebivalstvo izpostavljenost v tej državi članici v letu 2011 znašala približno polovico vrednosti iz leta 2007, kar potrjuje predpostavke o padajočem trendu in ugotovitve RAC in SEAC. Podatki biološkega monitoringa iz drugih držav članic EU pa niso bili javno dostopni. ECHA je podatke ocenila kot izrazito predhodne narave (strokovno nepregledane), na podlagi katerih ne more opraviti ustreznih analiz in priti do jasnih ugotovitev, s katerimi bi lahko izpodbijala mnenji RAC in SEAC.

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. oktobra 2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili, in o razveljavitvi direktiv 80/590/EGS in 89/109/EGS (UL L 338, 13.11.2004, str. 4) ter Uredba Komisije (EU) št. 10/2011 z dne 14. januarja 2011 o polimernih materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (UL L 12, 15.1.2011, str. 1).

⁽²⁾ Direktiva Sveta 76/768/EGS z dne 27. julija 1976 o približevanju zakonodaj držav članic v zvezi s kozmetičnimi izdelki (UL L 262, 27.9.1976, str. 169).

⁽³⁾ Direktiva Evropskega parlamenta in Sveta 2005/84/ES z dne 14. decembra 2005 (UL L 344, 27.12.2005, str. 40), trenutno pod vnosom 51 Priloge XVII k Uredbi REACH.

Poleg tega je sekretariat ECHA ocenil, da na podlagi podatkov in dodatnih preudarkov, ki jih je Danska predložila o prisotnosti ftalatov v uvoženih izdelkih, ni mogoče priti do ugotovitev, ki so drugačne od tistih, do katerih sta prišla RAC in SEAC. Čeprav so podatki o padajočem trendu količine ftalatov v izdelkih na trgu EU manj izraziti kot predvideva SEAC, pa ti niso v nasprotju s predpostavko RAC, kar potrjuje tudi predhodna ocena ECHA o podatkih biološkega monitoringa.

Na podlagi predhodne ocene, ki jo je izvedel sekretariat ECHA o podatkih, ki jih je Danska predložila 9. aprila in 12. julija 2013, Komisija meni, da ti podatki zaradi njihove omejene razpoložljivosti in predhodne narave na tej stopnji ne zagotavljajo zadostne podlage za izpodbijanje mnenj RAC in SEAC.

3. SKLEPNE UGOTOVITVE

Komisija v skladu s členom 73(1) Uredbe REACH meni, da pogoji iz člena 68 niso izpolnjeni, zato ni pripravila osnutka sprememb Priloge XVII in si ni prizadevala doseči končne odločitve v skladu s postopkom iz člena 73(2) Uredbe REACH.

Uredba REACH harmonizira pogoje za proizvodnjo, uporabo ali dajanje v promet ali prepoved kemijskih snovi, ki so bile v postopku za omejitve Uredbe REACH (členi 69 do 73 Uredbe REACH). Države članice po končanem postopku za omejitve ne bi smele ohraniti ali uvesti nacionalnih omejitev, ki bi se razlikovale od tistih na ravni EU, ki se nanašajo na tveganja, ocenjena v dokumentaciji za omejitve iz Priloge XV.

Ker se je Komisija odločila, da predlagane omejitve na ravni EU ne sprejme, to v primeru štirih ftalatov pomeni, da države članice ne bi smele ohraniti ali uvesti nacionalnih omejitev, ki zadevajo tveganja, ocenjena v postopku EU za omejitve.

Komisija opozarja, da mora ECHA v skladu s členom 69(2) Uredbe REACH po datumu poteka (tj. 21. februarju 2015) preučiti, ali uporaba štirih ftalatov iz Priloge XIV v izdelkih pomeni neustrezno nadzorovano tveganje za zdravje ljudi ali okolje. Pri tem postopku bi se upoštevalo tudi priporočilo iz mnenja RAC, da se spremljajo tržna gibanja, vzorci uporabe, obremenitev telesa na podlagi biološkega monitoringa, vsebnost v izdelkih in prehajanja iz njih.

Komisija meni, da mora ECHA v okviru tega postopka oceniti vsak nov razpoložljiv podatek, vključno z novimi podatki biološkega monitoringa, kot jih je predložila Danska 9. aprila in 12. julija 2013. Komisija bo ECHA zaprosila, naj ta postopek sproži že pred datumom poteka za te snovi.

V primeru pomislekov, da bi bilo treba preveriti še druge ftalate, ki so razvrščeni kot snovi, strupene za razmnoževanje 1A/B, ali v primeru, da novi znanstveni dokazi kažejo nesprejemljivo tveganje, ki izhaja iz izpostavljenosti navedenim štirim ftalatom, bi se lahko ocenilo tveganje za zdravje ljudi, ki izhaja iz skupne kombinirane izpostavljenosti vsem razvrščenim ftalatom, in začel nov postopek za omejitve v skladu s členom 69 Uredbe REACH.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV)
(Besedilo velja za EGP)
(2014/C 260/02)

Komisija se je 5. avgusta 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7266. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.7202 – Lenovo/Motorola Mobility)
(Besedilo velja za EGP)
(2014/C 260/03)

Komisija se je 26. junija 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7202. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.7320 – PAI Partners / DVD Participations)
(Besedilo velja za EGP)
(2014/C 260/04)

Komisija se je 4. avgusta 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7320. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.7321 – CVC Capital Partners / Vedici Groupe)
(Besedilo velja za EGP)
(2014/C 260/05)

Komisija se je 5. avgusta 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7321. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7295 – Parkwind / Aspiravi Offshore / Summit Renewable Energy Northwind / Northwind)****(Besedilo velja za EGP)****(2014/C 260/06)**

Komisija se je 5. avgusta 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7295. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7137 – EDF/Dalkia en France)****(Besedilo velja za EGP)****(2014/C 260/07)**

Komisija se je 25. junija 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v 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/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7137. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7290 – Apple/Beats)****(Besedilo velja za EGP)**

(2014/C 260/08)

Komisija se je 25. julija 2014 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številki zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32014M7290. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

8. avgusta 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj
USD ameriški dolar	1,3388	CAD kanadski dolar	1,4614
JPY japonski jen	136,45	HKD hongkonški dolar	10,3772
DKK danska krona	7,4550	NZD novozelandski dolar	1,5791
GBP funt šterling	0,79670	SGD singapurski dolar	1,6751
SEK švedska krona	9,2440	KRW južnokorejski won	1 381,25
CHF švicarski frank	1,2137	ZAR južnoafriški rand	14,3352
ISK islandska krona		CNY kitajski juan	8,2446
NOK norveška krona	8,3600	HRK hrvaška kuna	7,6470
BGN lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 766,43
CZK češka krona	27,825	MYR malezijski ringit	4,2843
HUF madžarski forint	313,72	PHP filipinski peso	58,876
LTL litovski litas	3,4528	RUB ruski rubelj	48,5790
PLN poljski zlot	4,2010	THB tajski bat	43,022
RON romunski leu	4,4435	BRL brazilski real	3,0632
TRY turška lira	2,8920	MXN mehiški peso	17,7284
AUD avstralski dolar	1,4419	INR indijska rupija	81,9212

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

Povzetek odločitev Komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH)

(objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(2014/C 260/10)

Odločitve o dodelitvi avtorizacije

Datum sprejetja odločitve	Ime snovi	Imetnik avtorizacije	Številka avtorizacije	Dovoljena uporaba	Potek roka za preverjanje	Razlogi za odločitev
7. avgust 2014	Bis(2-etilheksil)ftalat (DEHP) št. EC: 204-211-0 št. CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ ZDRUŽENO KRALJESTVO	REACH/14/1/0	Predelava formulacije, ki vsebuje DEHP in je odporna proti difuziji, med difuzijskim spajanjem in proizvodnjo ventilatorskih lopatic za letalske motorje	21. februar 2022	— Tveganje je pod ustreznim nadzorom v skladu s členom 60(2) Uredbe (ES) št. 1907/2006. — Za zdaj ni na voljo ustreznih alternativ, raziskave za tehnično izvedljive alternative pa potekajo v okviru 5–10 letnega raziskovalnega programa.

⁽¹⁾ UL L 396, 30.12.2006, str. 1.

