



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 186/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.7561 – PRE/AXIS) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 186/02	Menjalni tečaji eura	2
2015/C 186/03	Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku	3

V Objave

UPRAVNI POSTOPKI

Evropska komisija

2015/C 186/04	Razpis za zbiranje prijav 2015 – Tretji program za ukrepe Unije na področju zdravja (2014–2020) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

Evropski center za razvoj poklicnega usposabljanja

2015/C 186/05	Javni razpis za zbiranje predlogov – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – evropsko omrežje centra Cedefop za informacije o poklicnem izobraževanju in usposabljanju (VET)	5
---------------	--	---

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2015/C 186/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

2015/C 186/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2015/C 186/08	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	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.7561 – PRE/AXIS)****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 186/01)

Komisija se je 22. maja 2015 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 32015M7561. 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⁾

4. junija 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1317	CAD	kanadski dolar	1,4089
JPY	japonski jen	140,47	HKD	hongkonški dolar	8,7733
DKK	danska krona	7,4599	NZD	novozelandski dolar	1,5834
GBP	funt šterling	0,73540	SGD	singapurski dolar	1,5221
SEK	švedska krona	9,3396	KRW	južnokorejski won	1 256,92
CHF	švicarski frank	1,0551	ZAR	južnoafriški rand	13,9625
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,0177
NOK	norveška krona	8,7370	HRK	hrvaška kuna	7,5605
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 047,75
CZK	češka krona	27,467	MYR	malezijski ringit	4,1867
HUF	madžarski forint	312,30	PHP	filipinski peso	50,790
PLN	poljski zlot	4,1692	RUB	ruski rubelj	62,1695
RON	romunski leu	4,4285	THB	tajski bat	38,171
TRY	turška lira	3,0377	BRL	brazilski real	3,5498
AUD	avstralski dolar	1,4618	MXN	mehiški peso	17,5812
			INR	indijska rupija	72,4362

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

Novi motiv na nacionalni strani eurokovancev, namenjenih obtoku

(2015/C 186/03)



Motiv na nacionalni strani novega spominskega dvoeurskega kovanca, namenjenega obtoku, ki ga bo izdala Avstrija.

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

Država izdajateljica: Avstrija

Priložnostni motiv: Dvestoletnica Oesterreichische Nationalbank (Avstrijske nacionalne banke)

Opis motiva: V jedru kovanca sta na ozadju vhoda v glavno palačo Oesterreichische Nationalbank (OeNB) v reliefni tehniki upodobljeni božanstvi iz rimske mitologije: na levi je Merkur, božji sel ter bog trgovcev in trgovine, na desni pa Fortuna, boginja usode in bogastva, z rogom izobilja v roki. Slika v ozadju, ki sega od levega do desnega roba jedra, prikazuje sedež OeNB. Okrasni pas, ki obroblja dno jedra kovanca, ponazarja rdeče-beli vzorec avstrijske državne zastave, pri čemer črtana proga, kot zahtevajo pravila heraldičnega oblikovanja, predstavlja rdečo. Letnici „1816“ in „2016“ levo od Merkurja se nanašata na ustanovitev OeNB in dvestoletnico njenega obstoja. Napisa ob robu zlatega jedra se glasita: „REPUBLIK ÖSTERREICH“ (Republika Avstrija) in „200 JAHRE OESTERREICHISCHE NATIONALBANK“ (200-letnica Avstrijske nacionalne banke).

Na obročku je dvanajst zvezd evropske zastave.

Obseg izdaje: 16 milijonov

Datum izdaje: 2016

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

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

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKA KOMISIJA

Razpis za zbiranje prijav 2015**Tretji program za ukrepe Unije na področju zdravja (2014–2020)****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 186/04)

Danes se začne razpis za zbiranje prijav „Zdravje – 2015“ znotraj okvira tretjega programa za ukrepe Unije na področju zdravja (2014–2020) ⁽¹⁾.

