Uradni list Evropske unije

C 3

Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

7. januar 2019

Vsebina

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 3/01 Menjalni tečaji eura 1

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2019/C 3/02 Razpis za zbiranje predlogov za prenos območja črpanja za črpanje ogljikovodikov 2

2019/C 3/03 Obvestilo ministra za gospodarstvo in podnebno politiko Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za pridobivanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov 4

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2019/C 3/04 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9148 – Univar/Nexeo) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku [1] 6

SL

[1] Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 3/05 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 8

2019/C 3/06 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 11

2019/C 3/07 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 14

2019/C 3/08 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 17

2019/C 3/09 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 19

2019/C 3/10 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 21

2019/C 3/11 Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 25

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

4. januarja 2019

(2019/C 3/01)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1403	CAD	kanadski dolar	1,5328
JPY	japonski jen	123,20	HKD	hongkonški dolar	8,9325
DKK	danska krona	7,4679	NZD	novozelandski dolar	1,7045
GBP	funt šterling	0,89988	SGD	singapurski dolar	1,5525
SEK	švedska krona	10,2460	KRW	južnokorejski won	1 279,13
CHF	švicarski frank	1,1256	ZAR	južnoafriški rand	16,1175
ISK	islandska krona	134,00	CNY	kitajski juan	7,8280
NOK	norveška krona	9,8648	HRK	hrvaška kuna	7,4335
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 241,35
CZK	češka krona	25,653	MYR	malezijski ringit	4,7106
HUF	madžarski forint	321,45	PHP	filipinski peso	59,809
PLN	poljski zlot	4,2957	RUB	ruski rubelj	77,6790
RON	romunski leu	4,6656	THB	tajski bat	36,587
TRY	turška lira	6,1707	BRL	brazilski real	4,2889
AUD	avstralski dolar	1,6189	MXN	mehiški peso	22,3080
			INR	indijska rupija	79,4315

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Razpis za zbiranje predlogov za prenos območja črpanja za črpanje ogljikovodikov

(2019/C 3/02)

Okrožni urad za rudarstvo v Bratislavi je v skladu s členom 27a(1) Zakona št. 44/1988 o varstvu in izkoriščanju mineralnih virov (v nadaljnjem besedilu: zakon o rudarstvu), kakor je bil spremenjen, napovedal, da Slovaška prek okrožnega urada za rudarstvo v Bratislavi, pristojnega urada, objavlja razpis za zbiranje predlogov za prenos območja črpanja, namenjenega črpanju nahajališča zemeljskega plina (ki je v lasti Slovaške republike). Poleg tega v zvezi s členom 3(2)(a) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 30. maja 1994 o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za iskanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov [1] poziva zadevne strani, da predložijo predloge za prenos naslednjega območja črpanja:

Špačince (nahajališče št. 13)

Ime območja črpanja / registracijska številka:	Špačince / 098/A
Površina območja črpanja v m^2:	322 923,89
Vrsta mineralne surovine:	zemeljski plin
Obseg geoloških rezerv:	10 000 000 m^3 v potencialno izvedljivi kategoriji
Katastrska površina (IČUTJ – identifikacijska številka):	Špačince (861 049)
Okrožje/okrožna oznaka:	Trnava/207
Status proizvodnega obrata:	Nahajališče je bilo črpano do leta 1996. Odtlej se ni več črpalo iz nahajališča.

Koordinate točk območja črpanja Špačince:

Točke območja črpanja	Zemljepisna dolžina	Zemljepisna širina
I	17,62747682	48,42965402
II	17,62520611	48,43127419
III	17,62404136	48,43947535
IV	17,62728349	48,43967919
V	17,63029415	48,43159405

Zemljepisne koordinate so navedene v decimalnih stopinjah, geodetski sistem je WGS-84.

Ključne informacije:

Vrsta dovoljenja – pravica črpanja izključnega nahajališča in ravnanja z načrpano mineralno surovino (izbrani kandidat lahko to pravico uveljavlja šele potem, ko od okrožnega urada za rudarstvo pridobi pravno zavezujoče dovoljenje za rudarsko dejavnost).

Naslov, na katerega je treba poslati predloge za prenos območja črpanja ter skrajni rok za prejem predlogov za prenos območja črpanja:

Obvodný banský úrad v Bratislave (Okrožni urad za rudarstvo v Bratislavi)
Mierová 19
821 05 Bratislava
SLOVAŠKA.

Predloge je treba poslati v 90 dneh po objavi tega razpisa v *Uradnem listu Evropske unije*.

[1] UL L 164, 30.6.1994, str. 3.

Pogoji sodelovanja v izbirnem postopku:

Pravna ali fizična oseba, ki predloži predlog za prenos območja črpanja, mora predložiti dokazilo o veljavnem dovoljenju za rudarjenje ali podobnem dovoljenju, izdanem v državi, ki je pogodbenica Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru, ki zajema dejavnosti, ki se bodo izvajale na območju črpanja, ki je predmet predloga, obenem pa mora predložiti predloge ravnanja z odpadki in poročilo o rudarskih dejavnostih.

Pogoji za pridobitev kopij dokumentacije o določitvi zaščitenega nahajališča in o določitvi območja črpanja:

Zemljevidi, ki prikazujejo meje območja črpanja, ter kopija sporazuma o določitvi zaščitenega nahajališča ter o določitvi tega območja črpanja so na voljo na Okrožnem uradu za rudarstvo v Bratislavi, Mierová 19, 821 05, Bratislava, na Slovaškem.

Zahteve v zvezi z vsebino predlogov za prenos območja črpanja:

Podatki o območju črpanja in o izključnem nahajališču, predlagana metoda črpanja in metoda razvoja, priprave, spreminjanja in rafiniranja, preliminarni datumi za razvoj, pripravo in črpalna dela, ukrepi za zmanjšanje vpliva dejavnosti v območju črpanja na okolje, finančna sredstva subjekta, ki predloži predlog, tehnične zmogljivosti subjekta, ki predloži predlog, informacije o napredku v smeri reševanja konfliktov interesov ter izračun pričakovanih koristi od uporabe nahajališč mineralnih surovin za državo, ki izhajajo iz pričakovane prodaje mineralnih surovin, načrpanih iz izključnega nahajališča v območju črpanja, ki je predmet ponudbe.

Merila za oceno predlogov:

Komisija bo ocenila skladnost predlogov za prenos območja črpanja z zahtevami, določenimi v pogojih za sodelovanje v izbirnem postopku, predlagano metodo za črpanje izključnega nahajališča in lokacije odlagališč odpadkov, jalovine, usedalnih bazenov in drugih območij shranjevanja odpadkov, reševanje navzkrižij interesov in skladnost z zahtevami za vsebino predlogov za prenos območja črpanja. Vsako merilo ima enako težo.

Predvideni datum za izdajo dovoljenja:

V kolikor je predlog sprejet, v dveh mesecih od predložitve upravičene vloge za dovoljenje za rudarske dejavnosti.

Predlogi za prenos območja črpanja se lahko dostavijo osebno ali pošljejo po pošti na naslov: Okrožni urad za rudarstvo v Bratislavi, Mierová 19, 821 05 Bratislava, Slovaška; in sicer v zapečateni ovojnici, označeni z „Návrh do výberového konania“ (predlog za izbirni postopek) in z jasno navedbo imena subjekta, ki je predložil predlog. Predlog je treba opremiti z izjavo, da subjekt, ki predloži predlog, sprejema pogoje tega razpisa. Za datum predloga se šteje datum osebne dostave ali datum, na katerega je bil predlog oddan.

