



Vsebina

III *Pripravljalni akti*

Evropska centralna banka

2016/C 130/01	Mnenje Evropske centralne banke z dne 3. marca 2016 o predlogu uredbe o spremembi Uredbe (EU) št. 575/2013 glede izjem za trgovce z blagom (CON/2016/10)	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Svet

2016/C 130/02	Sklep Sveta z dne 11. aprila 2016 o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za Grčijo, Madžarsko in Švedsko	3
2016/C 130/03	Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (EU) št. 359/2011 o omejevalnih ukrepih proti nekaterim osebam, subjektom in organom zaradi razmer v Iranu	5

Evropska komisija

2016/C 130/04	Menjalni tečaji eura	6
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2016/C 130/05	Seznam nacionalnih organov, imenovanih v skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 515/97 o medsebojni pomoči med upravnimi organi držav članic in o sodelovanju med njimi in Komisijo zaradi zagotavljanja pravilnega izvajanja carinske in kmetijske zakonodaje	7
---------------	---	---

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2016/C 130/06	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7858 – INEOS/parts of Celanese) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	11

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2016/C 130/09	Objava zahtevka 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	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

III

(Pripravljalni akti)

EVROPSKA CENTRALNA BANKA

MNENJE EVROPSKE CENTRALNE BANKE

z dne 3. marca 2016

o predlogu uredbe o spremembi Uredbe (EU) št. 575/2013 glede izjem za trgovce z blagom

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

Uvod in pravna podlaga

Evropska centralna banka (ECB) je dne 12. januarja 2016 prejela zahtevo Sveta Evropske unije za mnenje o predlogu uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o spremembi Uredbe (EU) št. 575/2013 glede izjem za trgovce z blagom ⁽¹⁾ (v nadaljnjem besedilu: predlagana uredba). Evropski parlament je dne 8. februarja 2016 zaprosil ECB za mnenje o istem predlogu.

Pristojnost ECB, da poda mnenje, izhaja iz členov 127(4) in 282(5) Pogodbe o delovanju Evropske unije, saj predlagana uredba vsebuje določbe, ki sodijo na področja iz njene pristojnosti, zlasti v povezavi z nalogo Evropskega sistema centralnih bank iz člena 127(5) Pogodbe, da prispeva k nemotenemu vodenju politik pristojnih oblasti glede stabilnosti finančnega sistema.

V skladu s prvim stavkom člena 17.5 Poslovnika Evropske centralne banke je to mnenje sprejel Svet ECB.

1. Splošne pripombe

1.1 Cilj predlagane uredbe je zagotoviti, da se za trgovce z blagom (investicijska podjetja, katerih glavne dejavnosti obsegajo izključno zagotavljanje investicijskih storitev ali izvajanje dejavnosti v zvezi s finančnimi instrumenti, določenimi v točkah 5, 6, 7, 9 in 10 oddelka C Priloge I k Direktivi 2004/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾), in za katere dne 31. decembra 2006 Direktiva 93/22/EGS ⁽³⁾ ni veljala) 1. januarja 2018 ne bodo začele v celoti uporabljati zahteve Uredbe (EU) št. 575/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁴⁾ glede velikih izpostavljenosti in kapitala, ne da bi bila sprejeta zavestna in informirana odločitev, da je taka obravnava zanje ustrezna.

1.2 Čeprav se zdi, da zahteve Uredbe (EU) št. 575/2013 glede velikih izpostavljenosti in kapitala niso posebej prilagojene za trgovce z blagom, bi bilo treba pri odločitvi o podaljšanju izvzetja iz teh bonitetnih zahtev upoštevati vsa morebitna sistemska tveganja, ki jih trgovci z blagom povzročajo. Taka tveganja lahko izhajajo iz več virov, zlasti iz:

- skupne višine finančnega vzvoda,
- stabilnosti strukture kapitala,
- povezav z bančnim sistemom prek dolga in s tem povezanih stopenj neplačil,

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Direktiva 2004/39/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. aprila 2004 o trgih finančnih instrumentov in o spremembah direktiv Sveta 85/611/EGS, 93/6/EGS in Direktive 2000/12/ES Evropskega parlamenta in Sveta ter o razveljavitvi Direktive Sveta 93/22/EGS (UL L 145, 30.4.2004, str. 1).

⁽³⁾ Direktiva Sveta 93/22/EGS z dne 10. maja 1993 o investicijskih storitvah na področju vrednostnih papirjev (UL L 141, 11.6.1993, str. 27).

⁽⁴⁾ Uredba (EU) št. 575/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. junija 2013 o bonitetnih zahtevah za kreditne institucije in investicijska podjetja ter o spremembi Uredbe (EU) št. 648/2012 (UL L 176, 27.6.2013, str. 1).

- ukvarjanja z dejavnostmi bančništva v senci (npr. listinjenje terjatev ali zalog),
 - možnosti učinkov prelivanja na druga podjetja v finančnih težavah, ki bi jih lahko povzročila neplačila pozicij v izvedenih finančnih instrumentih, zlasti pozicij v špekulativnih izvedenih finančnih instrumentih, s katerimi se trguje na prostem trgu in za katere se ne izvaja centralni kliring, pa tudi negativna gibanja osnovnega premoženja, zaradi katerih izgube iz vrednotenja pozicij v standardiziranih terminskih pogodbah po tekočih tržnih cenah presežejo dobiček iz vrednotenja zalog, ki tvorijo zavarovanje, po tekočih tržnih cenah, kar ima za posledico, da je treba nasprotni stranki plačati giblivo kritje.
- 1.3 ECB do zdaj ni zaznala konkretnih znakov sistemskega tveganja, ki bi ga povzročali trgovci z blagom in zaradi katerega bi bilo v tej fazi nujno odpraviti izvzetje iz zahtev glede velikih izpostavljenosti in kapitala, ki se zdaj uporabljajo. Trgovci z blagom, ki delujejo v Evropi, imajo na splošno manjši finančni vzvod in odpornejšo strukturo kapitala kot banke. Običajno imajo razmeroma nizka razmerja med sredstvi in lastniškim kapitalom in zdi se, da se ne ukvarjajo s transformacijo zapadlosti in likvidnosti, podobno bankam. Poleg tega se zdi, da so povezave z bančnim sistemom prek dolga in s tem povezanih stopenj neplačil precej omejene. Zdi se, da je neposredna izpostavljenost bank do trgovcev z blagom razmeroma majhna, kar zmanjšuje možno tveganje širjenja škodljivih vplivov. Končno, kljub znatni rasti trgov izvedenih finančnih instrumentov na blago v zadnjih 15 letih ni prepričljivih dokazov, da trgovanje z izvedenimi finančnimi instrumenti na blago negativno vpliva na širši finančni sistem. Vendar se zdi, da je za sprejetje najustreznejše odločitve glede odprave ali začasnega podaljšanja izvzetja potrebna podrobna analiza učinka. Zlasti bi bilo treba proučiti vprašanja enakih konkurenčnih pogojev v razmerju do kreditnih institucij, ki trgujejo z blagom.
- 1.4 Izvzetje bi moralo biti res samo začasno. Pričakuje se, da bo Evropska komisija predstavila predlog celovitega pregleda bonitetne ureditve investicijskih podjetij. Podlago za začasno podaljšanje izvzetja in njegov cilj bi bilo treba omejiti na izogibanje večjim regulativnim spremembam pred takim celovitim pregledom, ki bi ga bilo treba opraviti čim prej.