Ta razpis za zbiranje prijav je sestavljen iz:

- razpisa za zbiranje predlogov za dodelitev finančnega prispevka za določene ukrepe v obliki nepovratnih sredstev za projekte.

Zadnji rok za oddajo predlogov je 15. september 2015.

Vse informacije, vključno s Sklepom Komisije z dne 2. junija 2015 o sprejetju delovnega programa za 2015 za izvajanje tretjega programa za ukrepe Unije na področju zdravja (2014–2020) in o izboru, dodelitvi ter drugih merilih za finančne prispevke za dejavnosti iz tega programa, so na voljo na spletnem mestu Izvajalske agencije za potrošnike, zdravje, kmetijstvo in hrano (Chafea):

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Uredba (EU) št. 282/2014 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. marca 2014 o vzpostavitvi tretjega programa za ukrepe Unije na področju zdravja (2014–2020) in razveljavitvi Sklepa št. 1350/2007/ES (UL L 86, 21.3.2014, str. 1).

EVROPSKI CENTER ZA RAZVOJ POKLICNEGA USPOSABLJANJA

Javni razpis za zbiranje predlogov – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet – evropsko omrežje centra Cedefop za informacije o poklicnem izobraževanju in usposabljanju (VET)

(2015/C 186/05)

1. Cilji in opis

Zaradi vzpostavitve evropskega omrežja za informacije o poklicnem izobraževanju in usposabljanju – ReferNet – je cilj tega razpisa izbrati po enega kandidata iz vsake upravičene države (držav članic EU, Islandije in Norveške), s katerimi bo Cedefop sklenil štiriletni okvirni sporazum o partnerstvu.

Evropski center za razvoj poklicnega usposabljanja (Cedefop), ki je bil ustanovljen leta 1975 in ima od leta 1995 sedež v Grčiji, je agencija Evropske unije (EU). Naloga tega centra, ki je priznan kot uradni vir informacij in strokovnega znanja o poklicnem izobraževanju in usposabljanju, spretnostih in veščinah, je podpirati razvoj evropske politike poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter prispevati k njenemu izvajanju.

ReferNet je evropsko omrežje centra Cedefop za informacije o poklicnem izobraževanju in usposabljanju. Njegova naloga je podpirati center Cedefop s poročanjem o razvoju nacionalnih sistemov in politike poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter z večanjem prepoznavnosti poklicnega izobraževanja in usposabljanja in proizvodov centra Cedefop. Omrežje sestavlja 30 članov iz držav članic EU, Islandije in Norveške, ki so znani kot njegovi nacionalni partnerji. To so ključne institucije, vključene v poklicno izobraževanje in usposabljanje ter politike trga dela v državi, ki jo zastopajo.

Okvirni sporazumi o partnerstvu se izvajajo na podlagi posebnih letnih sporazumov o dodelitvi sredstev. Zato bodo uspešni kandidati po podpisu okvirnega sporazuma o partnerstvu za obdobje 2016–2019 pozvani, naj predložijo vlogo za dodelitev sredstev za ukrepe v letu 2016 (na podlagi katere se lahko podpiše poseben sporazum o dodelitvi sredstev za leto 2016). Kandidat mora izkazati sposobnost za izvedbo vseh dejavnosti, predvidenih v štiriletnem obdobju, in zagotoviti ustrezno sofinanciranje za izvajanje zahtevanih nalog.

2. Proračunska sredstva in trajanje projekta

Ocenjena razpoložljiva proračunska sredstva za štiriletno okvirne sporazume o partnerstvu znašajo 4 000 000 EUR, odvisno od letnih odločitev proračunskega organa.

Skupna razpoložljiva proračunska sredstva za letni delovni načrt za leto 2016 (trajanje projekta: 12 mesecev) bodo 980 000 EUR za 30 partnerjev (iz 28 držav članic EU, Islandije in Norveške).