Pristojni organ za izdajanje dovoljenj za črpanje nahajališč na tem območju črpanja je okrožni urad za rudarstvo v Bratislavi. Merila, pogoji in zahteve iz člena 5(1) in (2) ter člena 6(2) Direktive so določeni v Zakonu št. 51/1988 slovaškega državnega sveta o rudarski dejavnosti, eksplozivih in državni rudarski upravi, kakor je bil spremenjen.

Za nadaljnje informacije pokličite +421 2 5341 7306 ali pošljite elektronsko sporočilo na naslov: obuba@obuba.sk.

Obvestilo ministra za gospodarstvo in podnebno politiko Kraljevine Nizozemske na podlagi člena 3(2) Direktive 94/22/ES Evropskega parlamenta in Sveta o pogojih za izdajo in uporabo dovoljenj za pridobivanje, raziskovanje in izkoriščanje ogljikovodikov

(2019/C 3/03)

Minister za gospodarstvo in podnebno politiko Kraljevine Nizozemske sporoča, da je prejel vlogo za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov v delih bloka G16c in M1b, kot sta označena na zemljevidu iz Priloge 3 k zakonu o rudarstvu (Vladni uradni list 2014, št. 4928).

Del bloka G16c je omejen z loki velikega kroga, ki povezujejo pare točk A–B, B–C, C–D, D–E, E–F, F–G, G–H, H–I in A–I.

Koordinate teh točk so:

Točka	°	′	″ V.D.	°	′	″ S.Š.
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	4	59	55,046	54	5	17,388
C	5	6	55,057	54	5	17,393
D	5	6	55,058	54	4	47,392
E	5	12	20,066	54	4	47,396
F	5	16	33,076	54	3	19,396
G	5	16	33,079	54	1	46,393
H	5	19	55,084	54	1	46,395
I	5	19	55,087	53	59	57,391

Položaj navedenih točk je izražen z zemljepisnimi koordinatami, izračunanimi na podlagi sistema ETRS89.

Del bloka G16c zajema območje 175,8 km^2.

Del bloka M1b je omejen z loki velikega kroga, ki povezujejo pare točk A–B, B–C, C–D, D–E, E–F, F–G, G–H, H–I, I–J, J–K, K–L, L–M, M–N in A–N.

Koordinate teh točk so:

Točka	°	′	″ V.D.	°	′	″ S.Š.
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	5	19	55,087	53	59	57,391
C	5	19	55,107	53	49	57,371
D	5	15	18,282	53	49	57,368
E	5	18	43,831	53	54	42,160
F	5	18	43,828	53	56	3,283
G	5	17	35,233	53	56	0,664
H	5	17	40,139	53	57	24,185
I	5	18	43,826	53	57	24,185
J	5	17	32,885	53	59	25,089
K	5	16	15,513	53	59	25,088
L	5	9	57,482	53	55	5,925
M	5	9	57,483	53	54	33,794
N	4	59	55,067	53	54	33,787

Položaj navedenih točk je izražen z zemljepisnimi koordinatami, izračunanimi na podlagi sistema ETRS89.

Del bloka M1b zajema območje 193,2 km².

Minister za gospodarstvo in podnebno politiko zainteresirane vabi k oddaji konkurenčnih vlog za pridobitev dovoljenja za pridobivanje ogljikovodikov v delih bloka G16c in M1b nizozemske kontinentalne police s sklicevanjem na navedeno direktivo in člen 15 zakona o rudarstvu (Uradni list Kraljevine Nizozemske, 2002, 542).

Za izdajo dovoljenj je pristojen minister za gospodarstvo in podnebno politiko. Merila, pogoji in zahteve iz člena 5(1) in (2) ter člena 6(2) navedene direktive so določeni v zakonu o rudarstvu (Uradni list Kraljevine Nizozemske 2002, št. 542).

Vloge se lahko oddajo v 13 tednih po objavi tega obvestila v Uradnem listu Evropske unije na naslov:

Minister za gospodarstvo in podnebno politiko
za: g. J. L. Rosch, Direktorat za energijo in okolje
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NIZOZEMSKA

E-naslov: mijnbouwaanvragen@minez.nl

Vloge, ki bodo prispele po tem roku, ne bodo upoštevane.

Odločitev o vlogah bo sprejeta najpozneje v dvanajstih mesecih po tem roku.

Dodatne informacije so na voljo pri ge. E. Aygün na telefonski številki: +31 611223780.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije

(Zadeva M.9148 – Univar/Nexeo)

Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 3/04)

1. Komisija je 19. decembra 2018 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]).

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

— Univar Inc. („Univar“, Združene države),

— Nexeo Solutions Inc. („Nexeo“, Združene države).

Podjetje Univar pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnim podjetjem Nexeo.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

— za Univar: distribucija kemikalij in plastike na svetovni ravni,

— za Nexeo: distribucija kemikalij in plastike na svetovni ravni.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba 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. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9148 – Univar/Nexeo

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).
([2]) UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

E-naslov: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/05)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„MELON DU QUERCY“

EU št.: PGI-FR-0086-AM03 – 11.4.2017

ZGO (X) ZOP ( )

1. **Ime**

„Melon du Quercy“

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*

Melone spadajo v sorto charentske vrste, imajo gladko, hrapavo ali mrežasto lupino zelene, sive, spreminjaste ali rumene barve ter oranžno meso, tehtajo pa najmanj 450 g.

Sadeži so celi, zdravi, na videz sveži, čvrsti, čisti in dobre kakovosti; če so pobrani s pecljem, mora biti ta krajši od 2 cm.

Refraktometrični indeks je najmanj 11 °Brix.

Melone „Melon du Quercy“ se dajejo v prodajo cele in zapakirane. Največja melona pri nobenem pakiranju ne sme biti za več kot 30 % težja od najmanjše melone.

V vsaki enoti pakiranja so lahko le homogene melone, torej melone enake kakovosti, dozorelosti in barve.

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

—

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

Gojenje, odobritev kakovosti in sortiranje melon „Melon du Quercy“ potekajo na geografskem območju ZGO.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Odobritev kakovosti in sortiranje potekata na navedenem geografskem območju, saj sta ključna za dobro izbiro melon, ki bi lahko dobile označbo ZGO; izvajajo ju pridelovalci, usposobljeni za presojanje optimalne dozorelosti melon na podlagi barve lupine in vsebnosti sladkorja, izmerjene z refraktometrom.

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

Pakiranje in posamično označevanje melon z nalepkami potekata na geografskem območju ZGO.

Pakiranje se izvaja sočasno z odobritvijo kakovosti, sortiranjem in posamičnim označevanjem melon „Melon du Quercy“ z nalepkami, da se omeji ravnanje z njimi, ki bi lahko poslabšalo kakovost melon. Ti postopki namreč potekajo zelo hitro, da bi bile lahko melone dane na trg v šestih dneh po pobiranju.

Poleg tega je sledljivost zagotovljena s posamičnim označevanjem melon in pakiranji, označenimi kot „Melon du Quercy“, ter z vzpostavitvijo posebne evidence zalog.

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

Na vsakem pakiranju mora biti navedeno ime zaščitene geografske označbe „Melon du Quercy“, napisano s črkami, ki so vsaj enake polovici velikosti največjih črk na pakiranju.