V
(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva M.7291 – Versalis/Novamont)

Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2014/C 260/11)

1. Evropska Komisija je 1. avgusta 2014 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji Versalis S.p.A. („Versalis“, Italija), ki je pod nadzorom podjetja ENI S.p.A. („ENI“, Italija), in Novamont S.p.A. („Novamont“, Italija) pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljeno družbo, ki je skupno podjetje.
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - podjetje Versalis se ukvarja s proizvodnjo in trženjem številnih vrst petrokemičnih proizvodov ter prodajo licenc, ki se nanašajo na njegove tehnologije in strokovno znanje. Podjetje Versalis je hčerinsko podjetje v stoddstotni lasti podjetja ENI, italijanske multinacionalne naftne in plinske družbe, ki deluje na številnih področjih, kot so jedrska energija, energija, kemikalije, plastika in rafiniranje,
 - podjetje Novamont je italijansko podjetje, ki se ukvarja s proizvodnjo bioplastike na podlagi bioproizvodov in biološko razgradljivih polimerov, v celoti ali delno pridobljenih iz obnovljivih virov.
3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Evropska komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Evropska komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7291 – Versalis/Novamont lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 („Uredba o združitvah“).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2014/C 260/12)

1. Evropska komisija je 4. avgusta 2014 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji Oji Holdings Corporation („OJI“, Japonska) in Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Japonska) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Pulp, Paper & Packaging Business of Rank Group Limited („PPP Business“, Nova Zelandija).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje OJI: proizvodnja papirne kaše in izdelkov iz papirja,
- za podjetje INCJ: javno-zasebno partnerstvo, ki zagotavlja finančno (kapital za rast in rizični kapital) in tehnološko podporo ter podporo pri upravljanju za podjetja naslednje generacije,
- za podjetje PPP Business: proizvodnja papirne kaše in izdelkov iz papirja, ki se tržijo zlasti v Novi Zelandiji, Avstraliji in Aziji; logistične storitve ter zbiranje in predelava odpadnega papirja.

3. Po predhodnem pregledu Evropska komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tej točki še ni sprejeta. Na podlagi Obvestila Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

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

Evropska komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7338 – OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 („Uredba o združitvah“).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

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

(2014/C 260/13)

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

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****„Potjesvlees uit de Westhoek“****Št. ES: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****ZGO (X) ZOP ()****1. Ime**

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. Država članica ali tretja država

Belgija

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

Skupina 1.2 Mesni proizvodi

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

Splošni del:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ je mesni pripravek rahlo kislega okusa v želeju, ki vsebuje tri vrste belega mesa, tj. piščančje, telečje in zajčje. Proizvod je sestavljen iz najmanj 60 % mesa in največ 40 % želeja.

Videz:

Žele, ki je svetle barve, je prosojen ter vsebuje velike in majhne kose kuhanega belega mesa, eventualno s kostjo. Meso je lahko zelo svetle bele barve do sivkasto bele barve. Kot okras se lahko uporabijo rezine limone. Žele lahko vsebuje koščke čebule, korenja, pora ali zelene.

Organoleptične značilnosti:

Prevladujoč okus proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ je okus po kuhanem belem mesu in jušni osnovi. Žele je rahlo kislega okusa.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ se pripravi z naslednjimi sestavinami:

Meso:

- piščančje (največ 70 %),
- zajčje (najmanj 15 %),
- telečje (najmanj 15 %).

Žele:

- voda,
- kisle sestavine: limona in/ali belo vino in/ali kis,
- želatina: največ 100 g na liter tekočine za kuhanje,
- arome:
 - doda se zelenjava: čebula, korenje, por in zelena,
 - dodajo se lahko zelišča: timijan, lovor, peteršilj, klinčki, kardamom, koriander in kari,
 - poper in/ali kajenski poper, kari,
 - sol.

Pripravek ne vsebuje barvil ali konzervansov.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

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

Vse stopnje priprave proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ se izvedejo na opredeljenem območju:

- priprava jušne osnove,
- kuhanje mesa,
- priprava želeja,
- končni postopek.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na oznaki mora biti navedeno ime „Potjesvlees uit de Westhoek“ in logotip EU.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje so regija Westhoek in sosednje obalne občine v belgijski pokrajini Zahodna Flandrija. Občine na tem območju so: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke in Wervik.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ je z območjem neločljivo povezan. Temelji na lokalnem domačem receptu, ki izhaja iz zelo starih jedi iz želeja. Znanje o pripravi proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ so skozi stoletja prenašale gospodinje iz regije Westhoek in tako je ta proizvod postal značilna domača jed, ki se je stregla na sejmihi. Uporaba piščančjega, zajčjega in telečjega mesa, ki so si ga navadni ljudje lahko privoščili le enkrat ali dvakrat letno, kaže na to, da se je jed od 19. stoletja do obdobja po koncu druge svetovne vojne pripravljala ob praznovanjih. Proizvod je bil primeren zlasti kot jed za poletne sejme, saj ga je bilo mogoče pripraviti v velikih količinah že vnaprej, pri čemer so sestavine kislega okusa, ki dodajo svežino, pomagale, da se je proizvod ohranil.

Lokalni mesarji so po drugi svetovni vojni prevzeli recept in proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ ponudili v svojih mesnicah, s čimer so prispevali k temu, da se je jed, ki je bila sprva na voljo na sejmihi, razvila v visokokakovostno mesno delikateso, ki jo mesarji in proizvajalci mesnih izdelkov vse leto dobavljajo kot nadev za sendviče ali kot samostojno jed.

Regija Westhoek v bližini belgijske obale je pomembna turistična regija, znana po številnih uveljavljenih kulinaricnih tradicijah, vključno s proizvodom „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2 Posebnosti proizvoda

Iz te stoletja dolge lokalne tradicije se je razvil zelo poseben proizvod, za katerega sta značilna svetla barva in svež okus, ki ju je mogoče dobiti z uporabo:

— le belega mesa, in sicer piščančjega, zajčjega in telečjega,

— čiste jušne osnove svetle barve kot osnove za žele,

— kisa ali limone za belo barvo in okus.

Kombinacija belega mesa, svetlega želeja in odtenka kislosti je značilna za proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ na opredeljenem geografskem območju.

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

Povezanost z geografskim območjem temelji na posebnih lastnostih proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“, ki se je razvil iz lokalnega znanja in izkušenj. Proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ in njegov sloves sta neločljivo povezana z regijo in turizmom v njej.

Avtorja Dirk De Prins in Nest Mertens sta v svoji knjigi „De Belgische keuken“ (Belgijska kuhinja) iz leta 1995 vzpostavila povezavo med domačim receptom za „Potjesvlees uit de Westhoek“ in špansko zasedbo Belgije v 16. stoletju. Hladni in kisli pripravek iz rečne ribe, znan kot „escavèches“ v Valoniji, in „Potjesvlees uit de Westhoek“, sta tesno povezana s špansko jedjo „escabeche“.

Strokovnjaki so okrepili ozaveščenost o tem domačem receptu, proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ pa se je pojavil na strokovnih tekmovanjih in z njim zmagovali na prireditvah, kot sta sejem mesnin in mesnih proizvodov Slavakto v Utrechtu (1994) ter sejem mesnih in ribjih proizvodov v Belgiji (2009).

Da bi lokalni mesarji pomen svojih tradicionalnih proizvodov še povečali, so ustanovili trgovsko združenje „Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek“ (Red „Potjesvlees uit de Westhoek“) in vložili skupno vlogo za priznanje proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ kot tradicionalnega flamskega regionalnega proizvoda. To priznanje je bilo dodeljeno septembra 2008.

Čeprav se proizvod proizvaja v manjšem obsegu in večinoma le lokalno, so mu njegove posebne značilnosti in sloves dodelile pomembno kulinarično vlogo v turistični regiji Westhoek v Zahodni Flandriji. Uradni flamski turistični organ „Toerisme Vlaanderen“ in turistični organ „Westtoer“ za pokrajino Zahodna Flandrija sta priznala pomen proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“.