Dodeljena sredstva se razlikujejo glede na število prebivalcev v državi, odobrijo pa se za izvajanje letnega delovnega načrta. Skupna razpoložljiva proračunska sredstva za delovni načrt za leto 2016 bodo razdeljena na podlagi treh skupin držav glede na število prebivalcev države:

- 1. skupina držav: Ciper, Estonija, Hrvaška, Latvija, Litva, Luksemburg, Malta, Slovenija in Islandija. Najvišji znesek dodeljenih sredstev: 23 615 EUR.
- 2. skupina držav: Avstrija, Belgija, Bolgarija, Češka, Danska, Finska, Grčija, Irska, Madžarska, Nizozemska, Portugalska, Romunija, Slovaška, Švedska in Norveška. Najvišji znesek dodeljenih sredstev: 33 625 EUR.
- 3. skupina držav: Francija, Nemčija, Italija, Poljska, Španija, Združeno kraljestvo. Najvišji znesek dodeljenih sredstev: 43 620 EUR.

Unija bo sredstva dodelila kot finančni prispevek k stroškom prejemnika (in/ali soprejemnikov), temu pa je treba dodati še lasten finančni prispevek in/ali lokalne, regionalne, nacionalne in/ali zasebne prispevke. Skupni prispevek Unije ne sme presegati 70 % upravičenih stroškov.

Cedefop si pridržuje pravico, da ne dodeli vseh razpoložljivih proračunskih sredstev.

3. Merila za upravičenost

Kandidat mora za upravičenost izpolnjevati naslednje zahteve:

- (a) biti mora javna ali zasebna organizacija s pravnim statusom, ki je pravna oseba (kar pomeni, da se fizične osebe, tj. posamezniki, ne morejo prijaviti);

(b) sedež mora imeti registriran v državi, kjer se sredstva uporabijo, tj. v eni od naslednjih držav:

- EU-28 (Avstrija, Belgija, Bolgarija, Ciper, Češka, Danska, Estonija, Finska, Francija, Grčija, Hrvaška, Irska, Italija, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nemčija, Nizozemska, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovaška, Slovenija, Španija, Švedska, Združeno kraljestvo),
- pridruženi državi (Islandija in Norveška).

4. Rok

Vloge za okvirni sporazum o partnerstvu je treba predložiti **najpozneje 21. avgusta 2015**.

5. Dodatne informacije

Podrobnosti o razpisu za zbiranje predlogov, obrazec za prijavo in priloge k njemu bodo od 8. junija 2015 na voljo na spletni strani Cedefopa na naslednjem naslovu:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Vloge morajo izpolnjevati vse zahteve, določene v celotnem besedilu razpisa, in biti predložene na predvidenih obrazcih.

Predlogi bodo ocenjeni po načelih preglednosti in enake obravnave.

Vse predložene vloge bo na podlagi meril za upravičenost, izključitev, izbiro in dodelitev, opredeljenih v neskrajšani različici besedila razpisa, ocenil odbor strokovnjakov.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 186/06)

1. Komisija je 28. maja 2015 v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾ prejela priglasitev predlagane koncentracije, s katero podjetje Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint“, Združeno kraljestvo) z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group“, Švedska).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Bridgepoint: zasebna kapitalska skupina,
 - za Nordic Cinema Group: kinematografski operater v Estoniji, na Finskem, v Latviji, Litvi ter na Norveškem in Švedskem.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding lahko Evropski komisiji pošljete po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

Evropska komisija
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.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 186/07)

1. Komisija je 28. maja 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats“, Irska) in Terrena (Francija) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Elivia (Francija). Elivia je trenutno v popolni lasti podjetja Terrena.
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za Dawn meats: zakol živine, izkoščevanje in nadaljnja predelava mesa, vključno s topljenjem klavničnih stranskih proizvodov, z glavnimi dejavnostmi v sektorjih govedine in jagnjetine,
 - za Terrena: različne dejavnosti v vrednostnih verigah za kmetijske proizvode, vključno s predelavo in trženjem mesnih proizvodov,
 - za Elivia: zakol goveda, proizvodnja in prodaja svežih in predelanih govejih proizvodov, vključno s klavničnimi stranskimi proizvodi, predvsem v Franciji.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem 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. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia se lahko Komisiji pošljejo 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