Poleg tega je vsaka melona označena s samolepilno nalepko, na kateri je ime zaščitene geografske označbe „Melon du Quercy“, napisano s črkami, ki so vsaj enake polovici velikosti največjih črk na nalepki, z izjemo črk v simbolu ZGO Evropske unije.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje ZGO „Melon du Quercy“ zajema naslednje občine:

departma Lot:

občine: Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier -Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlauzun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul- Flaugnac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats in Villesèque;

departma Lot-et-Garonne:

občine: Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hautefage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels in Saint-Georges;

departma Tarn-et-Garonne:

kantoni: Aveyron-Lère, Moissac, Pays de Serres – Sud Quercy, Quercy-Aveyron;

občine: Boudou, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Cayriech, Corbarieu, Gasques, Genebrières, Goudourville, Labastide-de-Penne, Lapenche, Lavaurette, Léojac, Malause, Monclar-de-Quercy, Montauban, Monteils, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Reyniès, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent-Lespinasse, La Salvetat-Belmontet, Septfonds, Valence, Varennes, Verlhac-Tescou in Villebrumier.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Za podnebje geografskega območja je značilno, da se izmenjujejo oceanski (hladni in vlažni) in sredozemski (vroči in suhi) zračni tokovi, ki povzročajo temperaturne razlike. Tovrstno zmerno podnebje je primerno za pridelavo melon.

Uporabljene površine so ilovnato-apnenčaste. Lastnosti tovrstnih tal so posebno primerne za pridelavo melon.

Posebnosti proizvoda

Melone „Melon du Quercy“ izhajajo iz sort charentske vrste, katerih lupina je gladka, mrežasta ali hrapava ter ima bolj ali manj izrazite brazde.

Zanje je značilno sočno, čvrsto in hkrati topljivo meso oranžne barve.

Izbira sort po agronomskih in aromatičnih merilih (npr. okus), ki se jim pridružujejo ilovnato-apnenčasta tla, značilnosti podnebja in merila v zvezi s pobiranjem (optimalna dozorelost), so odločilni dejavniki za pridelavo sadežev, ki se odlikujejo po sladkem okusu (najmanj 11 °Brix), razvitima vonju in okusu ter izraziti in značilni aromi.

Vzročna povezava

Pedoklimatske razmere na navedenem geografskem območju pripomorejo k aromatičnosti sadežev.

Po eni strani ilovnato-apnenčasta tla z uravnoteženo sestavo in dobro prezračenostjo omogočajo pravilno rast rastlin in optimalno ravnotežje mineralov v sadežih.

Po drugi strani na razvoj ploda vpliva posebno podnebje območja Quercy, zaradi katerega je število sadežev na sadiko optimalno. Vsak sadež tako bolje črpa hranila. Prevladujoči (vroči in suhi) sredozemski zračni tokovi obenem spodbujajo zorenje sadežev, zlasti poleti.

Kakovost melon „Melon du Quercy“ temelji tudi na znanju pridelovalcev v sektorju melon „Melon du Quercy“. To se kaže zlasti v izbiri sort, ki so posebno prilagojene območju pridelave, pobiranju ob optimalni dozorelosti in optimalnem času, v katerem se pobrane melone pripravijo za prodajo.

Sloves melon „Melon du Quercy“ se je razširil zaradi zgodnje identifikacije, ki so jo leta 1994 uvedli njihovi pridelovalci. K slovesu pripomorejo številne prireditve, ki spremljajo njihovo prodajo, na primer praznovanje Belfort du Quercy, ki poteka sredi avgusta, ali odprtje sezone, kot so ga v prostorih prefekture departmaja Lot pripravili julija 1994 in o katerem so obsežno poročali lokalni mediji. O odličnosti melon iz Quercyja je julija 1996 poročal tudi dnevnik Dépêche du Midi.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/FinPNOCDCIGPMelonDuQuercy2017.pdf

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/06)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„Lammefjordskartofler“

EU št.: PGI-DK-02209 – 15.12.2016

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Lammefjordskartofler“

2. **Država članica ali tretja država**

Danska

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*

Krompir iz Lammefjorda „Lammefjordskartofler“ zaznamuje njegova lupina, ki je tanka ter veliko bolj gladka in sijoča kot lupina krompirja, ki se goji drugje. Ta krompir se od drugih sort poznega krompirja loči po tanki lupini, saj se lahko uživa neolupljen. Poleg tega njegovo meso ostane svetlo tudi med skladiščenjem, medtem ko zunanjost sort poznega krompirja, ki rastejo v drugačnih tleh, postopoma potemni, njihovo meso pa postaja vse bolj rumenkasto. Zaradi posebne vrste tal v Lammefjordu ima krompir zelo značilno lupino, ki se med rastjo in pobiranjem ne poškoduje.

Krompir „Lammefjordskartofler“ je zreli krompir, kar pomeni, da ni „mladi krompir“. Dozori v zemlji in se zato pobira šele okoli 1. julija.

Krompir „Lammefjordskartofler“ je opran.

Za kuhanje je primeren skozi vso sezono.

Skladen mora biti s standardi kakovosti za pozni krompir skupine 1, glej Prilogo 13 k Odredbi št. 450 z dne 16. maja 2011 o proizvodnji itn. krompirja, ali zahtevami iz standardov UN/ECE za pozni krompir (FFV-52).

Največ 5 % njegove površine je lahko pokrite z navadno krastavostjo, prašno krastavostjo, mrežasto krastavostjo ali belo nogo. Takšne pomanjkljivosti ima lahko največ 8 % (glede na maso) gomoljev iz serije krompirja „Lammefjordskartofler“.

Krompirji, ki so v posameznem pakiranju, se lahko po obsegu razlikujejo le do 15 mm, da se potrošnikom zagotovi proizvod z enotno velikostjo.

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

—

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

Vse faze pridelave, od sajenja do prebiranja krompirja „Lammefjordskartofler“, potekajo na opredeljenem območju.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Gojenje

Krompir z ZGO „Lammefjordskartofler“ se goji v skladu s standardi Global GAP (Globalno partnerstvo za dobre kmetijske prakse). Pri pridelavi krompirja „Lammefjordskartofler“ se ne sme uporabljati blato.

Ne pobira se pred 1. julijem, da se zagotovi, da je krompir zadosti zrel in primeren za skladiščenje. Kadar je mogoče, se pobiranje zaradi zniževanja temperatur konča do sredine oktobra.

Skladiščenje

Krompir „Lammefjordskartofler“ se skladišči v majhnih lesenih zabojih, pri čemer ne sme ležati razsuto ali v zasipnici. Skladiščiti ga je treba pri temperaturi, ki ne presega 5 °C, in ga pred pakiranjem ogreti. Tako se kar najbolj zmanjša tveganje poškodb na krompirju.

Prebiranje

Prebiranje krompirja „Lammefjordskartofler“, ki je skladno s posebnimi zahtevami glede navadne krastavosti, prašne krastavosti, mrežaste krastavosti ali bele noge, zahteva posebno strokovno znanje in pozornost ter se zato izvaja v pooblaščenih pakirnih centrih v Lammefjordu.

Podjetja, ki krompir pakirajo, morajo upoštevati tudi standarde partnerstva Global GAP.

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

Posamezno pakiranje krompirja „Lammefjordskartofler“, ki je na voljo končnemu potrošniku, lahko tehta do 15 kg.

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

Vsa pakiranja, bodisi predpakirana bodisi odprtega tipa, morajo imeti naslednje navedbe:

(a) označbo „Lammefjordskartofler“, ime in naslov pakirnega centra;

(b) pozni krompir;

(c) velikost, kot je navedena v specifikaciji proizvoda;

(d) sorto.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje Lammefjord sestavljajo štiri izsušena fjordska območja kmetijskih površin v občini Odsherred na otoku Zealand (Danska):

— izsušeni del Lammefjorda, ki je fizično omejen z Ringkanalom in jezom Audebo,

— Svinninge Vejle, ki ga na jugu, zahodu in severu omejuje Ringkanal, na vzhodu pa železniška proga Svinninge–Hørve,

— fjord Sidinge, ki ga omejujeta jez Sidinge in površinski vodni kanal,

— Klintsø, ki ga omejujejo kanali za odvajanje vode.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Proizvod se goji na izsušenem morskem dnu Lammefjorda na plasti melja. Fjord Sidinge je bilo prvo območje v regiji Lammefjord, ki je bilo izsušeno (postopek se je začel leta 1841), sledilo pa je območje Svinninge Vejle. Največje območje, tj. Lammefjord, so začeli izsuševati leta 1873. Nazadnje se je izsušilo območje Klintsø.