V Frankfurtu na Majni, 3. marca 2016

Predsednik ECB

Mario DRAGHI

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

SVET

SKLEP SVETA

z dne 11. aprila 2016

**o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za
Grčijo, Madžarsko in Švedsko**

(2016/C 130/02)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Sklepa Sveta z dne 22. julija 2003 o ustanovitvi Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu ⁽¹⁾ in zlasti člena 3 Sklepa,

ob upoštevanju seznama kandidatov, ki so ga Svetu predložile vlade držav članic,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Svet je s Sklepom z dne 24. februarja 2016 ⁽²⁾ imenoval člane in nadomestne člane Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za obdobje od 29. februarja 2016 do 28. februarja 2019.
- (2) Grška, madžarska in švedska vlada so predlagale dodatne kandidate za več prostih mest, ki jih je treba zapolniti –

SPREJEL NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Za člane in nadomestne člane Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu za obdobje do 28. februarja 2019 se imenujejo:

I. PREDSTAVNIKI VLAD

Država	Član	Nadomestni član
Grčija	Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Aggeliki MIROU Georgios GOURZOULIDIS
Švedska	Erna ZELMIN-EKENHEM	Boel CALLERMO Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ UL C 218, 13.9.2003, str. 1.⁽²⁾ Sklep Sveta z dne 24. februarja 2016 o imenovanju članov in nadomestnih članov Svetovalnega odbora za varnost in zdravje pri delu (UL C 79, 1.3.2016, str. 1).

II. PREDSTAVNIKI SINDIKATOV

Država	Član	Nadomestni član
Grčija	Ioannis ADAMAKIS	Andreas STOIMENIDIS Aleksandros KOMINIS
Madžarska	Károly GYÖRGY	
Švedska	Christina JÄRNSTEDT	Karin FRISTEDT Elise-Marie DONOVAN

III. PREDSTAVNIKI DELODAJALCEV

Država	Član	Nadomestni član
Grčija	Hristos KAVALOPOULOS	Anastasia AVLONITOU Antonios MEGOULIS
Madžarska	Ágnes BODNÁR	Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Švedska	Bodil MELLBLOM	Ned CARTER Cecilia ANDERSSON

Člen 2

Svet bo pozneje imenoval še člane in nadomestne člane, ki še niso bili predlagani.

Člen 3

Ta sklep začne veljati na dan sprejetja.

V Luxembourggu, 11. aprila 2016

Za Svet
Predsednik
M.H.P. VAN DAM

Obvestilo posameznikom, na katere se nanašajo osebni podatki in za katere veljajo omejevalni ukrepi iz Uredbe Sveta (EU) št. 359/2011 o omejevalnih ukrepih proti nekaterim osebam, subjektom in organom zaradi razmer v Iranu

(2016/C 130/03)

Posameznike, na katere se nanašajo osebni podatki, v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 45/2001 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ obveščamo o naslednjem:

Pravna podlaga za ta postopek obdelave je Uredba (EU) št. 359/2011 ⁽²⁾.

Upravljavec tega postopka obdelave je Svet Evropske unije, ki ga zastopa generalni direktor GD C (zunanje zadeve, širitev, civilna zaščita) generalnega sekretariata Sveta, oddelek za postopek obdelave pa je enota 1C GD C, katere naslov je:

Svet Evropske unije
Generalni sekretariat
GD C 1C – Oddelek za horizontalna vprašanja
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-naslov: sanctions@consilium.europa.eu

Namen postopka obdelave je sestaviti in posodabljeni seznam oseb, za katere veljajo omejevalni ukrepi v skladu z Uredbo (EU) št. 359/2011.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, so fizične osebe, ki izpolnjujejo merila iz navedene uredbe za uvrstitev na seznam.

Zbrani osebni podatki vključujejo potrebne podatke za pravilno identifikacijo zadevne osebe in utemeljitev ter katere koli druge podatke v zvezi s tem.

Zbrani osebni podatki se po potrebi lahko posredujejo Evropski službi za zunanje delovanje in Komisiji.

Brez poseganja v omejitve iz člena 20(1)(a) in (d) Uredbe (ES) št. 45/2001 bodo odgovori glede zahtevkov za dostop ali popravek ali ugovorov poslani v skladu z oddelkom 5 Sklepa Sveta 2004/644/ES ⁽³⁾.

Osebni podatki se bodo hranili pet let od dne, ko bo posameznik, na katerega se nanašajo osebni podatki, zbrisan s seznama oseb, za katere velja zamrznitev sredstev, ali ko bo veljavnost ukrepa potekla, ali za čas trajanja sojenja, če se je to začelo.

Posamezniki, na katere se nanašajo osebni podatki, lahko vložijo pritožbo pri Evropskem nadzorniku za varstvo podatkov v skladu z Uredbo (ES) št. 45/2001.

⁽¹⁾ UL L 8, 12.1.2001, str. 1.

⁽²⁾ UL L 100, 14.4.2011, str. 1.

⁽³⁾ UL L 296, 21.9.2004, str. 16.