(2015/C 186/08)

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⁾****„ISTARSKI PRŠUT“/„ISTRSKI PRŠUT“****št. ES: MULTI-PDO-0005-01041 – 4.10.2012****ZGO () ZOP (X)****1. Ime**

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

2. Država članica ali tretja država

Republika Hrvaška/Republika Slovenija

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

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.).

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

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je trajen suhomesnati proizvod iz prašičjega stegna brez nogice, kože in podkožnega maščobnega tkiva, z medeničnimi kostmi, suho soljen z morskou soljo in začimbami, sušen na zraku brez dimljenja, sušen in zorjen najmanj 12 mesecev.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je podolgovate oblike, ker vsebuje tudi medenične kosti. Nogica se odreže pri skočnem sklepu, odstrani pa se tudi koža s podkožnim tkivom, razen kože pod skočnim sklepom (10 cm–15 cm). „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ima pravilno zaobljen rob in ravne površine, ki so čiste ali obložene s tankim slojem plesni. Mišično tkivo je v prerezu enakomerne rožnato-rdeče barve brez izrazite razbarvanosti, maščobno tkivo pa mora biti bele barve. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ima značilen izrazit vonj po sušenem zrelem prašičjem mesu in zeliščih ter je zmerno slan.

Proizvod, pripravljen za prodajo, ima naslednje fizikalno-kemijske lastnosti: vsebnost natrijevega klorida je manjša od 8 %, vodna aktivnost (aw) pa mora biti pod 0,93.

⁽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.

Masa proizvoda „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ mora v trenutku dajanja na trg biti najmanj 7 kg.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se proizvaja iz stegen prašičev, potomcev staršev plemenitih pasem in njihovih križancev, razen prašičev pasme pietrain in njihovih križancev.

Ob času zakola mora povprečna telesna masa živih prašičev po skupinah presegati 160 kg, prašiči pa morajo biti stari najmanj devet mesecev. Stegna se obdelajo tako, da se pustijo kolčne kosti (bočna, sedalna in preponska), odstranijo pa se križnica in repna vretenca. Križnica se odreže v križnem sklepu. Masa obdelanih stegen mora biti večja od 13 kg.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Prašiči, pitani za proizvodnjo proizvoda „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, se hranijo s krmnimi mešanicami. Vse sestavine krmne mešanice, razen mineralov, vitaminov in drugih aditivov, morajo izhajati z območja, na katerem je dovoljena proizvodnja surovine in ki je navedeno v točki 4. Poreklo vseh sestavin mora biti sledljivo od mesta proizvodnje do hleva.

Prašiči se razen mešanic hranijo s pšenico ali pšeničnimi otrobi, svežo deteljo in lucerno, bučnicami, kapusnicami, krmno peso, pesnimi rezanci, sirotko in kuhanim krompirjem, ki prav tako morajo izvirati z istega območja. Za pitanje prašičev je prepovedana uporaba pivskih tropin ter pomij in odpadkov iz klavnic.

Hrana za živali s poreklom zunaj območja proizvodnje surovine se lahko doda v skladu s pravili za hranjenje živali, ki se uporabljajo za OP živalskega porekla.

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

Vse faze proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se morajo izvajati na geografskem območju iz točke 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se lahko daje na trg v kosu (celovita oblika) ali v obliki pakiranj, ki vsebujejo izkoščen pršut, večje ali manjše kose pršuta ali narezan pršut. Navedene oblike pršuta morajo biti pakirane v vakuumu ali v modificirani atmosferi.