Podtalje je sestavljeno iz gline in laporja ali meljastega peska, pokritega s plastjo melja, ki meri več metrov ter je nastal iz rastlinskih in živalskih snovi. Velike površine Lammefjorda so bolj ali manj brez kamenja, številne stare školjčne lupine klapavic in ostrig pa dajejo tlom naravno visoko vsebnost kalcija.

Lammefjord ima podnebje, ki je idealno za gojenje krompirja, saj ima mile zime, hladna poletja in stalne padavine skozi vse leto. Polotok Odsherred ima razmeroma malo padavin, zato pa osuševalni jarki na območjih okoli Lammefjorda omogočajo učinkovito namakanje. Tako lahko lokalni pridelovalci deloma sami določajo, koliko vode se porabi za namakanje krompirja. Ker so naravne padavine navadno nezadostne, lahko pridelovalci sami pomagajo izboljšati razmere za gojenje, medtem ko lahko v drugih delih države pretirane padavine škodljivo vplivajo na pobiranje krompirja.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Krompir iz Lammefjorda se močno razlikuje od tistega, ki se goji na drugih območjih, saj obdrži svojo značilno bledo površino tudi med skladiščenjem. Barvo obdrži, ker je pesek v tleh zglajen ter je bolj gladek in zaobljen kot v klasičnih peščenih tleh, kar pomeni, da krompir ob pobiranju ni razpokan. Krompir iz Lammefjorda se zato lahko skladišči v hladilnicah, z njim pa se lahko ravna kadar koli v letu, ne da bi se barva površine pri tem spremenila. Razpokana površina krompirja med skladiščenjem potemni.

V nasprotju z drugim poznim krompirjem se lahko krompir iz Lammefjorda zaužije skupaj z olupkom.

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

Posebna kakovost krompirja iz Lammefjorda je povezana z razmerami za gojenje v nekdanjem dnu fjorda. Posebne razmere v tleh omogočajo nežno ravnanje s krompirjem, ki ima zato gladko površino. Zaobljena zrna peska v peščenih tleh preprečujejo nastanek razpok na površini krompirja ob pobiranju, zato je njegova površina gladka tudi med skladiščenjem. Krompir z gladko površino je manj dovzeten za krastavost kot krompir, ki raste v zemlji z več kamni in peščenimi delci, ki lahko povzročijo razpoke na krompirju med rastjo in ob pobiranju. Krompir iz Lammefjorda je zato nadvse primeren za skladiščenje.

Ime „Lammefjordskartoffel“ je znano po vsej Danski. Številne živilske trgovine ga prodajajo v embalaži z označbo „Lammefjordskartoffel“, pri čemer se z vsakdanjim prevažanjem krompirja v tovornjakih z logotipom „Lammefjordskartoffel“ do velikih živilskih trgovin v prestolnici in Jyllandu povečuje ozaveščenost o območju Lammefjord.

Splošna javnost povezuje Lammefjord z zelo kakovostno zelenjavo, zlasti krompirjem in korenjem. V enciklopediji Den store danske Encyklopædi je regija Lammefjord opisana tako: „Izsušeno dno fjorda je zelo rodovitno, na njem pa uspevajo žita, semena in zelenjava. Lammefjord je znan po korenju in krompirju. Do leta 1980 je bil znan tudi po cvetličnih čebulicah in beluših.“

Danski in tuji mediji Lammefjord pogosto omenjajo v povezavi z uspehi, ki jih v zadnjih letih dosegajo danske restavracije z jedilnikom, ki temelji na nordijskih sestavinah.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Revideret%20varespecifikation%20BGB-Lammefjordskartofler%20april%202017.pdf

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/07)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„ANTEQUERA“

EU št.: PDO-ES-00327-AM02 – 19.3.2018

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Antequera“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

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

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

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europaea* L.), pri čemer se uporabljajo izključno fizikalni ali mehanski postopki pri temperaturi, ki ne vpliva na naravno kemijsko sestavo olja, s čimer se ohranijo okus, aroma in značilnosti plodov, iz katerih je bilo proizvedeno.

Z organoleptičnega vidika ta olja ponujajo sadežnost zelenih oljk, drugih zrelih sadežev, mandljev, banane in zelene krme, pri čemer se intenziteta arom spreminja od srednje do visoke. Poleg tega se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi.

Olja, ki so zaščitena z označbo porekla „Antequera“, se obvezno umeščajo v kategorijo ekstra deviških olj in imajo naslednje lastnosti:

Fizikalno-kemijske lastnosti:

Kislost (%)	največ 0,3
Peroksidno število (mmol kisika na kg olja)	največ 10
K_{270} (absorbanca 270 nm)	največ 0,18

Organoleptične značilnosti:

Mediana za sadežnost	vsaj 4
Mediana napake	0

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

Ekstra deviško oljčno olje, ki se pridobiva iz plodov oljčnega drevesa (*Olea europaea* L.) sorte Hojiblanca, z morebitnim dodatkom manjšinskih sort, kot so Picual ali Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla ali Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga in Verdial de Huévar.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Sorta Hojiblanca je glavna, večinska sorta, saj zajema 90 % površine z oljkami na območju. Ostale sorte so obravnavane kot sekundarne sorte in se na območju gojijo v manjšem obsegu. Sorti Hojiblanca in Gordal de Archidona imata lokalno poreklo.

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

Oljke, ki se uporabljajo za pridobivanje proizvoda, so odobrene sorte registriranih oljčnih nasadov, ki rastejo na območju proizvodnje.

Olje mora biti pridobljeno v registriranih mlinih na območju proizvodnje, ki izpolnjujejo določene pogoje.

Proizvodnja je razdeljena na naslednje faze: čiščenje, pranje in tehtanje oljk, mesenje oljčne mase, ločevanje snovi v trdnem stanju in tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, ločevanje tekočih snovi z neprekinjenim centrifugiranjem, usedanje in skladiščenje.

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

Olje je pakirano v zatemnjene steklene vsebnike, zatemnjene plastične vsebnike, kovinske vsebnike s podlogo, primerno za uporabo v prehrani, ali keramične vsebnike, primerne za uporabo v prehrani, v skladu z veljavnimi predpisi, saj ti vsebniki dlje časa vzdržujejo fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti olja in ne spreminjajo kakovosti vsebine, ker omejujejo vpliv svetlobe, ki pospeši oksidacijo olja.

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

Trgovske etikete vseh registriranih podjetij mora pregledati regulativni odbor v zvezi z uporabo logotipa označbe. Na oznakah mora biti navedeno naslednje besedilo: „Zaščitena označba porekla Antequera“ ali logotip označbe porekla in simbol Unije.

Na vseh vrstah embalaže, v katerih se zaščiteno olje da na trg za porabo, mora biti garancijski žig, litografija, nalepka ali hrbtna nalepka, ki jo oštevilči in preveri regulativni odbor v zvezi z uporabo logotipa označbe. Hrbtne nalepke se nalepijo izključno v registriranem podjetju za pakiranje, in sicer tako, da ne morejo biti ponovno uporabljene.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje zajema ozemlje naslednjih občin v pokrajini Malaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco in Villanueva de Tapia ter občino Palenciana v pokrajini Kordoba.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje se nahaja v naravni regiji doline Antequera, na skrajnem zahodu andaluzijskih dolin, obkroženih z Betijskim gorovjem. Na severu meji na pokrajini Kordobo in Seviljo, na zahodu na pokrajini Seviljo in Cadix ter na vzhodu na pokrajino Granado. Južno mejo tvorijo nizi subbetijskega gorovja, ki območje ločujejo od Montes de Malaga, Hoyas doline Guadalhorce in regije Serrania de Ronda; vsa ta območja so del pokrajine Malaga.