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

12. aprila 2016

(2016/C 130/04)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1396	CAD	kanadski dolar	1,4674
JPY	japonski jen	123,44	HKD	hongkonški dolar	8,8371
DKK	danska krona	7,4434	NZD	novozelandski dolar	1,6540
GBP	funt šterling	0,79840	SGD	singapurski dolar	1,5354
SEK	švedska krona	9,2138	KRW	južnokorejski won	1 302,88
CHF	švicarski frank	1,0874	ZAR	južnoafriški rand	16,7396
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	7,3632
NOK	norveška krona	9,3515	HRK	hrvaška kuna	7,4890
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 917,84
CZK	češka krona	27,030	MYR	malezijski ringit	4,4273
HUF	madžarski forint	311,38	PHP	filipinski peso	52,517
PLN	poljski zlot	4,2923	RUB	ruski rubelj	75,6167
RON	romunski leu	4,4708	THB	tajski bat	39,943
TRY	turška lira	3,2274	BRL	brazilski real	4,0034
AUD	avstralski dolar	1,4882	MXN	mehiški peso	20,0248
			INR	indijska rupija	75,6680

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Seznam nacionalnih organov, imenovanih v skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 515/97 o medsebojni pomoči med upravnimi organi držav članic in o sodelovanju med njimi in Komisijo zaradi zagotavljanja pravilnega izvajanja carinske in kmetijske zakonodaje

(2016/C 130/05)

Država članica	Ime organizacije
AT	Risiko-Information und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσου Τελωνείο Λευκωσιας Τελωνείο Παφου Τομεας Διερευνησεων Αρχιτελωνειο Τμημα Τελωνειων Τομεας Πληροφοριων και Αναλυσης Κινδυνου Αρχιτελωνειο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond - Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment tad-Dwana – Malta

Država članica	Ime organizacije
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală - Direcția Generală a Vămilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7858 – INEOS/parts of Celanese)
(Besedilo velja za EGP)
(2016/C 130/06)

1. Komisija je 1. aprila 2016 v skladu s členom 4 in po predložitvi v skladu s členom 4(5) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾ prejela priglasitev predlagane koncentracije, s katero podjetje INEOS Europe AG („INEOS“, Švica) z nakupom sredstev pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad deli podjetja Celanese Sales Germany GmbH („Celanese“, Nemčija), in sicer nad njegovo proizvodnjo n-butilacetata v Evropi („CBB“, Nemčija).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za INEOS: proizvajalec petrokemičnih proizvodov, posebnih kemikalij in naftnih derivatov na svetovni ravni,
 - za Celanese: proizvodnja in dobava različnih kemičnih izdelkov, kot so kemijski intermediati (npr. n-butilacetat, očetna kislina), emulzijski polimeri (npr. kopolimeri vinil acetata), sestavine živil (npr. kalijev acesulfam) in inženirski materiali (npr. termoplastični poliestri), ki se tržijo v EGP, na Srednjem vzhodu, v severni Afriki in Rusiji,
 - za CBB: obsega obstoječe poslovne pogodbe za n-butilacetat s strankami v EGP, razen proizvodnih sredstev.
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.
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.7858 – INEOS/parts of Celanese 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).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)
(Besedilo velja za EGP)
(2016/C 130/07)

1. Komisija je 6. aprila 2016 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetji Compagnie de Saint-Gobain SA (Francija) in Corning Incorporated (Združene države Amerike) 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:
 - za Saint-Gobain: inovativni materiali (vključno z ravnim steklom), gradbeni proizvodi in distribucija gradbenih materialov,
 - za Corning: posebno steklo, keramika in proizvodi optične fizike za uporabo v veliko različnih panogah. Glavna področja dejavnosti podjetja so ravno steklo za zaslone in zaščito za elektronske naprave za široko uporabo, optična vlakna, kabli, strojna oprema in povezana oprema za komunikacijska omrežja, posode za farmacevtske raziskave in uporabe odkritij v bioznanstveni industriji, farmacevtske cevi, keramični filtri in substrati za zmanjšanje emisij iz zgovalnih motorjev ter napredne tehnologije na področju stekla za nove uporabe,
 - za JV: razvoj, proizvodnja in trženje inovativnih rešitev na področju lahkega laminiranega stekla, ki vsebuje vsaj eno plast tankega stekla iz aluminijevega silikata, za avtomobilsko industrijo.
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.
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.7941 – Saint-Gobain Glass France/Corning/JV 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).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2016/C 130/08)

1. Komisija je 5. aprila 2016 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004⁽¹⁾, s katero podjetja APG Strategic Real Estate Pool („APG“, Nizozemska), DV4 Limited („DV4“, Britanski Deviški otoki) in Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC“, Katar), ki je v celoti v lasti ustanove Qatar Investment Authority, z nakupom delnic pridobijo v smislu člena 3(4) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljenim skupnim podjetjem, ki je dejavno v nepremičninskem sektorju v Širšem Londonu („JV“, Združeno kraljestvo).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za APG: depozitar za investicijski sklad, katerega končni dejanski lastnik je Stichting Pensioenfonds ABP, organizacija za upravljanje pokojnin, specializirana za kolektivne pokojninske sheme v javnem sektorju,
- za DV4: nepremičninski investicijski sklad,
- za QDREIC: družba za nepremičninske naložbe in razvoj,
- za JV: lastništvo, razvoj, upravljanje in oddajanje stanovanjskih nepremičnin na območjih, ki mejijo na železniško postajo Elephant & Castle in olimpijski park, v Širšem Londonu.

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.7959 – DV4/APG/QDREIC/JV 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 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

(2016/C 130/09)

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

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„NOIX DE GRENOBLE“

EU št.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCIJA

Tel. +33 476640664
Faks +33 476640740

E-naslov: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING je organizacija po predpisu z dne 1. julija 1901. Organizacija ima pravni interes za vložitev zahtevka in vključuje približno 1 000 gospodarskih subjektov (proizvajalcev, pošiljateljev, pakirnic).

2. Država članica ali tretja država

Francija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [nacionalne zahteve, posodobitev podatkov nadzornih struktur, druge spremembe besedila]

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

5. Spremembe

Opis proizvoda

Dodani so bili organoleptični deskriptorji, značilni za proizvod „Noix de Grenoble“, nastali z organoleptičnimi analizami, ki se izvajajo od leta 1997 za to označbo porekla, in karakterizacijo, ki jih izvaja Univerza v Suze-la-Rousse:

- čvrst in mesnat videz jedrca,
- svetla do svetlo rjava barva jedrca,
- grenak priokus pri okušanju, ki ga spremljajo arome svežega kruha in lešnikov.

Geografsko območje

Določene so bile faze, ki se izvajajo na območju: vse faze od proizvodnje orehov do njihovega pakiranja.

Geografsko območje je bilo na podlagi izvedenskega znanja o izpolnjevanju meril za razmejitev, značilnih za geografsko območje za to označbo, razširjeno na občino Saint-Donat-sur-l'Herbasse v departmaju Drôme, ki meji na geografsko območje te označbe. Naštejemo lahko nekaj meril v zvezi z naravnimi dejavniki: celinsko podnebje, nadmorska višina pod 600 m, ugodna tla za razvoj orehov, povezanost z geografskim območjem; med merili za človeške dejavnike pa: prisotnost razvite dejavnosti glede orehov, ki zaznamuje krajino, povezave s sektorjem proizvodnje „Noix de Grenoble“, postopki pridelave in predelave sadja po pravilu, podobni tistim, ki so z geografskega območja.