Postopki izkoščevanja pršuta, kosanja ali rezanja zaradi porcioniranja in pakiranja z namenom nadaljnje prodaje se morajo izvajati na območju proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. Z omejitvijo porcioniranja in pakiranja pršuta na območje njegove proizvodnje se bistveno poenostavi nadzor tega postopka, olajša se uporaba sistema sledljivosti ter preprečijo prevare in zlorabe oznake, potrošniku pa se zagotovi zahtevana kakovost proizvoda. Z ohranjanjem razkosavanja in pakiranja znotraj območja proizvodnje se omogoča, da navedeni postopek opravijo proizvajalci sami ali osebe, ki imajo potrebno znanje ter dobro poznajo specifičnosti in kakovost pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, s čimer se zagotavlja ohranitev izvirne kakovosti proizvoda tudi po razkosanju oz. pakiranju.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Po zaključku faze zorenja se pršuti označijo z vročim žigom, sestavljenim iz kolektivnega žiga, ki je edinstven za celotno območje proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, in numerične oznake proizvajalca. V nadaljevanju je prikazan videz kolektivnega žiga.



Ko se na trg daje cel proizvod ali katera koli oblika pakiranja, je treba v oznako proizvoda vključiti kolektivni žig proizvoda in napis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Napis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ mora biti jasno berljiv in neizbrisen ter se mora po velikosti, tipu in barvi črk (po tipografiji) jasno ločiti od katerega koli drugega napisa.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje surovine, namenjene proizvodnji pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je omejeno na območje proizvodnje proizvoda in na naslednje županije v Republiki Hrvaški: Primorje-Gorski Kotar (omejeno samo na kopenski del, brez otokov), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Posavina, Požega-Slavonija, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja in Vukovar-Srijem.

Območje proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je omejeno na del območja istrskega polotoka, v katerega niso vključeni otoki ob njem.

Začetna točka meje geografskega območja proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je v zalivu Stupova, na meji med Istrsko županijo in Primorsko-goransko županijo ter ji sledi proti severu do meje z Republiko Slovenijo.

Nato meja zavije proti zahodu in vstopi na območje Republike Slovenije, pelje južno od Ravnega Kota, zavije na severozahod prek Vincarije, južno do Glavičorke, kjer zavije malo na zahod, pa spet na severozahod do Lipice, nato pa pride do Malih Vrat. Tu zavije na zahod do Jelovščine, nato pa proti jugozahodu do Blažinovega vrha, kjer ostro zavije proti zahodu, gre severno od Stružnjaka in Gnojine, potem pa zavije proti jugozahodu in pride na cesto Jelovice–Podgorje. Meja sledi tej cesti proti severozahodu skozi Podgorje, nato pa cesti severno od naselij Praproče in Črnotiče. Nadaljuje se po cesti severno od Kastelca proti Socerbu, pred Socerbom pa zavije proti meji med Republiko Slovenijo in Republiko Italijo.

Nato sledi tej meji proti zahodu do morske obale pri naselju Sv. Jernej in morski obali proti jugovzhodu do začetne točke v zalivu Stupova.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Osnovne značilnosti podnebju istrskega polotoka daje sredozemska klima, ki se od obale proti notranosti postopno spremeni in preide v kontinentalno, za obe pa so značilni pogosti vetrovi, ki pozimi piha iz severne oz. vzhodne smeri. Takšna razporeditev vetrov v zimskem obdobju je ugodna za proizvodnjo pršuta, ki se začne ravno v tem delu leta (soljenje in sušenje). Zlasti ugodna je burja, severovzhodni močan veter iz smeri Učke, ki piha s kopnega proti morju in omogoča sušenje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ samo na zraku, brez dimljenja, kar bistveno vpliva na njegovo kakovost oz. njegovo posebnost v primerjavi z drugimi pršuti.

Na znan in specifičen okus pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ razen podnebja vplivajo tudi izkušnje in večine mnogih generacij istrskih kmetov.