Območje ima posebne geomorfološke in podnebne značilnosti. Zajema območje dolin blagega reliefa (400–600 m nadmorske višine), ki ga obkrožajo nizi gorskih sistemov na severu (subbetijsko gorovje) in na jugu (penibetijski sistem), to pa mu zagotavlja posebne mikroklimatske in edafološke razmere za gojenje oljk.

Oljčni nasadi se nahajajo na nadmorski višini od 450 do 600 metrov, na srednje globokih in zelo ilovnatih tleh (20–70 % karbonatov). Po drugi strani pa je zaradi endoreičnosti doline Antequera, v kateri so se oblikovali različni nivoji rečnih teras, v tleh zelo veliko terciarnih usedlin, med njimi mio-pliocenska rdeča ilovica, ki nudi oljkam visoke količine kalija in visoko stopnjo zadrževanja vlažnosti, s tem pa ugodne pogoje za njihovo rast, saj več kot 90 % površin, na katerih se oljke gojijo, ni potrebno zalivati. Regija Antequera ima zmerno-toplo sredozemsko podnebje z nekoliko celinskimi vplivi zaradi svojega položaja v andaluzijskih dolinah, obkroženih s subbetijskim in penibetijskim gorovjem. Zaradi tega so temperaturne razlike med poletjem in zimo ter med dnevom in nočjo zelo velike. Povprečne temperature med najbolj mrzlimi meseci (januar ali december) se gibljejo od 6 °C do 9 °C. Najbolj vroča meseca sta julij in avgust, ko se povprečne temperature gibljejo med 22 °C in 27 °C.

Posebnosti proizvoda

Z organoleptičnega vidika ekstra deviško oljčno olje z ZOP „Antequera“ ponuja blago do srednje močno intenzivnost sadežnosti zelenih oljk, z mediano z vrednostjo 4 ali več ter različnimi pozitivnimi lastnostmi drugih zrelih sadežev, mandljev, banane in zelene krme. V oljih se pojavlja blag do srednje močan grenak in pikanten okus, ki se odlično ujema z rahlo sladkastimi okusi. S fizikalno-kemijskega vidika ima proizvod nizko kislost (manj kot 0,3 %), nizko peroksidno vsebnost (manj kot 10) in nizko ultravijolično absorbanco (K_{270}) (manj kot 0,18).

Ima dobro uravnoteženo sestavo maščobnih kislin. Vsebnost oleinske kisline je visoka in znaša od 78 do 81 %, vsebnost linolne kisline pa je na srednji ravni in znaša od 5 do 8 %. Razmerje med mononenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami je visoko (med 11 in 15), vrednost v razmerju med oleinskimi in linolnimi maščobnimi kislinami (15 in 12) pa je srednja, zaradi česar ima olje lahek okus.

Zaradi visoke vsebnosti tokoferolov so to dokaj stabilna olja. To je tudi razlog, zakaj so olja Antequera bogata z vitaminom E.

Poudariti je treba, da so v neumiljivi frakciji olj Antequera visoke količine metilsterolov, ki presegajo 30 mg/100 g olja.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Ker morajo drevesa črpati kalcij iz tal, toleranca avtohtone sorte Hojiblanca na ilovnata tla geografskega območja skupaj s sredozemskim podnebjem območja, ki ima zaradi svoje lege v andaluzijskih dolinah celinske značilnosti, kot so mrzle in suhe zime, pomeni, da se iz te sorte, katere oljčni nasadi na območju se obirajo v mesecih z nizkimi temperaturami, proizvaja olje s sadežnostjo zelenih oljk, z mediano v vrednosti 4 ali več, različnimi pozitivnimi lastnostmi drugih zrelih sadežev, mandljev, banane in zelene krme ter blagim do srednje močnim grenkim in pikantnim okusom. S fizikalno-kemijskega vidika imajo olja nizko kislost (manj kot 0,3), peroksidno vrednost, nižjo od 10, in ultravijolično absorbanco, nižjo od 0,18.

Značilne nizke zimske temperature geografskega območja upočasnijo obdobje zorenja avtohtone sorte Hojiblanca, pri čemer se spremeni profil kisline proizvedenih olj, kar povzroči višje ravni oleinske kisline (med 78 in 81 %) ter nižje ravni nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Celotno besedilo specifikacije označbe je na voljo na naslednjem spletnem naslovu:

http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html, pri čemer je povezava na specifikacijo proizvoda pod imenom označbe kakovosti,

ali na domači spletni strani regionalnega ministrstva Andaluzije za kmetijstvo, ribištvo in razvoj podeželja (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural) (http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html) pod razdelki: „Áreas de actividad“/„Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Aceite de oliva virgen extra“, pri čemer je povezava na specifikacijo proizvoda pod imenom označbe kakovosti.

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/08)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„Cotechino Modena“

EU št.: PGI-IT-01500-AM01 – 20.4.2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Cotechino Modena“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

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

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

Kuhana klobasa valjaste oblike „Cotechino Modena“ ima ob dajanju na trg naslednje organoleptične, kemijske in fizikalno-kemijske značilnosti:

Organoleptične značilnosti:

konsistenca: proizvod mora biti mogoče zlahka razrezati na rezine, ki ne smejo razpasti;

videz ob razrezu: rezina je kompaktna z enakomerno velikimi zrnci;

barva rezine: rožnata, ki se nagiba v neenotno rdečo;

okus: značilen.

Kemijske in fizikalno-kemijske značilnosti mesa:

beljakovine skupaj: najmanj 17 %;

razmerje maščobe/beljakovine: največ 1,9;

razmerje kolagen/beljakovine: največ 0,5;

razmerje voda/beljakovine: največ 2,70.

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

Klobasa „Cotechino Modena“ je izdelana iz mešanice prašičjega mesa, pridobljenega iz progastega mišičnega tkiva, prašičje maščobe, kože, soli ter celega in/ali mletega popra. Uporabijo se lahko tudi naslednje sestavine: vino, voda v skladu z dobro industrijsko prakso, naravne arome, začimbe in dišavnice, sladkor in/ali dekstroza in/ali fruktoza, natrijev in/ali kalijev nitrit v največjem odmerku 140 delcev na milijon, askorbinska kislina in njena natrijeva sol. Arome dima niso dovoljene. Dobljena mešanica se polni v naravni ali umetni ovitek.

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

Izdelava klobase „Cotechino Modena“ vključuje naslednje faze: pripravo surovin, sekljanje, mešanje, polnjenje nadeva v ovitek, ki jim sledijo sušenje pri proizvodih, ki se prodajajo sveži, ali morebitno predhodno kuhanje in ustrezna termična obdelava pri proizvodih, ki se prodajajo kuhani.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

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

Klobasa „Cotechino Modena“ se prodaja cela. Sveži proizvodi se prodajajo nepakirani ali pakirani, kuhani proizvodi pa se prodajajo v ustreznih nepredušno zaprtih embalažah. Postopke pakiranja je treba izvajati izključno na območju proizvodnje, kot je opredeljeno v točki 4.