Specifikacija se je prvotno nanašala na geografsko območje, ki vključuje 257 občin. Ta številka je bila napačna. Dejansko je bilo geografsko območje označbe porekla „Noix de Grenoble“ prvotno v besedilu, s katerim se opredeljuje ta oznaka, opisano samo v kantonih. Vendar pa se kantoni redno spreminjajo, prav tako njihove meje: nekatere občine kantonov, ki so bile prvotno del kantonov, ki so sestavljali geografsko območje, naknadno niso bile upoštevane. Na podlagi podrobne obravnave posebnih zgodovinskih kantonov se da sklepati, da območje, nespremenjeno od prvotne registracije leta 1996, sestavlja 260 občin (katerim se doda zgoraj navedena občina), odslej navedenih v specifikaciji.

Postopek identifikacije parcel, ki je bil omenjen v oddelku „Metoda pridobivanja“ (od leta 1996 za ZOP „Noix de Grenoble“), in za zagotovitev, da parcele, ki se uporabljajo, izpolnjujejo merila za lokacijo, je bil natančneje opisan v tem delu.

Dokazilo o poreklu

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Dokazila o poreklu“ prečiščena ter združuje deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

V tem okviru je zlasti predvideno izdajanje dovoljenj gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za označbo, za katere uporabo so zaprosili, ki ga izda akreditirani nadzorni organ, ki ga za to pooblasti INAO. Ta izdaja dovoljenja in nadzor nad specifikacijo ZOP „Noix de Grenoble“ sta urejena z načrtom nadzora, ki ga pripravi ta nadzorni organ.

Podatki o zgodovini so bili prestavljeni v del „povezava s poreklom“ (v specifikaciji).

Metoda pridobivanja

— Opraševalne sorte:

Kar zadeva opraševalne sorte, je določeno, da je v nasadih dovoljenih 5 % dreves opraševalnih sort. Plodovi s teh dreves niso upravičeni do označbe porekla.

— Gostota zasaditve:

Da bi okrepili ta element, je bila ukinjena možnost za mlada drevesa (mlajša od 12 let), da bi bila njihova gostota več kot 100 dreves na hektar. Poleg tega je bil določen način izračuna minimalne površine na drevo: površina najmanj 100 m² na drevo se izračuna s pomnožitvijo dveh medvrstnih razdalj in razmika med drevesi.

— Vmesni sadež:

Za zagotovitev, da se nasadi obnašajo v skladu s potrebami orehov, je določeno, da so vmesni sadeži sprejemljivi le do petega leta po zasaditvi (tj. preden orehi prvič obrodijo).

— Ozelenitev tal:

Prisotnost trave na tleh v času pobiranja odpadlih zrelih orehov jeseni je pozitiven dejavnik za kakovost končnega proizvoda (zdravstvena ustreznost, barva jedrc). Zato se doda naslednja določba, ki določa obvezno navzočnost trave v namakanih nasadih:

„V namakanih nasadih je prisotnost trave, posejane ali ne, obvezna od 1. septembra vsako leto, od šestega leta po zasaditvi. Ta rastlinska odeja se lahko spomladi odstrani.“

Ta določba je bila uvedena le za namakane nasade, v katerih trava z drevesi ne tekmuje za vodo. Rast trave ni možna v najbolj izsušenih delih.

— Obrezovanje:

Do starosti desetih let se drevesom z obrezovanjem oblikuje krošnja.

Namen obrezovanja, ki se opravi pozneje, je ohranitev raščavosti vsako leto in dobra osvetljenost območij za brste, saj se rodni brsti pri tradicionalnih sortah nahajajo na koncu enoletnih poganjkov.

Redno obrezovanje omogoča izogibanje nastanku orehov majhnih velikosti in posledično izboljšanje zdravstvenega stanja dreves. Njegov cilj je popolna odstranitev prekomernih vej ali delov teh vej (na primer mladik), da bi omogočili dobro osvetljenost krošnje. Gre za zmerno obrezovanje.

Zdi se, da pojem trebljenja, ki se nanaša na v splošnem strogo obrezovanje celih vej ali celo veliko kleščenje, ni v skladu s prakso. Bolj primeren je pojem vzdrževana rez ali obrezovanje rodnega drevja.

Pojem trebljenje je torej nadomestil pojem vzdrževana rez:

„Orehi so vsaj vsaka tri leta deležni vzdrževane rezi.“

— Namakanje:

Namakanje omogoča regularizacijo proizvodnje orehov in pridobitev kakovostnih orehov glede na zahteve trga.

V rastni sezoni prehaja oreh različne stopnje razvoja, v katerih lahko pomanjkanje vode ogrozi tekočo letino (glede količine in kakovosti), letino naslednjih let in življenjsko dobo nasada.

Tako pomanjkanje vode junija ogrozi velikost plodov in vegetativno rast. Julija povzroči suša slabo oblikovanje rodni brstov (letino v naslednjem letu) in jedrc (kakovost trgatve, ki je v teku). Nazadnje, avgusta in septembra, slabo napajanje z vodo poslabša kakovost jedrc in ne omogoča dobre olesenitve enoletnih poganjkov. Poleg tega pride zaradi daljše suše do slabe uporabe hranil, potrebnih za uspešen razvoj različnih organov drevesa.

Namen spremembe je torej omogočiti namakanje in ukiniti datum konca namakanja, saj bo ravno zapoznelo namakanje omogočilo, da se prepreči poslabšanje kakovosti jedrc.

„Namakanje je dovoljeno med obdobjem rasti oreha in do spravila, da se prepreči venenje jedrc in zagotovi končna kakovost orehov.“

Namakanje s škropljenjem listja ostaja prepovedano, zlasti zaradi njegove neučinkovitosti in velike porabe vode.

— Gnojenje:

Ker se orehe pobira s tal, je uporaba organskih snovi nekmetijskega porekla regulirana: zato je bila v specifikacijo dodana določba. Vsak vnos tovrstnih organskih snovi mora biti natančno analiziran in se mora nemudoma vpiti v tla.

Uporaba regulatorjev rasti je še naprej prepovedana. Poleg tega je bilo natančno določeno, da so spodbujevalci zorenja prepovedani.

— Spravilo:

Natančno so bila določena pravila za določitev datuma spravila, ki ustreza optimalni zrelosti orehov: prava zrelost oreha pomeni, da se spravilo opravi, ko je jedrce čvrsto in se zlahka lupi. Poleg tega je notranja jedrna pregrada popolnoma rjava za 80 % orehov zadevnega nasada.