Tradicionalno so se prašiči v Istri redili več kot eno leto, krmili pa so se z različno krmo, ki jo je bilo mogoče najti na gospodarstvu v različnih delih leta, in sicer detelja in lucerna, buče, kapusnice, repa, sirotka, kuhan krompir idr. Ena od posebnosti dolgoletne istrske metode je sestava suhe slanice, ki se pripravlja iz soli in ene ali več začimb (črni poper, česen, lovor, rožmarin). Druga posebnost je način ločevanja stegna od polovice trupa ter način obdelave in priprave stegna. Tradicionalen in zelo edinstven način obdelave stegna se je na primer ohranil iz časov, ko so kmečka gospodarstva potrebovala čim večjo količino maščobnega tkiva, pretopljenega v mast za poznejšo uporabo. Zaradi tega se po tradicionalnem receptu v prvi fazi proizvodnje s pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ odstraniti vsa koža in podkožno maščobno tkivo, kar je redkost oz. skoraj izjema v primerjavi z načinom proizvodnje pršuta v drugih krajih. Še ena značilnost pri obdelavi stegna je, da se medenične kosti ne odstranijo, zato na stegnu ostane več mesa in je tako tudi večje.

Veščina proizvodnje pršuta v Istri sega stoletja v preteklost, skozi katera so bile izpopolnjene tradicionalne metode. Do sedaj najstarejši najdeni zapis z območja Istre, v katerem se izrecno omenja pojem pršuta, izvira iz leta 1580, ko je bilo v glagoljaških zapisih občine Roč navedeno, da je bil poleg ostalih živil za županovo poročno slavlje naročen tudi pršut (Dražen Vlahov: „Knjiga računa občine Roč (1566–1628)“, Državni arhiv v Pazinu, Pazin, 2009, str. 102–103). Prav tako v Roču, toda nekoliko pozneje, in sicer leta 1594, je bil pršut naročen tudi za kosilo, postreženo kapetanu Rašpora (upravitelju beneškega dela severne Istre) in njegovemu spremstvu ob praznovanju praznika Svete Marine (ibid., str. 110–111). V enem zapisu iz leta 1612 je navedeno, da je „štiristo Uskokov prečkalo Učko ... Uskoki so pokradli veliko živine in velike količine sira, pršuta, vina in ostalih živil“ (Miroslav Bertotša: „Istra: doba Venecije“, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, str. 318). En dokument iz leta 1810 priča, da je bilo od vsega mesa najdražje prašičje soljeno meso – pršut in slanina (Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, str. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Tradicijo proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ na gospodarstvih v naseljih Manžan, Nova vas in Bertoki opisuje tudi Stanislav Renčelj v knjigi „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, str. 169, 209, 211).

5.2 Posebnosti proizvoda

Posebnosti pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ zlasti pogojujejo trije dejavniki: surovina, tehnologija proizvodnje, ki temelji na tradiciji, in organoleptične značilnosti.

Specifičnost surovine izhaja iz kontrolirane reje prašičev plemenitih pasem, ki se v skladu s posebnimi zahtevami krmijo v okviru podaljšanega pitanja do povprečne mase nad 160 kg. Masa prašičev mora ob njihovem zakolu biti velika zaradi potrebe po veliki masi svežega stegna, ki v fazah sušenja in zorenja zaradi posebnosti tehnologije proizvodnje izgubi veliko vode.

Po tradicionalni tehnologiji se stegno obdela tako, da se pustijo medenične kosti (*os ilium, os pubis in os ishi*), kar ni običajen postopek pri proizvodnji pršuta v drugih regijah. Ko se stegno obdela in zaobli, glavica stegenice (*caput femoris* – konec femurja) namreč ostane skrita, medtem ko je pri ostalih vrstah pršuta lepo vidna z notranje, medialne strani in predstavlja eno od njihovih temeljnih vizualnih značilnosti. Na pršutu „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je ta glavica zaprta v kolčni ponvici (*acetabulum*).

Povsem neobičajen način obdelave stegna je tudi postopek odstranjevanja kože in podkožnega maščobnega tkiva s celotne površine do samega mesa. Obdelana stegna se suho solijo z morsko soljo, ki se ji dodajo poper, česen, lovor in rožmarin. Dodajanje vseh teh začimb med soljenjem je še ena specifičnost proizvodnje pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. Zaradi odstranitve kože se meso nekoliko bolj izsuši (kalo) kot pri drugih pršutih, pršutu pa da še eno specifičnost, in sicer zunanjo površino stegna prekrije plesen.

Specifične organoleptične značilnosti pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se najprej kažejo v njegovem zunanjem videzu, glede na to, da nima kože in podkožnega maščobnega tkiva, v ohranitvi medeničnih kosti, zaradi česar je neobičajno podolgovate oblike, ter v tem, da je njegova površina pogosto bolj ali manj obrasla s plesnijo.

Končni proizvod odlikujejo posebna aroma, blag in zmerno slan okus, enakomerna rožnato-rdeča barva in zaželen konsistenca mišičnega tkiva. Ne vsebuje aditivov, ker se proizvaja na tradicionalen način.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Povezava pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ z območjem Istre se lahko pripiše obstoju naravnih pogojev, zaradi katerih pozimi ni ekstremno nizkih temperatur, zrak pa izsušujejo in hladijo pogosti vetrovi, ki zagotavljajo optimalne pogoje za naravno sušenje pršuta. Začetna nizka temperatura in postopno zmanjšanje relativne vlage zraka omogočata pravičen proces sušenja pršuta. Zato se faza soljenja stegen (začetna faza proizvodnje) lahko odvija samo v obdobju med 15. oktobrom in 20. marcem, kar predstavlja enega od stebrov tradicionalnega načina proizvodnje.

Navedeni podnebni pogoji zagotavljajo idealno okolje za tradicionalno proizvodnjo pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, ki se suši samo na zraku, brez dimljenja, kar bistveno vpliva na njegovo kakovost oz. posebnost v primerjavi z drugimi pršuti.

Značilnosti pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ izhajajo tudi iz kulturne dediščine istrske podeželske skupnosti oz. izkušenj in veščin mnogih generacij istrskih kmetov, ki so proizvajali pršute samo iz zelo težkih prašičev (masa nad 160 kg), krmljenih z deteljo, lucerno, bučnicami, kapusnicami, krmno peso, sirotko, kuhanim krompirjem idr.

Način obdelave stegna za proizvodnjo pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se je na primer ohranil še iz časov, ko so kmečka gospodarstva potrebovala čim večjo količino maščobnega tkiva, pretopljenega v mast, za poznejšo uporabo. Zato se po tradicionalnem receptu v prvi fazi proizvodnje s pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ odstranita vsa koža in podkožno maščobno tkivo do samega mesa, kar je redkost oz. skoraj izjema v primerjavi z načinom proizvodnje pršutov v drugih regijah, kjer se praviloma sušijo s kožo. Dodatna lastnost pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ je tradicionalna obdelava stegna, s katerega se ne odstranijo medenične kosti, zaradi česar je vedno nekoliko večji in težji od pršutov, ki se proizvajajo v drugih krajih.

Sušenje stegna brez kože in podkožnega maščobnega tkiva, zaradi česar je celotna površina mišičnega tkiva neposredno izpostavljena zraku, ter nalaganje oblog plesni po površini pršuta v fazi zorenja zagotovo pomenita nekoliko drugačno odvijanje postopka zorenja in drugačne poznejše prepoznavne organoleptične značilnosti pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Na posebnost vonja in okusa pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vpliva tudi dodajanje različnih začimb v suho slanico. Začimbe bistveno vplivajo na aromo pršuta „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, ker je za razliko od ostalih vrst pršutov celotna površina stegna v stiku z začimbami, zaradi česar aroma veliko lažje in globlje prodre v vse dele stegna.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Glej opombo 2.