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

Ime zaščitene geografske označbe „Cotechino Modena“ mora biti na etiketi izpisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih navedb na etiketi, takoj za njim pa morata biti navedba „Zaščitena geografska označba“ in/ali kratica „ZGO“. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli oznak, ki niso izrecno določene. Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, firme ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda ali ne zavajajo kupcev.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Klobasa „Cotechino Modena“ se pridobiva na tradicionalnem območju proizvodnje, ki je geografsko opredeljeno kot celotno ozemlje naslednjih italijanskih pokrajin: Modena, Ferrara, Ravena, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona in Rovigo.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Klobasa „Cotechino Modena“ je svoj sloves pridobila zaradi porekla z geografskega območja, kjer se tradicionalno izdeluje. Je predhodnica klobase Zampone in vseh mesnin v ovitku, ki vsebujejo kožo, s poreklom iz pokrajine Modena, katerih proizvodnja se je nato razširila v druge regije severne Italije, kamor so se prenesla in nato tam širila pravila o umetnosti izdelave teh proizvodov. Od obdobja Milanske vojvodine je „codeghin“ znana po vsej Padski nižini. Tehnične spretnosti in znanje, ki se ob upoštevanju tradicije prenašajo iz roda v rod, so bistveni element tega proizvoda, katerega značilnosti so še danes močno odvisne od okoljskih in človeških dejavnikov.

Lastnosti proizvoda z geografsko označbo so odvisne od naravnih in človeških dejavnikov ozemlja proizvodnje. Za okoljske razmere na opredeljenem območju je značilno tipično podnebje severnega in osrednjega dela Italije. Povezava s tradicionalnim ozemljem proizvodnje temelji na tehničnem znanju in spretnostih predelovalcev, saj so se izdelovalci skozi čas specializirali in tako omogočili, da se pri postopkih predelave proizvoda še naprej v celoti upošteva tradicija. V nasprotju z navadno *cotechino* se namreč klobasa z ZGO „Cotechino Modena“ izdeluje po mnogo strožjem postopku, ki izhaja iz metode, ki se že stoletja uporablja na opredeljenem geografskem območju. Vse tradicije in okoljske značilnosti so tesno povezane z družbeno-gospodarskim razvojem, ki je značilen za območje proizvodnje in je privedel do lastnosti, ki jih ni mogoče posnemati.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je začelo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Cotechino Modena“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 47 z dne 26. februarja 2018.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335.

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/09)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„ZAMPONE MODENA“

EU št.: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Zampone Modena“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

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

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

Ime „Zampone Modena“ je pridržano za kuhan delikatesni proizvod, ki ima ob dajanju na trg naslednje organoleptične, kemijske in fizikalno-kemijske značilnosti:

Značilnosti

Konsistenca: proizvod mora biti mogoče zlahka razrezati na rezine, ki ne smejo razpasti.

Videz ob razrezu: rezina je kompaktna z enakomerno velikimi zrnci.

Barva rezine: rožnata, ki se nagiba v neenotno rdečo.

Okus: značilen.

Kemijske in fizikalno-kemijske značilnosti mesa

Beljakovine skupaj: najmanj 17 %.

Razmerje maščobe/beljakovine: največ 1,9.

Razmerje kolagen/beljakovine: največ 0,5.

Razmerje voda/beljakovine: največ 2,70.

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

Klobasa „Zampone Modena“ je izdelana iz mešanice prašičjega mesa, pridobljenega iz progastega mišičnega tkiva, prašičje maščobe, kože, soli in celega ali mletega popra. Uporabijo se lahko tudi naslednje sestavine: vino, voda v skladu z dobro industrijsko prakso, naravne arome, začimbe in dišavnice, sladkor in/ali dekstroza in/ali fruktoza, natrijev in/ali kalijev nitrit v največjem odmerku 140 delcev na milijon, askorbinska kislina in njena natrijeva sol. Arome dima niso dovoljene. Dobljena mešanica se polni naravne ovitke iz kože prednje noge prašiča, skupaj s parklji, ki se zavežejo na zgornjem koncu.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

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

Izdelava klobase „Zampone Modena“ vključuje naslednje faze: pripravo surovin, sekljanje, mešanje, polnjenje nadeva v ovitek, ki jim sledijo sušenje pri proizvodih, ki se prodajajo sveži, ali morebitno predhodno kuhanje in ustrezna termična obdelava pri proizvodih, ki se prodajajo kuhani.

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

Klobasa „Zampone Modena“ se prodaja cela. Sveži proizvodi se prodajajo nepakirani ali pakirani, kuhani proizvodi pa se prodajajo v ustreznih nepredušno zaprtih embalažah. Postopke pakiranja je treba izvajati izključno na območju proizvodnje, kot je opredeljeno v točki 4.

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

Ime zaščitene geografske označbe „Zampone Modena“ mora biti na etiketi izpisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno ločijo od vseh drugih navedb na etiketi, takoj za njim pa morata biti navedba „Zaščitena geografska označba“ in/ali kratica „ZGO“. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli oznak, ki niso izrecno določene. Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, firme ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda ali ne zavajajo kupcev.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Klobasa „Zampone Modena“ se pridobiva na tradicionalnem območju proizvodnje, ki je geografsko opredeljeno kot celotno ozemlje naslednjih italijanskih pokrajin: Modena, Ferrara, Ravena, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona in Rovigo.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Klobasa „Zampone Modena“ je svoj sloves pridobila zaradi porekla z geografskega območja, kjer se tradicionalno izdeluje. Izvira iz pokrajine Modena, nato pa se je proizvajala v drugih regijah severne Italije, kamor so se prenesla in nato tam širila pravila o umetnosti izdelave teh proizvodov izključno iz prašičjega mesa. Izdelava klobase „Zampone Modena“ sega na začetek 16. stoletja. Tehnične spretnosti in znanje, ki se ob upoštevanju tradicije prenašajo iz roda v rod, so bistveni element tega proizvoda, katerega značilnosti so še danes močno odvisne od okoljskih in človeških dejavnikov. O slovesu klobase „Zampone Modena“ pričajo številna literarna dela.

Lastnosti proizvoda z geografsko označbo so odvisne od naravnih in človeških dejavnikov na ozemlju proizvodnje. Za okoljske razmere na opredeljenem območju je značilno tipično podnebje severnega in osrednjega dela Italije. Povezava s tradicionalnim ozemljem proizvodnje temelji na tehničnem znanju in spretnostih predelovalcev, saj so se izdelovalci skozi čas specializirali in tako omogočili, da se pri postopkih predelave proizvoda še naprej v celoti upošteva tradicija. Vse tradicije in okoljske značilnosti so tesno povezane z družbeno-gospodarskim razvojem, ki je značilen za območje proizvodnje in je privedel do lastnosti, ki jih ni mogoče posnemati.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je začelo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Zampone Modena“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 47 z dne 26. februarja 2018.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/10)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„CULURGIONIS D'OGLIASTRA"

EU št.: PGI-IT-01307-AM01 – 10.5.2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Culurgionis d'Ogliastra"

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.5 Testenine

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

Nadevane testenine „Culurgionis d'Ogliastra" so proizvod, pripravljen iz svežega testa v obliki ročno zaprtega žepka, katerega nadev sestoji iz mešanice svežega ali dehidriranega krompirja v obliki kosmičev, sirov, živalskih in/ali rastlinskih maščob ter arom. Mesto, na katerem je žepek zaprt, spominja na pšenični klas.

Ob dajanju na trg imajo testenine „Culurgionis d'Ogliastra" naslednje fizikalne, kemijske in organoleptične značilnosti:

Fizikalne značilnosti:

— oblika: končni proizvod je oblikovan kot žepek s tipičnim zaprtjem na izbočeni strani, ki spominja na pšenični klas;

— teža posameznega proizvoda: v razponu od najmanj 20 g do največ 33 g;

— razmerje med težo tankega testa in nadeva: v razponu od najmanj 0,5 do največ 2;

— število točk zapiranja nadeva v testo: ≥ 10.