- Uradni flamski turistični organ je prek združenja „Tafelen in Vlaanderen“ (Restavracije v Flandriji) vključil proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ v svoj akcijski načrt za obdobje 2011–2012–2013 za namene promoviranja hrane, pijače in restavracij v Flandriji.
- Turistična brošura „Zahodna Flandrija za telebane“ omenja proizvod „Potjesvlees uit de Westhoek“ kot značilen proizvod regije Westhoek.
- Na spletnem mestu regije www.streekproductwestvlaanderen.be so navedeni vsi proizvajalci proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“, kozarci tega proizvoda pa so vključeni tudi v darilno košaro.

Poleg tega sloves in pomen proizvoda za turizem dokazujejo omembe v nacionalnih in mednarodnih turističnih vodičih. Vključen je na primer na zemljevid regionalnih jedi in proizvodov v turističnem vodiču „Belgija/Veliko vojvodstvo Luksemburg“, ki ga je leta 1999 izdala družba Michelin, vodiču po belgijskih regionalnih jedeh Ippa iz leta 1995 in vodiču po regionalnih proizvodih založbe De Rouck iz leta 2008.

O proizvodu se je pisalo v številnih specializiranih flamskih publikacijah, kot so „Vlaamse gerechten“ (Flamske jedi) iz leta 1975, „De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen“ (Mala kulinarična enciklopedija Flandrije) iz leta 2009 in „De oude Belgen in de keuken“ (Antični Belgijci v kuhinji) iz leta 2010.

Prav tako je bil predstavljen v različnih oddajah na nacionalni televiziji: slavni flamski televizijski kuhar Jeroen Meus je proizvod predstavil v priljubljeni večerni oddaji „De laatste show“, omenjen pa je bil tudi v popotniških oddajah o regiji Westhoek.

Omembe proizvoda „Potjesvlees uit de Westhoek“ je mogoče najti tudi na spletu, in sicer na novičarskih portalih, v receptih, na jedilnikih, sejnih ipd.

Čeprav ima regija Westhoek skupno tradicijo s sosednjim francoskim delom regije Flandrija (oziroma Nord-Pas-de-Calais po francosko), je francoska jed „pot’je vleesch“ precej drugačna od recepta, ki se uporablja v regiji Westhoek. V francoskem delu regije se pripravku vedno doda svinjsko meso, ki se popraži, za porjavitve pa se včasih uporablja tudi karamela.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Glej opombo 2.

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 260/14)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„GARDA“

Št. ES: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

ZGO () ZOP (X)

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

- ☐ ime proizvoda
- ☒ opis proizvoda
- ☐ geografsko območje
- ☐ dokazilo o poreklu
- ☒ metoda pridobivanja
- ☐ povezanost
- ☒ označevanje
- ☐ nacionalne zahteve
- ☒ drugo:
 - dodane so bile zahteve glede zagotavljanja porekla in sledljivosti proizvoda,
 - dodane so bile tudi informacije o povezanosti med proizvodom in geografskim območjem, ki so bile navedene v povzetku, ne pa tudi v specifikaciji.

2. Vrsta spremembe

- ☐ sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☒ sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- ☐ sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- ☐ začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3. Spremembe

Uporaba imena „Garda“

Od zdaj je mogoče uporabljati enotno ime „Garda“ za vse proizvode, pridobljene na opredeljenem geografskem območju, s čimer se črta obveznost uporabe dodatnih geografskih navedb.

Opis proizvoda

Specifikacija je bila prilagojena veljavni ureditvi EU tako, da so bile vključene mediane pri opisih lastnosti, značilnih za metodo, navedeno v Uredbi (ES) št. 796/2002, izključena pa je bila tudi nekdanja metoda analize, ki je zastarela. Da bi potrošnik razumel navedene opise lastnosti, se doda splošen opis organoleptičnih lastnosti olja z ZOP „Garda“.

Največja skupna kislost, izražena v oleinski kislini, je poenotena in določena na bolj omejeno vrednost do 0,5 % za vse proizvode „Garda“, pri čemer je bila ta vrednost prej zahtevana samo za proizvod „Garda Trentino“. Enotnost tega parametra bo spodbudila še več proizvodnih podjetij, da si bodo vse bolj prizadevala za kakovostne proizvode.

Najvišja vrednost peroksidov se določi enotno na 14, kar je bila tudi prej določena vrednost za proizvod „Garda Trentino“.

Vrednost oleinske kisline se črta, saj ni odločilna za kakovost olja „Garda“; poleg tega so analitični rezultati, pridobljeni v zadnjih letih, pokazali, da vrednost za ta parameter ni bila konstantna in je bila v povprečju nižja od prejšnjih vrednosti, verjetno zaradi zvišanja povprečne temperature in manj milimetrov dežja.

Zato se je presodilo, da je bolje, če se ne ohrani obveznost najnižje vrednosti v specifikaciji.

Metoda pridobivanja

Tradicionalni izraz „Frantoio“, ki so ga v prvotni vlogi iz leta 1996 pomotoma pozabili navesti za proizvod „Garda Orientale“, ne pa tudi za „Garda Bresciano“ in „Garda Trentino“, je bil dodan poleg sorte Casaliva.

Uporabo imena „Frantoio“ kot tradicionalnega imena za oljčna drevesa skupaj s sorto Casaliva ali kot njeno nadomestno ime potrjujejo sezname sort v občinah, ki ležijo na vzhodnem bregu jezera, pri čemer so bile te sorte v 80-ih letih preteklega stoletja povzete v dokumentih v zvezi s pridelavo oljk.

Poleg tega je treba popraviti izraza „Less“ ali „Lezzo“, ki sta bila nekoč sopomenki za sorto Leccino, in sicer tako, da se nadomestita z izrazom „Leccino“. Na podlagi popravka napak je mogoče pri enotnem imenu „Garda“, „Garda Orientale“ in „Garda Bresciano“ določiti naslednjo sortno sestavo:

Casaliva, Frantoio in Leccino z najmanjšim deležem 55 %; v oljčnih nasadih so lahko tudi druge sorte, vendar njihov delež ne sme presežati 45 %.

S tem popravkom se ne spremeni dejanska sortna sestava v oljčnih nasadih, saj ta že od nekdaj odraža dejanske razmere pri pridelavi olja v občinah, ki obkrožajo vzhodni del Gardskega jezera, ne uvede pa se niti razlika pri proizvodnji olja, ki ostaja enotna za vsako ime „Garda“, z izjemo nekaterih „organoleptičnih razlik, ki jih lahko zaznajo samo strokovnjaki“, kakor je navedeno v prvotnem dokumentu iz leta 1996.

Donos je bil jasneje in dokončno opredeljen, pri čemer se je povečal s 5 000 na 6 000 kg/ha. V specifikaciji je bila namreč določena možnost, da se donos pridelanih oljk poveča za 20 %, to je, da se jih že leta 1996 proizvede do 6 000 kg/ha.

Znanstveni in zgodovinski podatki dejansko kažejo, da je lahko donos pridelanih oljk okoli Gardskega jezera 6 000 kg/ha, donos olja pa 25 %. Iz agronomskih raziskav, opravljenih v 90-ih letih 20. stoletja, je bilo že razvidno, da so tehnike namakanja in gnojenja listov omogočale večji donos, ki je presegal 6 000 kg/ha, pri čemer se kakovost olja ni zmanjšala.

Nadaljnje raziskave o oskrbi oljčnih dreves s hranili so pokazale, da uravnoteženo gnojenje, zlasti pa namakanje, v kombinaciji z učinkovito tehniko obrezovanja, omogočata pospešitev vstopa dreves v proizvodnjo ter s tem povečanje donosnosti na hektar in donosa olja, ne da bi se spremenila kakovost.

Postopki v zvezi s prijavo pridelka so bili črtani, ker se bodisi nanašajo na zastarele ureditve bodisi jih zdaj vodi nadzorni organ.

Črtani so bili sklici na uskladitev oljčnih nasadov na različnih območjih pri uporabi ustreznih dodatnih geografskih navedb, ker so postali odvečni, saj je uporabo teh navedb že določal člen o geografskem območju.

Sklici na dokazilo o poreklu so bili vključeni v poseben člen specifikacije.

Za enotno ime „Garda“ je na celotnem geografskem območju določena možnost iztiskanja.