Poleg tega je bilo pojasnjeno, da je direktor INAO pristojni organ, ki določi datum začetka spravila (kolektivnega) na predlog skupine, ko je ugotovljena zrelost orehov.

— Donos:

Uveden je bil največji hektarski donos, izračunan povprečno za kmetijsko gospodarstvo in ki je skladen z dejavniki za tradicionalno lokalno gojenje orehov, da bi olajšali nadzor sledljivosti in količine: „Povprečni neto donos nasadov kmetijskega gospodarstva je omejen na štiri tone na hektar v ekvivalentu suhega oreha.“

— Skladiščenje po spravilu:

Ker je to zelo pomembna faza za končno kakovost orehov, je bila natančno določena.

Zato je bilo dodano: „Za sveže pobrane orehe, namenjene sušenju, se slednje začne čim prej in najpozneje v 36 urah po pobiranju.“

— Sušenje:

V delu „Sušenje orehov: praktični vodnik“ (*Le séchage des noix: guide pratique*, CTIFL – september 1993) je natančno določeno, da je najvišja temperatura sušenja 30 °C v skladu z najbolj občutljivimi sortami oreha. S tem je omogočeno hitro in učinkovito sušenje orehov, ne da bi to vplivalo na njihovo kakovost.

Zato je bilo določeno, da je najvišja temperatura sušenja 30 °C.

— Skladiščenje orehov:

Uvedene so bile naslednje določbe: „Sveži orehi se hranijo pri izvajalcih sortiranja, razvrščanja po velikosti, pakiranja pri temperaturi med 1 °C in 5 °C ter stopnji vlažnosti med 80 % in 95 %.

Suhi orehi se pred pakiranjem hranijo pri temperaturi, ki ne presega 8 °C, in vlažnosti med 60 % in 75 % od 31. marca leta, ki sledi letu spravila.“

Te določbe omogočajo hrambo orehov ob ohranjanju njihovih bakterioloških in organoleptičnih lastnosti.

— Pakiranje:

Za boljše ohranitev značilnosti orehov so bile uvedene določbe o organizaciji prebiranja / pakiranja, največja velikost pakiranja, njihova kakovost in končni datumi odpreme orehov iz označbe porekla izven geografskega območja.

Določeno je, da „operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.“ Izvajanje teh faz v enem delovnem postopku dejansko omogoči, da se izognemo večkratni obdelavi plodov, kar privede do razbitja orehov in odlučanja lupine.

„Materiali, ki se uporabljajo za pakiranje orehov, so novi in čisti ter take kakovosti, da preprečujejo nastanek zunanjih ali notranjih poškodb proizvoda.“

„Suhi orehi se pakirajo v največ 25-kilogramske embalaže.

Sveži orehi se pakirajo v največ 10-kilogramske embalaže.

Za sveže orehe je dovoljeno le pakiranje v zračni vreči in/ali na odprtih pladnjih.“

„Orehi smejo biti dani v promet z označbo porekla ‚Noix de Grenoble‘ najpozneje:

- dva meseca po datumu začetka spravila za sveže orehe,
- 31. decembra v letu, ki sledi letu spravila za suhe orehe.“

Poleg tega je ponovno potrjena prepoved trženja orehov v neoriginalni embalaži, saj se ta določba uporablja v tem sektorju že več let.

— Kakovost orehov:

Kljub previdnosti pri operacijah prebiranja in razvrščanja po velikosti se lahko v pakiranih pošiljkah znajde nekaj plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev. Prav tako je bilo pojasnjeno, kaj je sprejemljivo:

- do 5 % (po številu) orehov v lupini, ki spadajo k sortam, ki niso sorte, odobrene za označbo porekla,
- do 5 % (po številu) orehov v lupini, velikosti, ki je manjša od 28 mm,

ne da bi to pomenilo skupaj več kot 7 %.

Da se zagotovi kakovost proizvodov, so bile v specifikacijo ZOP „Noix de Grenoble“ vključene ravni kakovosti za razred I, standarda UN/ECE (United Nations Economic Commission for Europe – Ekonomska komisija OZN za Evropo) o trženju orehov v lupini.

V specifikaciji je poleg tega določena zgornja skupna meja za pomanjkljivostmi na serijo orehov, da bi se onemogočil njihov kumulativni porast.

Tako pošiljke suhih orehov „Noix de Grenoble“ na splošno ne smejo imeti več kot 10 % orehov s pomanjkljivostmi na lupini ali v užitem delu oreha (12 % za sveže orehe).

— Utemeljitev obveznega pakiranja na geografskem območju:

Do zdaj se je oreh „Noix de Grenoble“ pakiral na geografskem območju ali v njeni neposredni bližini. Tehnična specifikacija je v zvezi s tem izrecno uvedla obveznost pakiranja orehov na geografskem območju.

Naslednji elementi upravičujejo zahtevo po obveznem pakiranju na geografskem območju:

Za ohranitev končne kakovosti označbe porekla „Noix de Grenoble“ je primerno omejiti obdelave orehov. Dejansko obstaja tveganje, da se lupina, ki varuje užiten del oreha, lahko poškoduje zaradi udarcev (odluščene lupine ali zdrobljeni orehi pri izluščenju v grotih).

Težave, povezane z različnimi obdelavami orehov so stalna skrb izvajalcev sektorja. Ker je spravilo mehanizirano, je treba čim bolj omejiti obdelave orehov po spravilu, da bi se izognili zdrobljenim orehom ali odluščenim lupinam.

Med pregledi proizvoda se v serijah večkrat najdejo zdrobljeni orehi ali odluščene lupine kljub previdnemu razvrščanju po velikosti, prebiranju in pakiranju, da bi se preprečili padci z velike višine.

Da bi se omejila obdelava plodov, operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.

Pakiranje se izvaja v vsebnikih omejenega obsega (za sveže orehe 10 kg, za suhe orehe 25 kg), da bi se izognili težavam strtja.

Pošiljanje orehov, ki niso pakirani, iz geografskega območja zaradi nadaljnega pakiranja bi torej pomenilo: dodatne obdelave, ki so vir razbitja in odluščenja lupine kakor tudi strtja orehov.

Poleg tega se pakiranje izvaja na geografskem območju za ohranitev fizikalno-kemijskih lastnosti orehov. Dejansko je treba biti še posebej pozoren na pogoje za shranjevanje proizvoda:

Za sveži oreh: Ta oreh, ki ga sestavlja najmanj 20 % vode, je dejansko podvržen izsušitvi. Njegov rok trajanja je omejen in ne sme biti odpremljen z območja po dveh mesecih od začetka spravila. V nobenem primeru ne sme biti pretvorjen v suhi oreh. Datum pakiranja je naveden na pošiljki za boljše obveščanje potrošnikov. Pri izvajalcih so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov: temperatura med 1 °C in 5 °C ter stopnja vlažnosti med 80 % in 95 %.

Za suhi oreh: Ta ima drugačno sestavo, ker je njegova stopnja vlage največ 12 %, a je treba poudariti velik delež lipidov (maščobnih kislin): 66 %. Slaba hramba lahko povzroči njegovo oksidacijo: žarkost. Zato morajo izvajalci prebiranja in pakiranja hraniti suhe orehe po 31. marcu (ko začnejo temperature rasti) pri temperaturi največ 8 °C in vlažnosti med 60 % in 75 %. Prav tako ima ta proizvod omejen rok trajanja, saj se lahko suhi orehi odpremljajo z območja le do 31. decembra, ki sledi pravilu.

Te zahteve glede hrambe se lahko natančno preverijo le z natančnim spremljanjem izvajalcev prebiranja in pakiranja, ki se nahajajo znotraj geografskega območja. Poleg tega se z nadzorom nad pakiranimi pošiljkami orehov omogoča izpolnjevanje pogojev njihove hrambe.

Brez obveznega pakiranja na geografskem območju bi poleg tega prišlo do težav z nadzorom in sledljivostjo.

Oreh je namreč zamenljiv proizvod. To tveganje je povečano zaradi podolgovate sorte *franquette*, ki se večinoma proizvaja na geografskem območju in ki se jo zato zlahka zamenja z orehi, pridelanimi na drugih geografskih območjih. Da bi se preprečilo mešanje, je bistveno strokovno znanje lokalnih izvajalcev, da bi se nadzirala sortna čistost. Poleg tega označba „Noix de Grenoble“, ki obstaja od leta 1938, uživa velik ugled in je že bila predmet zlorabe na mednarodni ravni (Kanada, ZDA itd.). Dopuščanje pakiranja ali ponovnega pakiranja zunaj geografskega območja ZOP „Noix de Grenoble“ lahko privede le do razvoja teh goljufij.

Z izvajanjem pakiranja na geografskem območju se omogoča nadzor značilnosti proizvoda nad pakiranimi orehi. Na pošiljkah so pritrjene nalepke za „Noix de Grenoble“, ki jih skupina podeli vsem izvajalcem, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije. Skupina vodi evidenco, s katero je omogočen uvid v tržene količine ZOP „Noix de Grenoble“. Ta sistem, ki se izvaja od leta 1968, zagotavlja dodatno jamstvo, da ne pride do zamenjave proizvodov do začetka trženja. Orehi „Noix de Grenoble“ so za prodajo potrošniku zapakirani v embalaži, v kateri so bili prvotno zapakirani.

Označevanje

Določene so bile navedbe na etiketi za boljše informiranje potrošnika.

Obveznost navedbe „kontrolirana označba porekla“ ali „KOP“ je bila črtana.

Za sveže orehe je bilo določeno, da bi bili ti tudi lahko poimenovani „zgodnji orehi“ v skladu s tem, kar sicer obstaja na trgu svežih orehov.

Določeno je, da je simbol ZOP Evropske unije obvezen.

V skladu s tem, kar se uporablja od leta 1968, se na etiketo „Noix de Grenoble“ namesti posebna nalepka.

Te nalepke da skupina na voljo brez količinskih omejitev vsem izvajalcem, ki upoštevajo specifikacijo. So živo rdeče barve (barvna koda pantone 032) in premera najmanj 3 cm za vse vrste embalaže.

Da bi izboljšali informiranje potrošnika, je treba na etiketi navesti tudi:

- identifikacijske podatke pakirnice in/ali dobavitelja, ime in naslov ali slikovno oznako,
- letnik spravila,
- datum pakiranja, ta navedba je neobvezna za suhe orehe in obvezna za sveže orehe,

— za sveže orehe – eno od naslednjih navedb:

„Hitro porabiti, po možnosti hraniti na hladnem“

ali

„Zelo omejen rok uporabe, hraniti na hladnem“.

Drugo

Opis proizvoda:

Podrobnosti za boljši opis proizvoda, ki so zajete že v delu „Metoda pridobivanja“, so bile predstavljene v ta del:

— dodana so imena domačih sort, ki se uporabljajo: franquette, mayette in parisienne,

— pojasnjeni sta kategoriji „suhi oreh“ in „sveži oreh“ s pomočjo njune vsebnosti vlage (za sveže orehe najmanj 20 % in največ 12 % za suhe orehe).

Metoda pridobivanja: Sorte in nasadi:

Glede na to, da je obveznost, po kateri morajo plodovi izvirati iz identificiranih nasadov na geografskem območju, navedena v delu „Geografsko območje“, se je ustrezno pojasnilo črtalo iz tega dela.

Povezava z geografskim območjem:

Ta del je bil razdeljen v tri oddelke in pojasnjen.

Sklici na strukturo nadzora:

Navedeni so bili kontaktni podatki pristojnega organa za nadzor z zamenjavo podatkov nadzornega organa, da bi se ob spremembi nadzornega organa izognili spreminjanju specifikacije proizvoda.

Nacionalne zahteve:

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Nacionalne zahteve“ predstavljena v obliki tabele z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, referenčnimi vrednostmi in metodo ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE“

EU št.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Noix de Grenoble“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Orehi, ki so upravičeni do označbe porekla „Noix de Grenoble“, so orehi v lupini iz ene ali več naslednjih sort: franquette, parisienne in mayette. Lahko so sveži ali suhi.

Sveži orehi imajo premer najmanj 28 mm. Jedrce je čvrsto in mesnato ter svetle do svetlo rjave barve, zlahka se lupi in ima stopnjo naravne vlažnosti večjo ali enako 20 %.

Suhi orehi imajo premer najmanj 28 mm. Jedrce je čvrsto in mesnato ter svetle do svetlo rjave barve, zlahka se lupi in ima stopnjo naravne vlažnosti manjšo ali enako 12 %.

Pri okušanju je za sveže ali sušene orehe značilen grenak priokus ter aromi svežega kruha in lešnika.

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

Uporabljajo se samo zreli orehi naslednjih sort: franquette, parisienne in mayette.

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

Vsi postopki od spravila orehov do prebiranja in razvrščanja po velikosti se izvajajo na geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Naslednji elementi upravičujejo zahtevo po obveznem pakiranju na geografskem območju:

Za ohranitev končne kakovosti označbe porekla „Noix de Grenoble“ je treba omejiti obdelave orehov, kajti obstaja tveganje, da se lupina, ki varuje užiten del oreha, poškoduje z udarci (odluščene ali strte lupine).

Izvajalci sektorja zato kar najbolj omejujejo obdelave po pravilu. Tako operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.

Pakiranje se izvaja v vsebnikih omejenega obsega (za sveže orehe 10 kg, za suhe orehe 25 kg), da bi se izognili težavam strtja.

Odpremljanje nezapakiranih orehov bi namreč pomenilo dodatne obdelave, ki so vir razbitja in odluščenja lupine kakor tudi strtja orehov.

Poleg tega se pakiranje izvaja na geografskem območju za ohranitev fizikalno-kemijskih lastnosti orehov:

- Sveži oreh sestavlja najmanj 20 % vode in je podvržen izsušitvi. Ima omejen rok trajanja in se z območja odpremlja najpozneje dva meseca po začetku spravila. Pri izvajalcih, ki izvajajo operacije razvrščanja po velikosti prebiranja in pakiranja, so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov.
- Suhi oreh ima velik delež lipidov (maščobnih kislin): 66 %. Slaba hramba lahko povzroči njegovo oksidacijo. Pri izvajalcih, ki izvajajo razvrščanje po velikosti, prebiranje in pakiranje po 31. marcu, so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov. Suhi orehi se lahko odpremljajo z območja le do 31. decembra, ki sledi pravilu.

Te zahteve glede hrambe se lahko natančno preverijo le z natančnim sočasnim spremljanjem izvajalcev prebiranja in pakiranja, ki se nahajajo znotraj geografskega območja, in zapakiranih orehov.

Brez obveznega pakiranja na geografskem območju bi poleg tega prišlo do težav z nadzorom in sledljivostjo.

Oreh je namreč zamenljiv proizvod. Strokovno znanje lokalnih izvajalcev je bistveno za nadzor sortne čistosti. Poleg tega označba „Noix de Grenoble“, ki obstaja od leta 1938, uživa velik ugled in je že bila predmet zlorab na mednarodni ravni. Dopuščanje pakiranja ali ponovnega pakiranja zunaj geografskega območja ZOP „Noix de Grenoble“ lahko privede le do razvoja teh goljufij.

Z izvajanjem vsebnikih na geografskem območju se omogoča nadzor značilnosti proizvoda nad pakiranimi orehi. Na vsebnikih so nameščene nalepke „Noix de Grenoble“, za katere skupina vodi evidenco o trženih količinah. Ta sistem, ki se izvaja od leta 1968, zagotavlja dodatno jamstvo, da ne pride do zamenjave proizvodov do začetka trženja. Orehi „Noix de Grenoble“ so za prodajo potrošniku zapakirani v embalaži, v kateri so bili prvotno zapakirani.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja, etiketa na posameznem pakiranju vsebuje navedbe na isti strani pakiranja, zapisane z neizbrisnimi, popolnoma čitljivimi in vidnimi črkami:

- ime „Noix de Grenoble“,
- ob njem, simbol ZOP Evropske unije,
- če je primerno, oznake „noix fraîches“ (sveži orehi) ali „noix primeurs“ (zgodnji orehi) na embalažah za sveže orehe, ali „noix sèches“ (suhi orehi),

- s celo besedo se lahko v neposredni bližini imena tudi neobvezno namesti navedba „*appellation d'origine protégée*“ (zaščitena označba porekla),
- vse navedbe morajo biti natisnjene s črkami, katerih velikost kot tudi višina in širina ne smejo presegati tiste za zaščiteno označbo porekla „Noix de Grenoble“,
- številčno nalepko ali številko pogodbe, ki jo izda Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, živo rdeče barve (barvna koda pantone 032), premera najmanj 3 cm za vse vrste embalaže,
- identifikacijske podatke pakirnice in/ali dobavitelja, ime in naslov ali slikovno oznako,
- letnik spravila,
- za sveži oreh:
 - datum pakiranja,
 - eno od naslednjih navedb:
 - „Hitro porabiti, po možnosti hraniti na hladnem“
 - ali
 - „Zelo omejen rok uporabe, hraniti na hladnem“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Vsi postopki po pravilu do pakiranja orehov se izvajajo na geografskem območju, ki je omejeno na naravna kmetijska območja Grésivaudan, Chambarans in Bièvre.

Zajema skupaj 261 občin, od tega 184 v departmaju Isère, 48 v departmaju Drôme in 29 v departmaju Savoie.

Departma Drôme:

Vse občine kantonov Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère 1, Romans-sur-Isère 2 in Saint-Jean-en-Royans.

Kanton Le Grand-Serre: občini (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kanton Saint-Donat-sur-l'Herbasse: občina Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departma Isère:

Vse občine kantonov: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Kanton La Côte-Saint-André: občine Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Kanton Le Grand-Lemps: občine Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Kanton Villard-de-Lans: občini Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departma Savoie:

Vse občine kantonov Montmélian, (La) Rochette.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki:

Geografsko območje je omejeno na naravna kmetijska območja Grésivaudan, Chambarans in Bièvre, vzdolž doline reke Isère, ki imajo posebne značilnosti, zaradi česar so še posebej primerna za pridelavo kakovostnih orehov.

Povprečna letna temperatura 10,5 °C na 300 m nadmorske višine je idealna za izpolnitev celovite in skladne rastne sezone orehov.

Povprečna letna količina padavin med 800 mm in 1 100 mm, zagotavlja dobavo vode in vlažnosti zraka, ne da bi nastala moča ali močna megla.

Zimski mraz (povprečno 65 dni zmrzali na zahodu območja, 100 dni na vzhodu) povzroči popolno vernalizacijo dreves, ki je nujna za redno spomladansko cvetenje.

Pozimi je vedno letni čas z najmanj padavinami. S tem se spomladi izognemo moči, ki bi omejevala obnovitev dejavnosti dreves.

Velik letni razpon temperatur (19 °C do 20 °C), značilen za celinske vplive, spodbuja redne faze razmnoževanja.

Od meseca avgusta temperatura pade za 10 °C v dveh mesecih. Zorenje sadežev je zato zelo redno in brez ponovne rasti, ki bi škodovala njihovi kakovosti in odpornosti poganjkov.

Strm padec temperatur, povezan z obdobjem dnevne svetlobe in povečano vlažnostjo zraka, povzroči razpočenje lupin ter zelo hitro in homogeno odpadanje pecljev plodov. Razmnoževalni cikel se odvija sočasno vse do svoje zadnje faze.

Jesen je vedno najbolj deževen letni čas in oktober je v povprečju najbolj deževen mesec.

Človeški dejavniki:

Gojenje orehov vzdolž cele doline Isère je zelo staro. V arhivih mesta Grenoble s konca 11. stoletja so navedene pristojbine, plačane v mernikih orehov, proizvodnja orehov pa je navedena tudi v računih graščakov iz 14. in 15. stoletja.

Razvoj pridelave kakovostnih orehov, namenjenih prodaji, je bil možen zaradi večšine cepljenja, ki se je razvilo od konca 18. stoletja. Lokalno okolje močno zaznamuje navzočnost orehovitih nasadov in tradicionalnih sušilnic.

Razvoj te pridelave, sočasno z razvojem prevoznih sredstev, je omogočil zavzetje francoskega trga, a tudi angleškega in ameriškega trga. Že pred letom 1900 so se proizvajalci orehov iz vasi Rivière povezali ter združili svoja prizadevanja za izvoz v ZDA.

Cilj organizacije stroke je bila tudi promocija visokokakovostnega proizvoda in zaščita pred zlorabami imena „Noix de Grenoble“. Vendar je bilo treba počakati do leta 1927, da je bilo ustanovljena zveza združenj proizvajalcev oreha „Noix de Grenoble“ (*Fédération des Syndicats de Producteurs de „Noix de Grenoble“*), in leta 1938 za pridobitev označbe porekla „Noix de Grenoble“ (z odlokom z dne 17. junija 1938).

Drugi dejavnik za razvoj oreha je bila od začetka 20. stoletja prisotnost lokalnih drevosničarjev, specializiranih za oreh, v krajih Vinay, Vif, Saint-Marcellin in pozneje okrog leta 1960 v občini Chatt. Nprekinjeno predajanje tega strokovnega znanja deloma pojasnjuje sorazmerno enovitost nasada orehov „Noix de Grenoble“. Ta stalna ponovljivost pridobljenih primerkov in kvalitativna pravilnost orehov, ki iz tega izhaja, prispevata k slovesu doline reke Isère v pridelavi teh orehov. Prav tako je treba omeniti, da se na geografskem območju izpopolnjuje različno posebno orodje, prilagojeno spravilu orehov in njihovem sušenju.

Ob cepljenju prevladuje v lokalnih običajih izbira samoniklih sort, prilagojenih naravnim dejavnikom doline reke Isère. Priznavanje kontrolirane označbe porekla iz leta 1938 je temeljilo na treh domačih sortah: *franquette*, *parisienne* in *mayette*.

Drevesa se gojijo v nasadih z omejeno gostoto: vsako drevo mora imeti na razpolago najmanj 100 m². Po saditvi se drevo oblikuje z obrezovanjem krošnje. Nato zadostuje obrezovanje vsaki dve leti do vsaka tri leta, da lahko svetloba kar najbolje prodre v notranjost krošnje.

Orehi se pobirajo pri zadostni zrelosti, ko je notranja jedrna pregrada popolnoma rjava. Nemudoma se preberejo, operejo in nato posušijo: sušenje se začne najpozneje 36 ur po spravilu.

Sušenje se na splošno izvaja s prehodom zmerno toplega zraka (največ 30 °C) skozi maso orehov, ki jih je treba posušiti, ali pri malih proizvajalcih, z naravnim sušenjem na letvah.

Ko so orehi suhi, se razvrstijo po velikosti. Nastavitev naprav za kalibriranje glede na značilnosti sort označbe, ki so razmeroma podolgovate, omogoča prebiranje orehov velikosti nad 28 mm.

S končnim prebiranjem orehov se dobijo serije z manj kot 10 % plodov z napakami na lupini ali jedrcu (12 % v primeru svežih orehov), tik pred pakiranjem v vsebnike omejene velikosti, v katerih se orehi prodajo potrošniku, da bi se zagotovila njihova celovitost.

Posebnosti proizvoda

Orehi „Noix de Grenoble“ imajo premer najmanj 28 mm in so v lupini, sveži ali suhi. Lupina je čista in zdrava in nima pomanjkljivosti, ki bi lahko slabo vplivale na splošni videz, kakovost, hrambo in predstavitev oreha.

Jedrce je čvrsto in mesnato. Je svetle do svetlo rjave barve.

Pri okušanju je za sveže ali sušene orehe značilen grenak priokus ter aromi svežega kruha in lešnika.

Vzročna povezava

Zaradi položaja nasada v dolini reke Isère, ki ima razmeroma vlažno in vetrovno podnebje, je možno izpolniti bistvene zahteve za gojenje oreha in pospeševanje njegovega razvoja.

Pridelovalci orehov izberejo najugodnejša zemljišča in jih redno namakajo, s čimer omogočijo redno proizvodnjo kakovostnih mesnatih orehov.

Padec temperature, ki je zabeležen konec avgusta, omogoča počasno in redno zorenje ploda.

Deževna jesen v dolini reke Isère ne olajša spravila, vendar je bistveno jamstvo za izvrstnost oreha „Noix de Grenoble“. Dejansko jedrce počasi, pravilno in homogeno izgublja vodo. To je posledica tako debeline lupine kot velike vlažnosti zraka. Počasnost in pravilnost onemogoča, da bi se zaloge pokvarile, zlasti pa da bi lipidi postali žarki.

Z uporabo domačih sort (franquette, mayette in parisienne), ki se gojijo na ozemlju, ki je ugodno za njih, se spodbuja pridelava visoko aromatičnih plodov.

Postopki gojenja zagotavljajo ustrezno prodiranje sonca med listje orehov in s tem spodbujajo optimalno zorenje sadežev.

Plodovi se tako lahko poberejo pri zadostni zrelosti konec septembra po datumu, ki se vsako leto kolektivno določi po preučitvi zrelosti orehov v različnih sektorjih (glede na nadmorsko višino, tla itd.).

Sušenje pri zmerni temperaturi kmalu po spravilu orehov ter njihovo prebiranje in pranje zagotavljajo zdrave in čiste orehe ter jedrca svetle do svetlo rjave barve, kar so znamenja posebne kakovosti.

Skrbno prebiranje, razvrščanje po velikosti in pakiranje ohranjajo posebne značilnosti oreha „Noix de Grenoble“.

Povezava naravnih značilnosti geografskega območja s strokovnim znanjem proizvajalcev in dobaviteljev je omogočila pridelavo orehov, ki so pridobili mednarodni sloves.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