Kemijske značilnosti:

— beljakovine skupaj: od 5 % do 16 %;

— maščobe: med 5 % in 15 %;

— ogljikovi hidrati: med 20 in 40 %.

Organoleptične značilnosti:

— čvrstost: mehka, homogena mešanica;

— barva: tanko testo: bela, ki potegne na rumeno;

— barva nadeva: močnejša rumena z možnimi zelenimi progami zaradi prisotnosti mete in/ali bazilike;

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17

— okus: kiselkast in aromatičen okus, ki je v ustih bolj ali manj intenziven, glede na mešanico sirov, ki ga rahlo blaži sladek okus krompirja; pikanten pookus;

— vonj: intenziven zaradi zdrobov in mok ter prisotnosti začimbnih rastlin ali začimb (meta, bazilika, česen, čebula).

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

Testenine „Culurgionis d'Ogliastra" se pripravijo v dveh ločenih fazah: priprava tankega testa in priprava nadeva. Uporabljajo se naslednje sestavine:

1. Sestavine tankega testa:

— zdrob pšenice durum in navadna pšenična moka: v razmerju, ki variira od 15 % do 70 % masnega deleža tankega testa. Zdrobi, ki se uporabljajo, ne smejo imeti deleža beljakovin, nižjega od 11,5 %;

— svinjska mast: z deležem od 0,5 % do 6,0 %, ali maslo ali ekstra deviško oljčno olje z deležem od 3 % do 7 % masnega deleža tankega testa;

— sol: po potrebi;

— voda: po potrebi.

2. Sestavine nadeva:

— krompir: z deležem od 60 % do 80 %, ali krompirjevi kosmiči z deležem od 15 % do 45 % masnega deleža nadeva;

— mešanica sirov: casu axedu (sopomenke: casu agedu, fruhe ali viscidu) in/ali pecorino (ovčji sir) in/ali ovicaprino (ovčji in kozji sir) in/ali vaccino (kravji sir) v deležu, ki variira med različnimi siri od 10 % do 50 % masnega deleža celotne količine sirov. Mešanica sirov je prisotna v deležu, ki znaša od 10 % do 25 % masnega deleža nadeva;

— živalske maščobe (loj in/ali svinjska mast) in/ali ekstra deviško oljčno olje v deležu, ki variira med 4 % in 10 % masnega deleža maščob;

— voda: po potrebi;

— lahko se uporabijo naslednje sestavine: meta in/ali česen in/ali bazilika in/ali čebula.

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

Pripravo testenin „Culurgionis d'Ogliastra" sestavljajo priprava tankega testa, priprava nadeva in zapiranje nadevanega tankega testa v tipični obliki pšeničnega klasa. Vse faze proizvodnje „Culurgionis d'Ogliastra" se morajo izvajati na opredeljenem geografskem območju.

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

Proizvod „Culurgionis d'Ogliastra" se lahko daje na trg v pakiranjih v skladu z veljavnimi predpisi ali v razsutem stanju.

Proizvod „Culurgionis d'Ogliastra" se lahko pakira svež ali v modificirani atmosferi ali zamrznjen.

Razsut proizvod „Culurgionis d'Ogliastra" se lahko daje na trg samo svež.

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

Na pakiranju mora biti logotip proizvoda „Culurgionis d'Ogliastra", prikazan spodaj, kot jamstvo za poreklo in identifikacijo proizvoda. Poleg tega morajo biti na etiketi pakiranja razen zakonsko predpisanih informacij z velikimi tiskanimi črkami jasno in čitljivo navedene naslednje dodatne informacije:

— ime „CULURGIONIS D'OGLIASTRA", ki mu sledi navedba ZGO z odebeljenimi črnimi črkami in simbol Unije;

— ime ali naziv in naslov proizvajalca; dovoljena je uporaba nazivov in zasebnih blagovnih znamk, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev;

— besedilo „s krompirjem" ali „s krompirjevimi kosmiči", glede na sestavino, uporabljeno v nadevu.

Zaščiteno geografsko označbo „CULURGIONIS D'OGLIASTRA“ je treba na etiketi navesti s črkami, ki so večje od drugih navedb, ki so jasne in neizbrisne ter v barvi, ki se jasno razlikuje od barve etikete, da bi se jasno ločila od vseh drugih navedb, ki so lahko napisane s črkami polovične velikosti, ki se uporablja za ZGO.

Proizvod se lahko daje na trg v razsutem stanju pod pogojem, da je v posebnih posodah z jasno vidno etiketo, ki vsebuje enake informacije, določene za pakiranje.

Logotip proizvoda „Culurgionis d'Ogliastra“ je naslednji:

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje testenin „Culurgionis d'Ogliastra“ zajema ozemlje Ogliastra, ki vključuje naslednje občine: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai In Villagrande Strisaili. Glede na uveljavljeno tradicijo proizvodnje testenin „Culurgionis d'Ogliastra“ je bilo območje proizvodnje razširjeno tudi na sosednje občine pokrajine Ogliastra Esterzili, Sadali In Escalaplano v pokrajini Cagliari.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Testenine „Culurgionis d'Ogliastra“ s svojo obliko nadevanega žepka in značilnim zapiranjem, ki natančno posnema obliko klasa, so najbolj znane testenine na Sardiniji, njihova proizvodnja pa sega daleč v preteklost.

Testenine „Culurgionis d'Ogliastra“ so bile prvotno hrana revežev, značilna za poljedelsko-živinorejsko kulturo, zato se je nadev prilagodil razpoložljivim sestavinam na tem območju. Krompir, ki je enostaven za gojenje, je nedvomno predstavljal vir prehrane, ki je bil vsem na voljo. Da bi se dodatno obogatil okus, so se dodajali slani sir, živalske in/ali rastlinske maščobe in po potrebi česen in/ali bazilika in/ali čebula in siri, v poletnih mesecih med drugim casu axedu. Te sestavine, ki so zmešane v edinstven nadev, se že desetletja uporabljajo za polnjenje testenin „Culurgionis d'Ogliastra“. Tisto, kar najbolj povezuje proizvod z ozemljem, je zapiranje v obliki klasa. Ta poseben način zapiranja testenine izvira s tega območja Sardinije in se že od nekdaj izvaja izključno ročno. To posebno zapiranje zahteva natančnost in veliko spretnost; rezultat spominja na vbod pri šivanju ali vezenju, ker se nadev proizvoda tradicionalno izmenično zapira z leve in nato z desne strani, to pa delajo samo spretne ženske roke.

Obstajajo številni kmečki prazniki, slovesnosti in dogodki, ki se odvijajo v občinah območja proizvodnje. Navedimo nekaj vsakoletnih proščenj, ki se organizirajo v obdobju povečanega turizma: „Sagra di Tortolì“ julija, „Sagra di Barisardo“ avgusta, „Sagra di Sadali“ junija/julija ter „Sagra di Loceri“ septembra.