Povezanost

Zaradi prilagoditve enotnemu dokumentu so bili dodani sklici glede povezanosti z geografskim okoljem, pri čemer ta vključuje okoljske, človeške in zgodovinske dejavnike, ki niso bili navedeni v specifikaciji iz leta 1996.

Označevanje

Nekatera pravila za označevanje se spremenijo, da bi za proizvajalce in potrošnike postala jasnejša in preglednejša (večje črke).

Od zdaj je mogoče na oznaki navesti geografsko lego oljčnih nasadov, če se proizvod pridobiva izključno iz oljk, obranih v navedenih oljčnih nasadih, in če je na oznaki dodatna geografska navedba.

Na oznaki je mogoče navesti le enotno ime „Garda“, pri čemer ni treba dodati nobene od treh tradicionalnih dodatnih geografskih označb, to so Bresciano, Orientale in Trentino.

Določeno je tudi, da je na oznaki mogoče upodobiti Gardsko jezero.

Zdaj je mogoče uporabljati kovinske embalaže, prilagojene za trženje živil, tudi zaradi boljše obstojnosti.

Logotip imena je postal obvezen.

Sklici na nadzorne organe

Dodajo se sklici na nadzorni organ.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„GARDA“

Št. ES: IT-PDO-0117-01142 – 06.08.2013

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Garda“

⁽³⁾ Glej opombo 2.

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

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

Zaščitena označba porekla „Garda“, ki jo po potrebi spremlja katera od dodatnih geografskih navedb „Bresciano“, „Orientale“ ali „Trentino“, je omejena na ekstra deviško oljčno olje, ki ima naslednje značilnosti:

- bolj ali manj izrazita barva, ki prehaja med zeleno in rumeno,
- srednje močna ali rahla sadna aroma,
- saden okus,
- blage note in značilni priokus po mandeljnih.

Ocena kemičnih lastnosti:

- največja kislost (izražena v oleinski kislini): največ 0,5 %,
- največje število peroksidov: ≤ 14 meq O_2 /kg.

Ocena organoleptičnih lastnosti (metoda COI)

Razpon mediane

	Najmanj	Največ
— Saden nezrel/zrel	> 0	≤ 6
— Mandelj	> 0	≤ 5
— Grenko	> 0	≤ 5
— Pikantno	> 0	≤ 6

Pri oceni organoleptičnih lastnosti mora biti mediana napak enaka nič.

Surovine (samo za predelane proizvode)

Ekstra deviško oljčno olje z imenom „Garda“, ki ga po potrebi spremlja katera od dodatnih geografskih navedb „Bresciano“, „Orientale“ ali „Trentino“, se pridobiva iz naslednjih sort oljčnih dreves, ki rastejo ločeno ali skupaj v oljčnih nasadih, in ima naslednje značilnosti:

- Casaliva, Frantoio in Leccino v najmanj 55-odstotnem deležu in druge sorte, ki rastejo v oljčnih nasadih, katerih delež je največ 45 %, za imena „Garda“, „Garda Bresciano“ in „Garda Orientale“,
- Casaliva, Frantoio, Leccino in Pendolino v najmanj 80-odstotnem deležu in druge sorte, ki rastejo v oljčnih nasadih, katerih delež je največ 20 %, za ime „Garda Trentino“.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

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

Vse faze proizvodnih postopkov (pridelava, obiranje oljk in iztiskanje) morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Da bi se v vseh fazah ohranile posebne značilnosti proizvoda in da bi se spoštovala kakovostna proizvodnja, je treba olje „Garda“ vedno pakirati na območju, opredeljenem v členu 4. Proizvajalci z navedenega območja namreč natančno poznajo obnašanje olja v fazi predpakiranja in pakiranja, kot so trajanje ter metode filtriranja in pretakanja ter temperatura pakiranja. To pakiranje na navedenem območju na koncu proizvodnega postopka poleg tega omogoča ohranitev organoleptičnih lastnosti, ki bi se brez tega previdnostnega ukrepa hitro poslabšale v stiku z zrakom. Ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno označbo porekla „Garda“ je treba dati na trg v največ 5-litrskih steklenih ali kovinskih embalažah.

3.6 Posebna pravila za označevanje

Pakiran proizvod mora imeti oznako, na kateri so s čitljivimi in neizbrisljivimi črkami, ki morajo jasno izstopati od vseh drugih navedb, navedeni: „Garda“ in „zaščitena označba porekla“ ali njena kratica „ZOP“.

To navedbo lahko na oznaki po potrebi spremlja katera od dodatnih geografskih navedb „Bresciano“, „Trentino“ ali „Orientale“, le če je olje v celoti proizvedeno iz oljk, ki izvirajo z zadevnega območja, postopki mletja in pakiranja pa potekajo na območju navedbe.

Na oznaki je mogoče navesti geografsko lego oljčnih nasadov, če se proizvod pridobiva izključno iz oljk, obranih v navedenih oljčnih nasadih, in če je na oznaki dodatna geografska navedba.

Uporaba imen podjetij, območij in kmetijskih gospodarstev ter navedba njihove geografske lege sta dovoljeni le, če je bil proizvod pridobljen izključno iz oljk, obranih v oljčnih nasadih, ki so del kmetijskega gospodarstva.

Zaščiteni označbi porekla je prepovedano dodajati oznake, kot so „fine“, „scelto“, „selezionato“ in „superiore“ (izvrstno, kakovostno, izbrano, višje kakovosti). Dovoljena je uporaba imen, imen podjetij ali zasebnih blagovnih znamk, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev.

Dovoljena je upodobitev Gardskega jezera.

Na oznaki mora biti navedeno leto pridelave oljk, iz katerih je bilo pridobljeno olje.

Oznaka mora obvezno vsebovati logotip imena.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje olja z ZOP „Garda“ leži v pokrajinah Brescia, Verona, Mantova in Trento ter obsega območja, ki obdajajo kotlino Gardskega jezera.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Okoljski dejavniki

Oljna drevesa Garda se gojijo v stopničasto se dvigajočem morenskem ledeniškem hribovju, ki koncentrično obdaja Gardsko jezero in na severu meji na verigo Alp. Območja, obrnjena proti jezeru ali na jug, so namenjena skoraj izključno pridelavi oljk ali vinogradništvu. Bližina gora omogoča dobro razporeditev dežja skozi vse leto, zlasti spomladi in jeseni.

Na podnebje na navedenem območju na splošno močno vplivata veliko vodno telo jezera in zaščita zaradi gorske verige, poleg tega pa so zanj značilna topla poletja brez vročine in zmerno mrzle zime; podnebje je milo, da se celo uvršča v „milo sredozemsko“ podnebje, zlasti zaradi lokalnih mikroklim. Proizvodno območje oljk na Gardskem jezeru je dejansko najsevernejše območje gojenja oljčnih dreves na svetu. Navzočnost jezera omili temperaturne spremembe med dnevom in nočjo.

Človeški in zgodovinski dejavniki

Tradicija pridelave oljk na območju Gardskega jezera je sestavni del življenja prebivalcev ter je razvidna iz gastronomskih običajev in prihodka kmetijskih gospodarstev, kot je opisano v številnih listinah.

Pričevanja o znanju in spretnosti prebivalcev v oljčnih nasadih Gardskega jezera segajo v renesanso, ko so človeške roke prispevale k oblikovanju temeljnih značilnosti kmetijske in splošne pokrajine Gardskega jezera. V tem obdobju se je začelo temeljito zasnovano preurejanje pobočij, ki so postala prve terasaste pridelovalne površine, obrnjene proti Gardskemu jezeru in prilagojene gojenju oljčnih dreves, pri čemer so bile tako značilne za navedeno območje, da je bilo to od leta 1968 poznano pod imenom „Riviera degli Ulivi“.

V ljudski tradiciji potrošniki in proizvajalci že od nekdaj navadno uporabljajo eno od treh dodatnih geografskih navedb „Bresciano“, „Trentino“ ali „Orientale“ zaradi boljše določitve „nekaterih zelo pomembnih območij z vidika ljudske in upravne tradicije“, kot je navedeno v izvornih listinah.

Posebnosti proizvoda

Za olje „Garda“ in oljke, iz katerih se proizvaja, so značilni manj izraziti in blažji okusi in arome kot pri oljih, ki se pridobivajo na drugih, južnejših in toplejših območjih, značilnih za oljna drevesa.

Potrošniki ga cenijo zlasti zaradi nežnega, uravnoveženega in skladnega okusa ter značilnega rahlega priokusa po mandeljnih, zaradi česar je edinstveno v svoji vrsti in zlahka prepoznavno med drugimi italijanskimi olji z ZOP.

Proizvod se zaradi edinstvenih značilnosti uporablja v številnih receptih, saj njegov blagi okus ne prekrije okusa jedi, temveč ga še poudari. Olje je idealno za ribje jedi, belo meso, surovo ali kuhano zelenjavo, stročnice, sveže ali delno zorene sire, meso, pripravljeno kot karpачo ali „carne salada“ (nasoljeno meso), pa tudi za pripravo sladice.

5.2 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Gorska veriga na severu in največje italijansko jezero ustvarjata podnebje, podobno sredozemskemu, ter blažita vplive naravnega okolja, ki zaradi zemljepisne širine območja Gardskega jezera ne bi bilo primerno za gojenje oljčnih dreves. Ker so padavine dobro razporejene skozi vse leto, oljna drevesa ne trpijo zaradi pomanjkanja vode, zato se v njih ne izoblikujejo mesta, kjer bi se zadrževala voda, kar bi škodovalo drevesu in kakovosti olja.

Hribovita tla, obrnjena proti jezeru in jugu, se na koncu zime zlahka segrejejo, zato lahko oljna drevesa hitro preidejo v vegetativno fazo; navedena tla skupaj z „milo sredozemskimi“ vremenskimi in podnebnimi razmerami na območju Gardskega jezera dajejo oljkam in oljčnemu olju z Gardskega jezera manj izrazite in blažje okuse in arome kot pri oljih, pridobljenih v okoljskih razmerah, značilnih za vroča južnejša območja. Te podnebne in okoljske značilnosti prispevajo k posebnosti srednje močnega ali rahlega sadnega okusa v olju, ki ima priokus po mandeljnih, zaradi česar je edinstveno v svoji vrsti in ga potrošniki zlahka razločijo od drugih italijanskih olj z ZOP.

Poleg tega so na različnih območjih, ki obdajajo Gardsko jezero in se raztezajo od ravnine do gorskih pobočij, posebne mikrokline, ki ohranjajo enotnost posebnih značilnosti olja za celotno ime „Garda“, hkrati pa omogočajo „organoleptične razlike, ki jih lahko zaznajo samo strokovnjaki“.

Znanje in izkušnje proizvajalcev v celotnem sektorju – od priprave tal, vključno na tradicionalnih terasastih obdelovalnih površinah, do gojenja oljčnih dreves in pakiranja – omogočajo, da se ohranijo in zaščitijo posebnosti proizvoda, kot so njegova blagost in značilen priokus po mandeljnih.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Pristojna uprava je z objavo predloga za spremembo ZOP „Garda“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 135 z dne 11. junija 2013 začela nacionalni postopek ugovora.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehransko in gozdarsko politiko (<http://www.politicheagricole.it>), kjer se izbere „Qualità e sicurezza“ (Kakovost in varnost) (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene v pregled Evropski uniji).

⁽⁴⁾ Glej opombo 2.

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2014/C 260/15)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„BEAUFORT“

Št°ES: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

ZGO () ZOP (X)

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

- ☐ ime proizvoda
- ☒ opis proizvoda
- ☒ geografsko območje
- ☒ dokazilo o poreklu
- ☒ metoda pridobivanja
- ☐ povezanost
- ☒ označevanje
- ☒ nacionalne zahteve
- ☒ drugo: pregledi

2. Vrsta spremembe

- ☒ sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- ☐ sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- ☐ sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- ☐ začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe

Opis proizvoda

Postopki usirjenja, toplotne obdelave in stiskanja, ki ne opisujejo proizvoda, se prenesejo v postavko „metoda pridobivanja“. Določbe o vsebnostih maščobe in suhe snovi se preoblikujejo tako, da so izražene v odstotkih (izračunanih na proizvod po končanem sušenju za maščobo in na zoreni proizvod za suho snov).

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str.1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Odstavek o oblikovanju hlebcev se prenese v točko 4.4 specifikacije o identifikaciji sirov. S preoblikovanjem te postavke se ne spremeni vsebina, postavka pa postane razumljivejša.

Geografsko območje

Predstavitev geografskega območja se preoblikuje, da bi se podrobneje opredelila geografska lega navedenega območja.

Edina sprememba se nanaša na občino Les Contamines-Montjoie, za katero je bil določen seznam katastrskih enot planinskih pašnikov.

Doda se zemljevid, ki prikazuje geografsko območje, navedeno v prilogi.

Dokazilo o poreklu

Postavka „Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja“ je bila ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov prečiščena ter združuje zlasti deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

Nadzor nad specifikacijo ZOP „Beaufort“ je organiziran v skladu z načrtom nadzora, ki ga pripravi nadzorni organ.

Poleg tega je bilo v to postavko dodanih in v njej dopolnjenih več določb o registrih in deklarativnih dokumentih, ki zagotavljajo sledljivost sirov.

Identifikacija gospodarskih subjektov:

Vključi se odstavek, v katerem so navedene zahteve glede identifikacije gospodarskih subjektov.

Vsak gospodarski subjekt, ki začne izvajati to specifikacijo, mora predložiti identifikacijsko izjavo. Navedeno izjavo pošlje skupini vlagateljici pred svojo pooblastitvijo v skladu z vzorcem, ki ga potrdi direktor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (*Institut national de l'origine et de la qualité*).

Spremljanje spoštovanja proizvodnih razmer:

Vključi se več odstavkov, ki lahko zagotovijo sledljivost sirov in v katerih so podrobno navedena dokazila:

- dopolnjene in dodane določbe o deklarativnih obveznostih,
- dopolnjene in dodane določbe o vodenju registrov in druge vodene dokumentacije, ki je na voljo nadzornim organom,
- dodane določbe o drugih sredstvih nadzora.

V specifikaciji so bili dopolnjeni elementi sledljivosti in deklarativne obveznosti, ki so potrebni za seznanjenost s proizvodnjo in njeno spremljanje.

Identifikacija proizvodov:

Ta odstavek je bil preoblikovan in dopolnjen, v to postavko pa se premestijo določbe o kazeinski nalepki.

„Vsak sir, namenjen trženju pod imenom Beaufort, se označi z modro kazeinsko nalepko eliptične oblike. Pri velikem premeru je njena velikost 100 mm, pri majhnem pa 55 mm. Prilepi se na obod vsakega hlebca v začetni fazi stiskanja, poleg tega pa morajo biti na njej s črno zapisani:

- beseda Francija,
- beseda ‚Beaufort‘,
- identifikacijska oznaka proizvodnega obrata,
- mesec in leto proizvodnje, navedena s številkami.

Na obeh straneh modre kazeinske nalepke sta navedena dan in mesec proizvodnje, ki morata ostati berljiva do konca najkrajšega obdobja zorenja.

Za izdajo kazeinskih nalepk gospodarskim subjektom je pooblaščen le skupina vlagateljica. Nalepke se razdeljujejo mesečno ali na začetku sezone za poletno sezonsko proizvodnjo.

Vsak gospodarski subjekt, ki mu je bilo začasno ali trajno odvzeto pooblastilo, mora kazeinske nalepke vrniti skupini vlagateljici.“

Te spremembe omogočajo podrobnejši opis značilnosti kazeinskih nalepk, njihove izdaje in odvzema ter faze, do katere morajo ostati berljive na sirih.

Metoda pridobivanja

Zaradi večje jasnosti in berljivosti so bile spremenjene postavke o metodi pridobivanja. Dodano je bilo pojasnilo glede izraza „čreda“, ki pomeni vse krave molznice v laktaciji in zunaj obdobja laktacije.

Krmljenje:

Podrobneje je opredeljen način krmljenja:

- Uvede se prepoved rezancev iz sladkorne pese v krmi. Ta krma namreč lahko da mleku slab okus in zelo poslabša značilnosti sira (maslena kislina).
- Pogače iz kopre in palmovih jeder se ukinejo ter se nadomestijo z bučnimi semeni in semeni navadnega rumenika. Pri tej spremembi se pogače nadomestijo s stranskimi proizvodi oljnic, ki imajo ustrezno prehransko vrednost.
- Tehnični podatki v zvezi s sestavo dopolnilnih krmnih mešanic so bili znova določeni glede na posodobitev znanstvenih virov (INRA), in sicer pogosto v intervalih namesto v ciljni vrednosti (PDIE, PDIN, UFL ...)
- Vključi se določba, na podlagi katere je mogoče v zimskem obdobju čredi ponovno razdeliti sirotko, nastalo po predelavi mleka te iste črede v sir. To prehransko dopolnilo je zanimivo s prehranskega vidika v zimskem obdobju.
- Doda se določba o najkrajšem pašnem obdobju: krave molznice se začnejo pasti, ko skopni sneg in čim to omogoča nosilnost tal, ter se pasejo, dokler to dovoljujejo vremenske razmere in nosilnost tal ter dokler je prisotna trava.
- Doda se pojasnilo glede obdobja prehoda med načini prehranjevanja. Vmes med zimskim in pašnim obdobjem je dovoljeno največ 30- namesto 15-dnevno obdobje prehoda na leto, in sicer spomladi in jeseni, ko osnovni obrok sestavljata popasena trava in seno. Ta sprememba omogoča prehod iz sistema prehranjevanja v zimskem obdobju v sistem prehranjevanja v poletnem obdobju, hkrati pa se upoštevajo vremenske nevšečnosti.

Molža:

Vključene so navedbe o prepovedi uporabe nekaterih proizvodov za zdravstveno oskrbo seskov ter razkužil, ki se lahko uporabljajo za čiščenje objektov za moljenje. Namen teh sprememb je prepovedati proizvode na osnovi eteričnih olj, ki imajo zelo močan vonj in lahko dajo siru slab okus. Poleg tega določbe o čiščenju navedenih objektov odpravijo dvoumnost glede možnosti občasne uporabe razkužilnih čistilnih sredstev.

Predelava mleka:

Navedeni so bili podrobni predpisi o surovinah kot sestavinah v siru „Beaufort“:

- besedi „surovi“ in „usirjeni“, ki na tej točki ne ustrezata več opisu postopka, se nato preneseta v to postavko. Ponovna opredelitev daje boljši in natančnejši vpogled v pogoje in trajanje skladiščenja mleka.

- Vključi se pojasnilo glede nadzorovanja dodajanja ohlajenega in neohlajenega mleka, katerega popolno ali polovično usirjenje iz vročega mleka je posebnost zaščitene označbe porekla „Beaufort“. Če je bilo mleko dodano le enkrat dnevno ter je sestavljeno iz ohlajenega in neohlajenega mleka, molža, ki je količinsko obsežnejša, ne sme presegati 135 % količine iz druge molže.
- Besedilo „zbiranje v dveh urah po molži, težko nadzorljivo trajanje“ je bilo nadomeščeno z besedilom najdaljši čas usirjenja, ki je zlahka nadzorljiv in zagotavlja ravno prav hitro usirjenje iz vročega mleka ob prihodu v sirarno. Mleko se mora usiriti pred 12. uro za jutranjo proizvodnjo ali pred 23. uro za večerno proizvodnjo.
- Vključi se pojasnilo glede prenosa največje količine mleka pri siri „Beaufort“, ki jim sledi navedba „chalet d'alpage“. Siri „Beaufort“, ki se proizvajajo v proizvodnih razmerah, zaradi katerih je mogoče uporabljati oznako „chalet d'alpage“, se proizvedejo čim prej po molži. Po ohladitvi se lahko z enega proizvoda na drugega prenese največ 15 % količine celotnega mleka iz obeh dnevnih molž. Na planinskih pašnikih je namreč prenos majhne količine mleka, da bi se naslednje jutro količinsko uravnotežili zvečer proizvedeni siri, pogosta in tradicionalna praksa. Na podlagi navedene določbe je mogoče to prakso omejiti na 15 % količine celotnega mleka iz obeh molž, ne da bi se spremenila obveznost, da se siri proizvajajo dvakrat dnevno.
- Ker priprava kvasovk in sirila spadata med posebnosti navedene označbe (prekuhana sirotka z dodanim sirišnikom se uporablja hkrati za vzgojitev kvasovk in za pridobitev sirišča), se po potrebi vpelje omejitev možnosti uporabe kupljenega sirišča (do 30 % usirjenega mleka iz sirarskega kotla).

Način proizvodnje:

Odstavek je preoblikovan, tako da je zaporedje proizvodnih postopkov preglednejše. V ta odstavek se vpelje izraz „polnomasten“, ki označuje mleko. Postopek „toplotne obdelave“ je podrobneje opisan.

Trajanje stiskanja je bilo omejeno in traja najmanj 15 ur.

Zorenje:

Ta odstavek je preoblikovan, tako da je mogoče bolj omejiti določbe o temperaturi med fazo zorenja. Določba o relativni vlažnosti se črta. Ta ukrep se je namreč izkazal za nepotreben in se nadomesti z obveznostjo, da se v skorjo vtire maža.

Vključijo se pojasnila glede vtiranja maže v skorjo, ki se izvaja na dva načina:

- sir se po soljenju površine z grobo mleto soljo obdeluje z vtiranjem slanice, imenovane „morge“, ki je bila prej vrta v sire, ustrezno natrte z mažo,
- z obračanjem, soljenjem po površini s slanico in pravilno obdelavo z vtiranjem.

Po fazi najmanj tedenskega vtiranja maže se še naprej nadzira stanje sira zaradi vzdrževanja njegove skorje.

Zorenje je bilo mehanizirano ob upoštevanju velikosti sirov. Skoraj vsi obrati so zaradi te mehanizacije opustili soljenje površine z grobo mleto soljo in ga nadomestili s soljenjem površine s slanico. Analize so pokazale, da je bil delež soli pretežno enak kot pri prejšnjih analizah. Druge spremembe so redakcijske, ne prinašajo pa spremembe praks.

Označevanje

Vpelje se obveznost navedbe znaka „ZOP“ Evropske unije.

Nacionalne zahteve

Postavka „Nacionalne zahteve“ je bila ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov predstavljena v obliki preglednice, v kateri so našteje glavne postavke, ki jih je treba nadzirati, njihove referenčne vrednosti in ocenjevalne metode.

Drugo

Preverjanje analitskih in organoleptičnih lastnosti sirov: Vključijo se določbe o preverjanju analitskih in organoleptičnih lastnosti proizvodov.

Napotitve v zvezi z nadzornimi organi: Ta del je bil posodobljen s podatki o certifikacijskem organu, pristojnem za nadzor ZOP.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽³⁾

„BEAUFORT“

Nº CE: FR-PDO-0317-01097 – 22.02.2013

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Beaufort“

2. Država članica ali tretja država

Francija.

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

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

„Beaufort“ je sir, izdelan iz toplotno obdelane in stisnjene sirnine, in sicer izključno iz surovega usirjenega polnomastnega kravjega mleka. Sir se soli v slanici in nato še po površini ter zori najmanj 5 mesecev.

Sirno testo je prožno in kremasto, je slonokoščene do svetlo rumene barve ter ima lahko nekaj manjših vodoravnih razpok in luknjic (v francoščini tudi „ceils de perdrix“). Hlebci so ploski z vbočeno stranico, tehtajo od 20 do 70 kg, njihov premer je od 35 do 75 cm, višina stranice pa meri od 11 do 16 cm. Skorja se med zorenjem obdeluje z vtiranjem ter je čista in trdna, enotne rumene do rjave barve. Ko se sir „Beaufort“ popolnoma posuši, vsebuje najmanj 48 % maščob, zreli sir pa vsebuje najmanj 61 % suhe snovi.

Vsak sir, namenjen trženju pod imenom „Beaufort“, se označi z modro kazeinsko nalepko eliptične oblike in elementi sledljivosti, zapisanimi z jedilnim črnilom. Siri „Beaufort“, proizvedeni v posebnih razmerah, zaradi katerih je mogoče uporabljati oznako „chalet d'alpage“, morajo imeti poleg modre kazeinske nalepke za „Beaufort“ še dodatno kazeinsko nalepko rdeče barve in kvadratne oblike, ki se prilepi na obod na nasprotni strani od modre kazeinske nalepke.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko, iz katerega se sir „Beaufort“ proizvaja, je treba pridobiti le iz čred, sestavljenih iz krav molznic lokalnih pasem tarine (drugo lokalno ime za tarenteško pasmo) in abundance, ki izpolnjujejo merila iz glavnega dela rodovniške knjige in je bila torej njihova pripadnost pasmi potrjena na podlagi priznanih fenotipskih značilnosti.

Surovine, iz katerih je izdelan sir „Beaufort“, so:

— polnomastno surovo mleko, ki je lahko

⁽³⁾ Glej opombo 2.

- neohlajeno iz zadnje molže,
- ali mešanica mleka iz dveh zaporednih molž, pri čemer se druga molža opravi najpozneje dvajset ur po prejšnji molži, mleko iz te molže pa je bilo ohlajeno na kmetijskem gospodarstvu, medtem ko je mleko iz novejša molže neohlajeno,
- sirišče, ki se pridobi z namakanjem siriščnika v prekuhani sirotki. Po potrebi je kot dodatek mogoče uporabiti tudi kupljeno sirišče, in sicer največ 30 % usirjenega mleka iz sirarskega kotla,
- termofilne kvasovke, ki jih večinoma tvorijo laktobacili. Prekuhana sirotka z dodanim siriščnikom se hkrati uporabi za vzgojitev kvasovk in za pridobitev sirišča,
- sol, ki se doda med prvim od 20- do 24-urnim soljenjem v slanici in pozneje med zorenjem z grobo mleto soljo ali v slanici.

Pri proizvodnji sira „Beaufort“ je prepovedano uporabiti kateri koli drug proizvod.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Krma črede vsebuje:

- pozimi povprečno najmanj 13 kg sena na dan na kravo v posamezni čredi, dodati pa ji je mogoče 3 kg zmlete dehidrirane lucerne. Dopolnilna krma povprečno ne sme presegati 1/3 teže osnovnega obroka v posamezni čredi molznic v laktaciji. Sestavljena krma vsebuje visokoenergetsko in beljakovinsko bogato krmo z dodatki in koncentrat iz proizvodnje, v katerih je skupaj 16 % dušikove snovi. Navedena krma vsebuje opredeljene vrste in genetsko nespremenjene sorte, ki morajo imeti naslednje tehnične značilnosti: 0,89 UFL na kg, 95 g PDIN in 125 gramov PDIE,
- v pašnem obdobju: krave molznice se začnejo pasti, ko skopni sneg in čim to omogoča nosilnost tal, ter se pasejo, dokler to dovoljujejo vremenske razmere in nosilnost tal ter dokler je prisotna trava.

V dolini je enak dodatek kot pozimi, in sicer povprečno 2,5 kg na dan na kravo v laktaciji v posamezni čredi. Na planinskih pašnikih je v posamezni čredi molznic dodatek povprečno največ 1,5 kg na kravo v laktaciji na dan, pri čemer je pred 1. avgustom sestavljen le iz žitaric,

- vmes med zimskim in pašnim obdobjem je dovoljeno največ 30-dnevno obdobje prehoda na leto, med katerim osnovni obrok sestavljata popasena trava in seno.

Krmo, pridobljeno zunaj opredeljenega območja, je mogoče uporabiti le kot dopolnilo. Najmanj 75 % potreb po senu in paši črede je treba zadovoljiti z viri z opredeljenega geografskega območja, da se tako najmanj 75 % mleka proizvede iz krme, ki izvira s tega območja. Najmanj 20 % letnih potreb po senu za krmo krav mlekaric je treba zadovoljiti s senom s tega geografskega območja.

Črede se tradicionalno ženejo na travišča, kamor se odlagajo tudi živalski iztrebki. Na travnike, pašnike in planinske pašnike, ki se uporabljajo za proizvodnjo sira „Beaufort“, je prepovedano odlagati blato iz čistilnih naprav ali predelane proizvode.

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

Postopki prireje mleka, proizvodnje sira in najmanj petmesečnega zorenja se opravijo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Če se sir prodaja predhodno zapakiran, je treba na kosih obvezno pustiti del skorje, značilne za proizvode s to označbo, s katere pa je dovoljeno odstraniti mažo. Pri prodaji naribanega sira je prepovedana uporaba označbe „Beaufort“.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Oznaka sirov z označbo porekla „Beaufort“ mora vsebovati:

- ime označbe, napisano s črkami, ki so najmanj enake dvema tretjinama velikosti največjih črk na oznaki,
- znak „ZOP“ Evropske unije.

Na oznaki, v oglaših ter na računih ali v trgovski dokumentaciji je prepovedano uporabljati kakršno koli oznako ali drugo navedbo kot dodatek k označbi porekla razen:

- posebnih blagovnih ali tovarniških znamk,
- izrazov „été“ („poletje“) in „chalet d'alpage“ („planšarska koča“), katerih uporaba je dovoljena pod naslednjimi pogoji:

Oznaka „été“ je dovoljena le za sire, proizvedene od junija do vključno oktobra, med katere spada tudi mleko s planinskih pašnikov.

Oznaka „chalet d'alpage“ je dovoljena le za sire, proizvedene med vključno junijem in oktobrom, ki se proizvajajo dvakrat na dan v planšarijah na nadmorski višini nad 1 500 m s tradicionalnimi metodami, pri čemer se lahko v posamezni planšariji proizvajajo izdelki iz mleka največ ene same črede.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Proizvodno območje sira „Beaufort“ obsega visokogorski predel departmaja Savoie ter vključuje občine pogorja Beaufortain ter doline Val d'Arly, Tarentaise in Maurienne ter mejna predela v departmaju Haute-Savoie.

Postopki prireje mleka ter proizvodnje in zorenja sira se opravijo na geografskem območju, ki obsega te občine:

Departma Savoie:

Okrožje Albertville:

Celotni kantoni: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel in Moûtiers.

Deli kantonov:

Kanton Ugine: La Giettaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz in Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Kanton Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay in Tours-en-Savoie.

Deli te občine: Albertville na predelu katastrskih enot E2, E3 in E4.

Okrožje Saint-Jean-de-Maurienne:

Celotni kantoni: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne in Saint-Michel-de-Maurienne.

Deli kantonov: Kanton Aiguebelle: Montsapey.

Departma Haute-Savoie:

Okrožje Bonneville

Deli kantonov:

Kanton Sallanches: Praz-sur-Arly.

Kanton Saint-Gervais-les-Bains: deli te občine: Les Contamines-Montjoie na predelu katastrskih enot D8 (delno), E6, E7, E8 (delno), F5 (delno), F6 (delno), F8 (delno), F9, F10, F11, F12 in F13.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki:

Naravno okolje, ki zaznamuje proizvode z označbo „Beaufort“, pripada pogorjem notranjega območja Alp, ki ga opredeljujejo pretežno kompaktna notranja pogorja iz kristalnih kamnin in sedimentne kamnine briançonskega območja ter deloma zunanja pogorja iz kristalnih kamnin, kjer se lahko pojavljajo mehke sedimentne kamnine, na primer skrilavci.

Lega geografskega območja označbe porekla med Severnimi in Južnimi Alpami v ozkem pomenu, kjer trajna travišča obsegajo 95 % površin, ki se uporabljajo za proizvodnjo, poveča njegove prednosti:

- precej padavin (vendar ne preveč) in globoka tla, ki omogočajo obsežno proizvodnjo precej hranljive trave za vzrejo krav molznic,
- raznoliko rastlinje, ki ga sestavljajo številne aromatične rastline, primerljive s tistimi, ki rastejo na suhih travnikih.

Za geografsko območje označbe porekla „Beaufort“, ki obsega pogorje Beaufortain, dolino Tarentaise in Maurienne ter del doline Val d'Arly, so značilne številne planinske pašne površine (92 % pašnih enot departmaja Savoie).

Človeški dejavniki:

Na teh planinskih pašnih površinah so se razvile planšarske prakse, ki jih niti posamično niti kot celoto ali kot enoten kmetijsko-planšarski sistem v takem obsegu ne srečamo nikjer drugod v Alpah. Za ta sistem je značilno izkoriščanje rastlinja na različnih nadmorskih višinah, ki vključuje dopolnjujoče se izkoriščanje dna doline, pobočja in planinskega pašnika. Potem ko zraste trava, selitev živine in vsakodnevna navzočnost človeka omogočata molžo na kraju samem in gojenje povsem enake trave, kakršna je bila na začetku vzdrževanja naravnih pašnikov.

Kmetijsko-planšarski sistem, ki je bil uveden v 17. stoletju, se je sčasoma razvil, vendar še naprej deluje po podobnih načelih.

Alpski pašniki, ki se uporabljajo od 100 do 110 dni v poletnem obdobju, so:

- velika gorska območja, na katerih se zadržuje velika čreda (od 50 do 150 krav molznic). Ker je bila narejena oskrbovalna pot, ki vodi do gorskega pašnika in v njegov notranji predel, lahko premični molzni stroji sledijo čredi, ki se seli na višini od 1 500 m do 2 500 m, tako da sledi rasti trave. Čredo sestavlja skupina več čred,
- majhna gorska območja skromnejšega obsega, ki so na nižji nadmorski višini in za katera je značilno družinsko planšarstvo. Molža se izvaja v planšariji, čeprav je ta praksa vse redkejša.

Mleko (zlasti na velikih gorskih območjih) se lahko predela na kraju samem, vendar se v veliki večini zbira v obratih na dnu doline, kjer se mleko predeluje vse leto (od 85 do 90 % proizvodnje). Črede v teh dolinah tudi prezimijo. Poleg tega se tam suši seno na površinah, kjer poleti ni čred.

Med dolino in planinskim pašnikom se razteza vmesna raven, imenovana „montagnette“, kjer črede prebivajo nekaj časa ob prehodih med sezonami.

Za navedeno geografsko območje je značilna tradicija govedoreje, pasmi krav pa sta tarine (drugo lokalno ime za tarenteško pasmo) in abundance, pri čemer prevladuje pasma tarine, katere zibelka je območje Tarentaise. E. Quittet je že leta 1963 zapisal: „Pasma tarine se ponaša z izjemno vzdržljivostjo in odpornostjo proti najtežavnejšim življenjskim razmeram, kar je večinoma pridobila s svojim načinom življenja (poleti prebiva na planinskih pašnikih na nadmorski višini med 1500 in 2000 m). Kljub rednim otežitvam ostaja dolgo zdrava. Znana je po tem, da lahko pozimi kljub le osnovni krmi daje sprejemljive količine mleka ... Pasma tarine je odlična molzna pasma zlasti za ostro podnebje.“

Sir „Beaufort“ se od drugih sirov iz toplotno obdelane stisnjene sirnine razlikuje po tem, da je masten. Tehnologija toplotne obdelave in stiskanja sirnine, ki je bila uvedena na začetku 17. stoletja, se je hitro razširila po vseh goratih predelih vzhodne Francije. Prebivalcem z območja proizvodnje sira „Beaufort“ je omogočila, da so trženje in potrošnjo mleka, ki so ga v velikih količinah proizvajali poleti na planinskih pašnikih, prenesli v zimsko obdobje. Ta tehnologija, ki je bila sprva bolj priložnostna, je pridobila svoje značilnosti v neposredni povezavi z okoljem (uporaba polnomastnega in zorenje ohlajenega mleka).

5.2 Posebnosti proizvoda

Sir „Beaufort“ se razlikuje od vseh drugih sirov iz toplotno obdelane stisnjene sirnine, in sicer zlasti zaradi:

- proizvodnje neposredno po molži iz surovega polnomastnega mleka,
- uporabe lesenega oblikovalca, t. i. „obročca za Beaufort“, zaradi katerega se stranice hlebcev tega sira vbočijo,
- tradicionalnih predelovalnih praks (uporaba kultur divjih kvasovk z oblikovanjem sira v lanenem prtju in oblikovalcu za sir „Beaufort“, zaradi česar je treba sir med stiskanjem obračati), zlasti cepitve s termofilnimi laktobacili, ki jih vzgoji sirar, in
- testa brez odprtini ali skoraj brez njih zaradi zorenja v hladni kleti.

Z organoleptičnega vidika je posebnost sira „Beaufort“ ta, da je njegovo testo najprej ob ugrizu čvrsto, nato pa topljivo, a hkrati ne preveč lepljivo. Arome morajo biti raznolike, vendar ne premočne.

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

Opisane posebnosti okolja so pripomogle k bogatemu rastlinstvu in raznolikosti obstoječih rastlinskih združb. Tu najdemo vse fitosociološke združbe travnikov, delno poraslih planjav in vresišč, ki se uporabljajo za planinske pašnike.

Več študij – Dorioz in drugi (2000), Dorioz 1995; Inra, 1994, Dorioz in Van Oort, 1991, Legros in drugi, 1987, Dorioz, 1995 – je pokazalo izredno raznovrstnost in raznolikost travnikov, na katerih raste skupaj od 250 do 300 vrst. Glede na lego, nagib kamninske podlage in vrsto tal je lahko v istem pašnem dnevu na voljo zelo raznovrstna krma.

To rastlinje, ki kravam zelo tekne, verjetno tvori aromatično mešanico, ki se izraža v zelo posebnem in značilnem okusu sira „Beaufort“ (Dumont in Adda, 1978; Buchin in drugi, 1999; Asselin in drugi, 1999, ter Dorioz in drugi, 2000). Planšarski sistem temelji na uporabi tega velikega rastlinskega bogastva, in sicer s pašo čred lokalnih pasem tarine in abundance, za katere se uporabljajo pastirske prakse, ki so popolnoma prilagojene okolju.

S predelavo „toplega mleka“ se poleg tega ohranijo izvirne lastnosti mleka, povezane z rastlinsko raznolikostjo. Njihova ohranitev omogoča proizvodnjo mastnih izdelkov, brez posnemanja in z uporabo divjih kvasovk. Z uporabo vbočenega obroča za oblikovanje se je mogoče prilagajati precejšnjim razlikam v količini mleka, pridobljenega na planinskih pašnikih, ohraniti temperaturo v notranjosti sira med stiskanjem in stabilizirati obliko hlebca. Zorenje v hladni kleti je bistvena faza, s katero se zagotovi kakovost sira; pri tem se zagotovijo razmere, ki se čim bolj ujemajo s podnebnimi razmerami proizvodnih območij na višji nadmorski višini, postopek pa je popolnoma ustrezen za proizvodnjo mastnih sirov.

Vse proizvodne in predelovalne prakse so strnjene v skladen sistem, ki se navezuje na posebnosti proizvoda in omogoča, da se raznolike arome, ki jih daje posebno rastlinstvo, izrazijo tudi v končnem proizvodu.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeaufort.pdf>

⁽⁴⁾ Glej opombo 2.

Zaključek postopka pritožbe CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

Evropska komisija je prejela številne pritožbe v zvezi z mobilnostjo zaposlenih v javnem zdravstvu v avtonomni skupnosti Navarra v Španiji. Ti namreč nimajo dostopa do delovnih mest v javnem zdravstvu v drugih španskih avtonomnih skupnostih, ker se v njih uporabljajo drugačni kadrovski predpisi.

Iz sodne prakse Sodišča Evropske unije izhaja, da se predpisi Skupnosti v zvezi s prostim pretokom delavcev in zlasti člen 45 PDEU ne nanašajo na situacije, ki niso povezane s situacijami, za katere se uporablja pravo Skupnosti, in v katerih so vsi elementi popolnoma notranja zadeva posamezne države članice ⁽¹⁾.

Situacija, opisana v teh pritožbah, zadeva mobilnost med različnimi službami javnega zdravstva na španskem ozemlju in ne vsebuje nobenega čezmejnega elementa. Zato se zgoraj omenjeni predpisi EU ne uporabljajo. Probleme, na katere opozarjajo pritožniki, je treba preučiti v luči španske zakonodaje in pred zadevnimi upravnimi ali sodnimi organi.

⁽¹⁾ Sodba Sodišča z dne 16. decembra 1992 v zadevi Koua Poirrez (C-206/91).