Obstajajo tudi številna sklicevanja na ime „Culurgionis d'Ogliastra“ v vodnikih, kuharskih knjigah in publikacijah, ki pričajo o slovesu imena in tradiciji proizvodnje na geografskem območju. Omenimo:

— „Cucine di Sardegna“ Giuseppine Perisi, Muzio editore, 1989;

— „La Sardegna dei cibi e dei vini“ Riccarda Campanellija, Maggioli editore, 1990;

— „Buon appetito in Sardegna“ Loredane Cicu Solinas, EDITAR, 1992;

— „Guida pratica della Sardegna“ Salvatoreja Coloma, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;

— „I sapori della Sardegna – la cucina“ več avtorjev, Zonza Editori, 1999;

— „Sa Cuchina Sarda“ Salvatoreja Coloma in Luciane Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;

— „Sa Cuchina Sarda“ Salvatoreja Coloma in Luciane Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;

— „La bella selvaggia“ Lella Caravana, Itinerari speciali Bell'Italia, junij 2003;

— „Sardegna – Le paste della tradizione“, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006;

— „Pane e casu – Ricette della tradizione culinaria sarda“, Condaghes editore, 2006;

— v članku Giacoma Mamelija „Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhatan“, ki ga je leta 2007 objavil center za urbanistične študije Univerze v Sassariju, je ime „Culurgionis d'Ogliastra“ opredeljeno kot „jed, vredna Nobelove nagrade za gastronomijo“;

— „Culurgioni d'Ogliastra: unici nel contenuto e nella forma“ avtorja M. A. Dessì, revija Premiata salumeria italiana, št. 4/2009;

— „Itinerari del gusto in Sardegna“, Imago multimedia Editore, 2012.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (Kakovost) (zgoraj na desni strani zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP) (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikacije, predložene Evropski uniji).

Objava spremenjenega enotnega dokumenta na osnovi zahtevka za odobritev manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 3/11)

Evropska komisija je ta zahtevek za manjšo spremembo odobrila v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ([1]).

Zahtevek za odobritev zadevne manjše spremembe se objavi v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„INSALATA DI LUSIA“

EU št.: PGI-IT-0433-AM01 – 19.6.2018

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Insalata di Lusia“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

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*

Zaščitena geografska označba „Insalata di Lusia“ se uporablja izključno za solato vrste *Lactuca sativa* sort cappuccia in gentile.

Steblo: kratko, dolgo največ 6 cm, zelo mesnato, iz stebla rastejo listi.

Okus: svež in hrustljav.

Rastlina: proizvod, pridelan v rastlinjaku, ima pravilnejšo strukturo in rahlo bolj odprt podzemni del stebla kot proizvod, pridelan na odprtem.

Osnovne značilnosti:

— lahka glava,

— mehki listi zaradi odsotnosti vlaken, listi ostanejo napeti tudi 10–12 ur po nabiranju, poleg tega ta solata ne oleseni,

— mladi, sveži in napeti listi so hrustljavi,

— slankast okus, zaradi česar solatnega preliva ni treba soliti.

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

—

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

Gojenje, pobiranje, priprava in pranje potekajo na geografskem območju proizvodnje.

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

Da se solata z ZGO „Insalata di Lusia“ lahko da v prodajo, jo je treba pakirati v zabojčke iz plastike, lesa, kartona, polistirena in drugih materialov, ki so dovoljeni za živila.

([1]) UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Vsebina vsake enote pakiranja mora biti enotna in vsebovati le solato iste sorte, istega porekla, vrste, kategorije in enake velikosti. Celotna vsebina pakiranja mora biti taka, kot je njegov vidni del.

Pomembno je, da se pakiranje izvede na območju pridelave, ker je treba pobiranje, pripravo, pranje in pakiranje izvesti v kratkem sosledju, da se fizične in organoleptične lastnosti proizvoda ne poslabšajo. Če bi se s solato „Insalata di Lusia“ preveč rokovalo ali bi se prevažala v oddaljene obrate, bi solatni listi izgubili napetost in hrustljavost.

Po zgoraj opisanih postopkih pakiranja se lahko solata z ZGO „Insalata di Lusia“ nameni za trženje kot pripravljeno presno živilo. Ta postopek ni omejen na geografsko območje.

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

Vrhnji del embalaže, v kateri je proizvod, mora biti zaščiten s prozorno zaščito iz materialov, ki so dovoljeni za živila, in na katerem je nameščena oznaka ZGO „INSALATA DI LUSIA“. Material mora biti prozoren in mora dopuščati naravno zračenje.

Logotip ZGO mora biti viden na vsaki embalaži in njegove črke ne smejo biti manjše od drugih morebitnih napisov na isti embalaži.

Ta logotip tvorita črki „i“ (pika na i je v obliki elipse) in „L“. Notranji stranici črk sta vbočeni in tvorita okvir v obliki elipse, v središču katere je narisan stiliziran srednjeveški stolp iz Lusie. Zunanji in zgornji rob logotipa je obrobljen s črto, nad katero je napis „I.G.P.“. Pod logotipom je znotraj okvira napis „INSALATA DI LUSIA“.

Nalepke z logotipom ZGO „INSALATA DI LUSIA“ ni mogoče ponovno uporabiti, potem ko se nalepi na embalažo.

Na embalaži pripravljenih presnih živil morajo biti navedene informacije, določene za pakiranja.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave zajema spodaj naštete občine v pokrajinah Rovigo in Padova:

— pokrajina Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo in Rovigo,

— pokrajina Padova: Barbona, Vescovana in Sant'Urbano.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Solati „Insalata di Lusia“ daje poseben okus zaznavna slanost, zaradi česar v solatni preliv ni treba dodajati soli. Ta slanost je posledica velikih količin mineralnih soli v zemlji. Teren na območju, kjer se prideluje solata z ZGO, namreč prekriva vrhnja plast drobnega peska, naplavljenega ob številnih poplavah nekaterih rokavov reke Tartaro v predrimskih časih ter poplavah reke Adiže v zgodnjem srednjem veku in v današnjih časih. Reka Adiža je nazadnje močno prestopila bregove konec 19. stoletja, ko so nastale velike peščene sipine, katerih izravnava je terjala dolgotrajno delo, ki se je zaključilo v šestdesetih let prejšnjega stoletja. V ta pesek, ki se je utrdil skozi stoletje samodejne vegetacije, se sadi solata „Insalata di Lusia“, ki vsebuje več kalija in kalcija kot druge sorte solate.

Visoka podtalnica pod obdelovano zemljo, ki jo napaja reka Adiža, ki ima na tem območju popolnoma izgonsko strugo, ter namakalni kanali, ki so ves čas polni vode, vzdržujejo stalno vlažnost tal, zaradi česar je namakanje potrebno le takoj po presajanju sadik. To zagotavlja manjše spiranje listov, zaradi česar se hranilne snovi v listih manj razpršijo in se zmanjša potreba po uporabi fungicidov.

Podtalnica se nahaja na globini enega metra, zaradi sistema umetnih kanalov pa se njena globina ne zmanjšuje. Zaradi vseh teh dejavnikov se zmanjša potreba po namakanju ter posledično gnitje solate, medtem ko svež okus in hrustljavost, ki sta značilna za solato „Insalata di Lusia“ in po katerih se ta razlikuje od solate, pridelane na drugih območjih, ostaneta nespremenjena.

Ker je ves čas na razpolago voda iz reke Adiže ter zaradi visoke podtalnice in teksture tal, je solato visoke kakovosti mogoče pridelovati tudi v poletnih mesecih (julij–avgust), tako da je solata na trgu na voljo 10–11 mesecev na leto.

Rahla zemlja srednje gostote z grobo teksturo, ki je značilna za območje ob reki Adiži, ter njena dobra prepustnost dejansko omogočata optimalno obdelavo zemlje ne glede na podnebno-vremenske razmere.

Poleg tega tudi izkušnje, pridobljene v petdesetih letih pridelovanja solate, ter strokovno znanje pridelovalcev omogočajo izpopolnitev pridelovalnih tehnik, kar še izboljšuje sinergije, ki izhajajo iz pravega ravnovesja med podnebnimi in agronomskimi dejavniki.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Ministrstvo je začelo nacionalni postopek ugovora z objavo zahtevka za priznanje ZGO „Insalata di Lusia“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 108 z dne 11. maja 2018.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ [Kakovost] (zgoraj na desni strani zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ [Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP] (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Specifikacije, predložene Evropski uniji].

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)

Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL