Uradni list Evropske unije

C 434

Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 62

27. december 2019

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 434/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9553 – Domo Investment Group/Solvay's EEA EP and P&I Business) ([1]) 1

2019/C 434/02 Začetek postopka (Zadeva M.9343 – Hyundai Heavy Industries Holdings/Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering) ([1]) 2

2019/C 434/03 Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9607 – ENGIE/Omnes Capital/Predica/EGI9 Portfolio) ([1]) 3

2019/C 434/04 Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9606 – ENGIE/Omnes Capital/Predica/EGI8 Portfolio) ([1]) 4

2019/C 434/05 Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9596 – ENGIE/Predica/Omnes/Langa) ([1]) 5

2019/C 434/06 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9618 – La Poste/BRT) ([1]) 6

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 434/07 Menjalni tečaji eura — 23. december 2019 7

2019/C 434/08 Menjalni tečaji eura — 24. december 2019 8

SL

([1]) Besedilo velja za EGP.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2019/C 434/09 Podatki, ki jih je treba predložiti na podlagi člena 5(2) Ustanovitev Evropskega združenja za teritorialno sodelovanje (EZTS) *(Uredba (EU) št. 1082/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 5. julija 2006 (UL L 210, 31. 7. 2006, str. 19))* 9

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 434/10 Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil 11

2019/C 434/11 Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 22

2019/C 434/12 Objava spremenjene specifikacije proizvoda po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 25

Popravki

2019/C 434/13 Popravek seznama skladov (trusts) in podobnih pravnih ureditev, ki jih ureja zakonodaja držav članic, kakor je bil priglašen Komisiji *(To besedilo razveljavlja in nadomešča besedilo, objavljeno v Uradnem listu C 360 z dne 24. oktobra 2019, str. 28)* 27

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9553 – Domo Investment Group/Solvay's EEA EP and P&I Business)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/01)

Komisija se je 25. novembra 2019 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]). Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32019M9553. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Začetek postopka

(Zadeva M.9343 – Hyundai Heavy Industries Holdings/Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/02)

Dne 17. decembra 2019 je Komisija odločila, da začne postopek glede zgoraj navedenega primera po ugotovitvi, da priglašena koncentracija sproža resne dvome o združljivosti s skupnim trgom. Začetek postopka odpira drugo fazo preiskave v zvezi s predlagano koncentracijo in ne posega v končno odločitev o primeru. Odločba je v skladu s členom 6 (1)(c) Uredbe Sveta (ES) št.139/2004 ([1]).

Komisija vabi zainteresirane tretje osebe, da Komisiji predložijo svoje pripombe glede predlagane koncentracije.

Da bi bile pripombe v celoti upoštevane, jih mora Komisija prejeti najpozneje v 15 dneh po datumu te objave. Pripombe pošljite Komisiji po faksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali pošti pod sklicno številko M.9343 – Hyundai Heavy Industries Holdings/Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering na naslednji 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).

Umik priglasitve koncentracije

(Zadeva M.9607 – ENGIE/Omnes Capital/Predica/EGI9 Portfolio)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/03)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 22. novembra 2019 prejela priglasitev ([1]) predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelja(-i) sta (so) 18. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

([1]) UL C 405, 2.12.2019, str. 12.

Umik priglasitve koncentracije

(Zadeva M.9606 – ENGIE/Omnes Capital/Predica/EGI8 Portfolio)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/04)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 22. novembra 2019 prejela priglasitev ([1]) predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelja(-i) sta (so) 18. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

([1]) UL C 403, 29.11.2019, str. 72.

Umik priglasitve koncentracije

(Zadeva M.9596 – ENGIE/Predica/Omnes/Langa)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/05)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 22. novembra 2019 prejela priglasitev ([1]) predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 (uredba o združitvah).

Priglasitelja(-i) sta (so) 18. decembra 2019 Komisijo obvestila(-i) o umiku priglasitve.

([1]) UL C 403, 22.11.2019, str. 70.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9618 – La Poste/BRT)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 434/06)

Komisija se je 12. decembra 2019 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]). Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32019M9618. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

23. december 2019

(2019/C 434/07)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1075	CAD	kanadski dolar	1,4577
JPY	japonski jen	121,18	HKD	hongkonški dolar	8,6232
DKK	danska krona	7,4719	NZD	novozelandski dolar	1,6732
GBP	funt šterling	0,85708	SGD	singapurski dolar	1,5018
SEK	švedska krona	10,4473	KRW	južnokorejski won	1 288,52
CHF	švicarski frank	1,0870	ZAR	južnoafriški rand	15,7605
ISK	islandska krona	135,40	CNY	kitajski juan	7,7652
NOK	norveška krona	9,9130	HRK	hrvaška kuna	7,4460
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 489,50
CZK	češka krona	25,499	MYR	malezijski ringit	4,5878
HUF	madžarski forint	331,24	PHP	filipinski peso	56,471
PLN	poljski zlot	4,2609	RUB	ruski rubelj	69,0297
RON	romunski leu	4,7733	THB	tajski bat	33,408
TRY	turška lira	6,5834	BRL	brazilski real	4,5220
AUD	avstralski dolar	1,6008	MXN	mehiški peso	21,0016
			INR	indijska rupija	78,9455

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

Menjalni tečaji eura [1]

24. december 2019

(2019/C 434/08)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1080	CAD	kanadski dolar	1,4582
JPY	japonski jen	121,19	HKD	hongkonški dolar	8,6290
DKK	danska krona	7,4712	NZD	novozelandski dolar	1,6716
GBP	funt šterling	0,85533	SGD	singapurski dolar	1,5017
SEK	švedska krona	10,4553	KRW	južnokorejski won	1 287,71
CHF	švicarski frank	1,0878	ZAR	južnoafriški rand	15,7264
ISK	islandska krona	135,60	CNY	kitajski juan	7,7643
NOK	norveška krona	9,9118	HRK	hrvaška kuna	7,4455
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 495,40
CZK	češka krona	25,485	MYR	malezijski ringit	4,5832
HUF	madžarski forint	331,76	PHP	filipinski peso	56,331
PLN	poljski zlot	4,2598	RUB	ruski rubelj	68,7932
RON	romunski leu	4,7790	THB	tajski bat	33,412
TRY	turška lira	6,5994	BRL	brazilski real	4,5246
AUD	avstralski dolar	1,6019	MXN	mehiški peso	21,0106
			INR	indijska rupija	78,9525

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

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Podatki, ki jih je treba predložiti na podlagi člena 5(2)

Ustanovitev Evropskega združenja za teritorialno sodelovanje (EZTS)

(Uredba (EU) št. 1082/2006 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 5. julija 2006 (UL L 210, 31. 7. 2006, str. 19))

(2019/C 434/09)

I.1) **Ime, naslov in kontaktni podatki**

Registrirano ime: Geopark Karawanken m.b.H. – Geopark Karavanke z.o.o.
Registrirani sedež: Hauptplatz 7, A-9135 Eisenkappel in Tichoja 15, A-9133 Sittersdorf, AT
Kontaktna oseba: mag. Gerald Hartmann

Spletni naslov združenja: www.geopark-karawanken.at

I.2) **Trajanje združenja**

Trajanje združenja: nedoločen čas

Datum registracije: 27. 11. 2019

Datum objave: 27. 11. 2019

II. **CILJI**

(a) ohranjanje geoloških in naravnih virov ter kulture in kulturne dediščine v regiji njenih članov;

(b) ozaveščanje, obveščanje in izobraževanje ljudi o geoparku Karavanke in njegova promocija;

(c) gospodarsko vrednotenje geoparka, med drugim s pomočjo trajnostnega turizma;

(d) čezmejno sodelovanje, razvoj in usklajevanje politik na lokalni ravni ter zastopanje interesov celotne regije z vidika trajnostne regionalne politike.

III. **DODATNE PODROBNOSTI O IMENU ZDRUŽENJA**

Ime v angleščini: EGTC Geopark Karawanken

Ime v francoščini: GECT Geopark Karawanken

IV. **ČLANI**

IV.1) **Skupno število članov združenja:** 14

IV.2) **Države članov združenja:** Avstrija in Slovenija

IV.3) **Podatki o članih** ([1])

Uradno ime: Stadtgemeinde Bleiburg (Občina Pliberk)
Poštni naslov: 10. Oktober Platz 1, 9150 Bleiburg, AT
Spletni naslov: www.bleiburg.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Marktgemeinde Eisenkappel-Vellach (Občina Železna Kapla-Bela)
Poštni naslov: Bad Eisenkappel 260, 9135 Bad Eisenkappel, AT
Spletni naslov: www.eisenkappel.at
Vrsta člana: lokalni organ

([1]) Navedite za vsakega člana.

Uradno ime: Marktgemeinde Feistritz ob Bleiburg (Občina Bistrica pri Pliberku)
Poštni naslov: St. Michael ob Bleiburg 111, 9143 St. Michael ob Bleiburg, AT
Spletni naslov: www.feistritz-bleiburg.gv.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Marktgemeinde Lavamünd (Občina Labot)
Poštni naslov: Lavamünd 65, 9473 Lavamünd, AT
Spletni naslov: www.lavamuend.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Črna na Koroškem
Poštni naslov: Center 101, 2393 Črna na Koroškem, SI
Spletni naslov: www.crna.si
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Dravograd
Poštni naslov: Trg 4. julija 7, 2370 Dravograd, SI
Spletni naslov: www.dravograd.si
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Gemeinde Gallizien (Občina Galicija)
Poštni naslov: Gallizien 27, 9132 Gallizien, AT
Spletni naslov: www.gallizien.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Gemeinde Globasnitz (Občina Globasnica)
Poštni naslov: Globasnitz 111, 9142 Globasnitz, AT
Spletni naslov: www.globasnitz.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Mežica
Poštni naslov: Trg svobode 1, 2392 Mežica, SI
Spletni naslov: www.mezica.si
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Gemeinde Neuhaus (Občina Suha)
Poštni naslov: Neuhaus 12, 9155 Neuhaus, AT
Spletni naslov: www.neuhaus.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Prevalje
Poštni naslov: Trg 2a, 2391, Prevalje, SI
Spletni naslov: www.prevalje.si
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Ravne na Koroškem
Poštni naslov: Gačnikova pot 5, 2390, Ravne na Koroškem, SI
Spletni naslov: www.ravne.si
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Gemeinde Sittersdorf (Občina Žitara vas)
Poštni naslov: Sittersdorf 100a, 9133 Sittersdorf, AT
Spletni naslov: www.sittersdorf.at
Vrsta člana: lokalni organ

Uradno ime: Občina Zell-Sele
Poštni naslov: Zell-Pfarre 75, 9170, Zell-Sele, AT
Spletni naslov: www.zell-sele.at
Vrsta člana: lokalni organ

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2019/C 434/10)

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 v treh mesecih od datuma te objave.

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

„Patata de Galicia"/„Pataca de Galicia"

EU št.: PGI-ES-02300 – 10.3.2017

ZOP ( )ZGO (X)

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Regulativni svet za zaščiteno geografsko označbo „Patata de Galicia"

Naslov: Finca devesa, s/n, 32630 Xinzo de Limia, Ourense

E-naslov: patacadegalicia@patacadegalicia.es

Telefon: +34 988462650

Skupina vložnikov ima pravni interes za vložitev tega zahtevka za spremembo specifikacije proizvoda kot organ za upravljanje ZGO na podlagi člena 3 uredbe o zaščiteni geografski označbi „Patata de Galicia" in njen regulativni svet ter člena 12 zakona št. 2/2005 z dne 18. februarja 2005 o spodbujanju in ohranjanju kakovosti živil v Galiciji. V to skupino so vključeni vsi proizvajalci in izvajalci pakiranja proizvodov s to geografsko označbo.

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

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

☐ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Geografsko območje

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

☒ Dokazilo o poreklu

☒ Metoda proizvodnje

☒ Povezava

☒ Označevanje

☐ Drugo [Navedite.]

4. **Vrsta sprememb**

☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali 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 ali 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**

Glavni spremembi, ki se predlagata za vključitev v specifikacijo proizvoda, sta vključitev dveh novih sort krompirja in razširitev geografskega območja. Prva sprememba se nanaša na spremembo odstavka v zvezi z opisom proizvoda, zaradi katere je treba dodati najvišje vrednosti donosa na hektar za novi sorti, in formalno spremembo v odstavku v zvezi z metodo proizvodnje. Zaradi teh dveh sprememb so potrebne tudi manjše formalne spremembe v postavkah v zvezi z dokazilom o poreklu in povezavo.

Povečan je tudi največji donos na hektar za sorto kennebec, ki je bila do zdaj edina vključena v specifikacijo proizvoda z ZGO.

Poleg tega je zahteva po sajenju na zemljišču, ki izpolnjuje ustrezne pogoje za ta namen, preoblikovana v priporočilo.

Nazadnje je spremenjen tudi odstavek v zvezi z označevanjem, tako da je vanj vključen logotip zaščitene geografske označbe, ki se uporablja od registracije in se je uporabljal celo pred tem, ko je bil proizvod zaščiten samo na ravni Španije. To omogoča ureditev možnosti uporabe imena geografske označbe za proizvode, izdelane iz proizvoda Patata de Galicia.

5.1 *Utemeljitev sprememb*

(a) Vključitev sorte agria

Ta sorta se že desetletja goji v Galiciji, zlasti v glavni občini pridelave, tj. v A Limii. V prvotno specifikacijo proizvoda za to zaščiteno geografsko označbo ni bila vključena, ker je bila tedaj zaščitena sorta, danes pa ni več.

Kot se je pokazalo pri več slepih degustacijah, pri katerih so sodelovali strokovnjaki za senzorično analizo, ima sorta agria zaradi talnih in podnebnih razmer v Galiciji organoleptične lastnosti, po katerih se razlikuje od krompirja iste sorte, ki se prideluje na drugih območjih proizvodnje. Za namene teh degustacij je bil krompir z različnih območij pripravljen na tri različne načine: kuhan v vodi, ocvrt (v palčkah) in v lističih (čips). Pri vseh teh degustacijah je bila sorta agria, ki se goji v Galiciji, v primerjavi z drugimi sortami ocenjena zelo dobro in je prejela visoke ocene, predvsem za ocvrt krompir v lističih (čips), zaradi česar je povpraševanje po tej sorti v tem sektorju zelo veliko.

To je sorta, ki ima približno 21-odstoten delež suhe snovi, vsebnost reducirajočih sladkorjev pa je še vedno pod pragom, ki je bil določen za to zaščiteno geografsko označbo.

Tako kot za sorto kennebec so tudi za sorto agria značilni tanka in gladka lupina ter zelo plitva očesa, zaradi česar je povpraševanje po njej za komercialne namene zelo veliko.

Kar zadeva njene agronomske značilnosti, je treba poleg tega, da je njen donos na hektar večji od donosa sorte kennebec, poudariti njeno odpornost proti krompirjevim ogorčicam (*Globodera rostochiensis*), kar je pomemben vidik, saj je na glavnem območju proizvodnje krompirja Patata de Galicia, tj. v zgoraj navedeni občini A Limia, vse več parcel, okuženih s tem zajedavcem, na katerega je sorta kennebec precej občutljiva. Z vključitvijo sorte agria naj bi se tudi znižali stroški tretiranja in zagotovilo boljše spoštovanje okolja, saj se lahko zaradi uporabe te sorte močno zmanjšajo ali celo odpravijo tretiranja za boj proti tej nadlogi.

(b) Vključitev sorte fina de carballo

Fina de carballo je avtohtona sorta Galicije, ki se goji predvsem v občini Bergantiños, to je na enem od najbolj tradicionalnih območij gojenja krompirja v Galiciji. Tako kot pri sortah kennebec in agria je tudi njena lupina gladka in tanka. Vendar ima v nasprotju z navedenima sortama globoka očesa, zaradi česar je komercialno manj privlačna in se posledično prideluje v manjšem obsegu.

Vseeno ima ta sorta tako kot sorta kennebec belo meso in odlične organoleptične lastnosti, zlasti kadar je krompir kuhan, kot se je pokazalo pri primerjalnih degustacijah, opravljenih za oceno te sorte. Ker je ta sorta avtohtona in ker je treba okrepiti rastlinsko gensko dediščino, se priporoča, da se vključi med sorte, dovoljene v okviru ZGO Patata de Galicia.

(c) Razširitev geografskega območja

V veljavni specifikaciji proizvoda z ZGO Patata de Galicia so navedena štiri podobmočja proizvodnje, ki zajemajo več občin v treh od štirih galicijskih provinc.

V prvotno specifikacijo proizvoda so bile vključene samo občine, v katerih je bilo gojenje krompirja za prodajo najobsežnejše, preostalo galicijsko ozemlje pa je bilo z geografskega območja izključeno.

Vendar je gojenje krompirja v Galiciji dokaj enotno porazdeljeno v vseh štirih provincah skupnosti. Uradni podatki namreč kažejo, da so bile obdelovalne površine v letu 2014 naslednje: 6 016 (A Coruña), 4 201 (Lugo), 6 883 (Ourense) in 3 158 hektarov (Pontevedra).

Tudi zaradi dejstva, da je v Galiciji velik del proizvodnje krompirja namenjen lastni porabi ali neposredni prodaji proizvajalca potrošniku, so samo nekatera določena območja vključena v ozemlje, zajeto z zaščiteno geografsko označbo.

Vendar so talne in podnebne značilnosti, navedene v sedanji specifikaciji proizvoda, bolj ali manj enake v vseh občinah Galicije. Navesti je treba, da so podobmočja, navedena v veljavni specifikaciji proizvoda, porazdeljena po celotnem galicijskem ozemlju. Te značilnosti, tj. vlažno podnebje s padavinami v količini od 1 000 do 1 500 mm ali celo več, sušnim obdobjem ob koncu poletja in zmernimi temperaturami v rastnem obdobju rastline ter tlemi z ilovnato ali ilovnato-peščeno teksturo in kislim pH (med 5 in 6,5), so značilnosti, ki na splošno prevladujejo v Galiciji. Kot je bilo navedeno, se galicijski krompir goji na celotnem ozemlju Avtonomne skupnosti, razen na visokogorskih območjih, kjer strm teren otežuje mehanizacijo pridelave.

(d) Povečanje donosa na hektar za sorto kennebec

Donos sorte kennebec na hektar se je v zadnjih letih povečeval, ker so kmetje in kmetice iz Galicije profesionalizirali svojo dejavnost. Tako danes skoraj vsi proizvajalci uporabljajo certificirana semena, ki dajejo obilnejše in bolj kakovostne pridelke kot semena s kmetije, pri čemer je to že več let splošna praksa. Splošno razširjena sta postala tudi analiza tal in gnojenje, prilagojeno rezultatom teh analiz, kar je prav tako razlog za obilnejši pridelek.

Zato je treba za sorto kennebec za skoraj 15 % zvišati vrednosti največjega donosa na hektar na 25 000 kg/h za pridelke brez namakanja in 40 000 kg/ha za pridelke z namakanjem, pri čemer so te količine v skladu z največjim donosom na hektar, določenim za sorto fina de carballo. Vendar je za sorto agria določen nekoliko večji donos (30 000 kg/ha za pridelke brez namakanja in 50 000 kg/ha za pridelke z namakanjem), saj je ta sorta rodovitnejša.

(e) Priporočilo sajenja na zemljišču, ki izpolnjuje ustrezne pogoje za ta namen

Ta sprememba je prav tako povezana z visoko ravnjo profesionalizacije, ki je bila dosežena v sektorju. Osebe, odgovorne za kmetijska gospodarstva, dobro poznajo težave, ki jih lahko povzroči sajenje na neustreznih tleh, poznajo pa tudi način za odpravo te težave. Zato se zdi, da sajenja na ustreznih tleh ni treba zahtevati, ampak ga zadostuje priporočiti.

(f) Vključitev logotipa zaščitene geografske označbe

V skladu z veljavno specifikacijo proizvoda mora biti na etiketi krompirja, zaščitenega z ZGO Patata de Galicia, logotip te ZGO. Embalaža mora prav tako vključevati oštevilčeno sekundarno etiketo z logotipom. Vendar pa logotip ni vključen v specifikacijo proizvoda, čeprav se je uporabljal že pred registracijo te geografske označbe v evropskem registru, če je bil proizvod zaščiten na podlagi španske zakonodaje, veljavne pred zakonodajo Skupnosti.

Zaradi lažjega informiranja potrošnikov ter predvsem za zaščito proizvoda in nadzor nad njim zunaj Avtonomne skupnosti Galicija se zdi koristno, da se ta logotip vključi v specifikacijo proizvoda, kar bo pristojnim organom olajšalo izvajanje nadzora.

(g) Ureditev uporabe geografske označbe za proizvode, za izdelavo katerih je kot sestavina uporabljen krompir Patata de Galicia

V skladu s Smernicami Evropske komisije za označevanje živil, ki vsebujejo sestavine z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in zaščiteno geografsko označbo (ZGO) (2010/C 341/03), so določena pravila glede možnosti uporabe navedbe „Elaborado con IGP Patata de Galicia“ na proizvodih, za izdelavo katerih je bil kot surovina uporabljen krompir z ZGO Patata de Galicia.

5.2 *Postavke v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu, na katere se spremembe nanašajo*

(a) Opis proizvoda

Besedilo specifikacije proizvoda je spremenjeno zaradi vključitve sklicevanja na novi vključeni sorti.

Tako je besedilo:

„Proizvod z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia‘ ustreza gomoljem vrste *Solanum tuberosum* L., kultivarja kennebec, namenjenim prehrani ljudi,“

nadomeščeno z naslednjim:

„Proizvod z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia‘ ustreza gomoljem vrste *Solanum tuberosum* L., kultivarjev kennebec, agria in fina de carballo, namenjenim prehrani ljudi.“

In besedilo:

„Posebne značilnosti jedilnega krompirja sorte kennebec, zaščitenega z označbo porekla ‚Patata de Galicia‘, so:

— okrogla ali ovalna oblika gomoljev;

— zelo plitva očesa;

— tanka lupina gladkega videza;

— svetlo rumena lupina;

— bela sredica;

— tekstura: na otip trdna, po kuhanju smetanasta, v ustih čvrsta;

— ustreznost za prehrano: odlična, krompir se odlikuje zlasti po visokem deležu suhe snovi in kakovosti barve, arome in okusa po kuhanju.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Ne glede na gojeno sorto ima krompir s to geografsko označbo tanko lupino gladkega videza, zanj pa je značilna tekstura, ki je čvrsta na otip in smetanasta po kuhanju ter ima dobro konsistenco v ustih. Njegova kakovost za prehrano je odlična, odlikuje pa se zlasti po visokem deležu suhe snovi ter značilnostih barve, arome in okusa kuhanega krompirja.

Njegove morfološke značilnosti in barva se razlikujejo glede na gojeno sorto, kot je prikazano v spodnji preglednici:

	Kennebec	Agria	Fina de carballo
Oblika	okrogla do ovalna	podolgovata ovalna	zaobljena
Očesa	zelo plitva	zelo plitva	globoka
Barva lupine	svetlo rumena	rumena	svetlo rumena
Barva mesa	bela	rumena	bela

“

Podobne spremembe so vključene v točko 3.2 enotnega dokumenta.

(b) Geografsko območje

Ta odstavek specifikacije proizvoda je spremenjen tako, da je besedilo:

„Območje proizvodnje in pakiranja proizvoda z zaščiteno geografsko označbo vključuje štiri podobmočja Avtonomne skupnosti Galicija, natančneje:

— podobmočje Bergantiños (A Coruña): sestavljajo ga ozemlja občin Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica in Ponteceso;

— podobmočje A Terra Chá-A Mariña (Lugo): sestavljajo ga celotna ozemlja občin Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, Vilalba in Xermade;

— podobmočje Lemos (Lugo): sestavljajo ga ozemlja občin Monforte de Lemos, Pantón in O Saviñao;

— podobmočje A Limia (Ourense): sestavljajo ga cele občine Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Verín, Vilar de Santos in Xinzo de Limia, okrožji Coedo in Torneiros v občini Allaríz, okrožja Bóveda, Padreda, Seiró in Vilar de Barrio v občini Vilar de Barrio ter okrožja A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña in Sobradelo v občini Xunqueira de Ambía.

Gojenju krompirja je na leto namenjenih od 500 do 1 000 hektarov kmetijske površine.“

nadomeščeno z naslednjim:

„Območje proizvodnje in pakiranja proizvoda z zaščiteno geografsko označbo ustreza Avtonomni skupnosti Galicija.

Površina, na katerih se gojijo te sorte, namenjene za trg, je ocenjena na približno 1 350 ha.“

Spremenjena je tudi točka 4 enotnega dokumenta. Naslednje besedilo:

„Opredeljeno geografsko območje sestavljajo naslednja štiri podobmočja, ki so vsa del ozemlja Avtonomne skupnosti Galicija: Bergantiños, Terra Chá-A Mariña, Lemos in A Limia.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Območje proizvodnje in pakiranja proizvoda z zaščiteno geografsko označbo ustreza Avtonomni skupnosti Galicija.“

(c) Dokazilo o poreklu

V to točko specifikacije proizvoda so zaradi vključitve novih sort in razširitve območja vnesene manjše formalne spremembe.

Tako je besedilo:

„Za pridobivanje krompirja z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia‘ se lahko uporabi samo jedilni krompir sorte kennebec, ki se goji na ustreznih parcelah (zdravih, brez kakršnih koli bolezni), ki se nahajajo na opredeljenih podobmočjih proizvodnje in so vpisane v registre regulativnega sveta.

Prav tako lahko proizvod z ZGO ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia‘ pakirajo samo skladišča in obrati za pakiranje, ki se nahajajo na podobmočjih in so vpisani v ustrezne registre regulativnega sveta.

Skladiščenje in pakiranje na navedenih podobmočjih sta nujni za ohranjanje posebnih značilnosti proizvodnje ter sta povezani s tradicionalno namestitvijo obratov na območjih, kjer je pridelava najbolj kakovostna, to pa omogoča uspešnejše in učinkovitejše delovanje nadzornega organa. Ta praksa je namenjena tudi zmanjševanju morebitnega poslabšanja končne kakovosti proizvoda zaradi prevoza (večje število udarcev, neprimerne temperature itd.) in skladiščenja v neustreznih razmerah.

Regulativni svet na podlagi splošnih meril, ki se uporabljajo za organe za certificiranje proizvodov in so določena s standardom EN 45011, zagotavlja sledljivost proizvoda s programom inšpekcijskih pregledov, lokalizacije in nadzora nad parcelami, zasajenimi za proizvodnjo, po izjavi o letni zasaditvi, ter s programom nadzora in izboljšanja kakovosti, ki zajema postopek skladiščenja zaščitenega proizvoda, ravnanja z njim, njegovega pakiranja in označevanja.“

nadomeščeno z naslednjim:

„Za pridobivanje krompirja z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia‘ se lahko uporabi samo jedilni krompir sort kennebec, agria in fina de carballo, ki se goji na ustreznih parcelah (zdravih, brez kakršnih koli bolezni), ki se nahajajo na opredeljenem območju proizvodnje in so vpisane v registre regulativnega sveta.

Prav tako lahko proizvod z ZGO ‚Pataca de Galicia' ali ‚Patata de Galicia' pakirajo samo skladišča in obrati za pakiranje, ki se nahajajo na območju proizvodnje in so vpisani v ustrezne registre regulativnega sveta.

Skladiščenje in pakiranje na opredeljenem območju sta nujni za ohranjanje posebnih značilnosti proizvodnje ter sta povezani s tradicionalno namestitvijo obratov na območjih, kjer je pridelava najbolj kakovostna, to pa omogoča uspešnejše in učinkovitejše delovanje nadzornega organa. Ta praksa je namenjena tudi zmanjševanju morebitnega poslabšanja končne kakovosti proizvoda zaradi prevoza (večje število udarcev, neprimerne temperature itd.) in skladiščenja v neustreznih razmerah.

Regulativni svet na podlagi splošnih meril, ki se uporabljajo za organe za certificiranje proizvodov in so določena s standardom ISO/IEC 17065, zagotavlja sledljivost proizvoda s programom inšpekcijskih pregledov, lokalizacije in nadzora nad parcelami, zasajenimi za proizvodnjo, po izjavi o letni zasaditvi, ter s programom nadzora in izboljšanja kakovosti, ki zajema postopek skladiščenja zaščitenega proizvoda, ravnanja z njim, njegovega pakiranja in označevanja."

(d) Metoda proizvodnje

Tudi v to točko specifikacije proizvoda je vnesena formalna sprememba, povezana z vključitvijo dveh novih sort.

Tako je odstavek:

„Za pridobivanje krompirja z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ‚Pataca de Galicia' ali ‚Patata de Galicia' se lahko uporabi samo jedilni krompir sorte kennebec, ki izvira iz certificiranih semen ali kontrolirane ponovne uporabe semen s kmetijskega gospodarstva ter se goji in pridobiva na ustreznih parcelah (zdravih, brez kakršnih koli bolezni), ki se nahajajo na opredeljenih podobmočjih proizvodnje in so vpisane v registre regulativnega sveta."

nadomeščen z naslednjim:

„Za pridobivanje krompirja z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) Pataca de Galicia ali Patata de Galicia se lahko uporabi samo jedilni krompir sort kennebec, agria in fina de carballo, ki izvira iz certificiranih semen ali kontrolirane ponovne uporabe semen s kmetijskega gospodarstva ter se goji in pridobiva na ustreznih parcelah (zdravih, brez kakršnih koli bolezni), ki se nahajajo na opredeljenem območju proizvodnje in so vpisane v registre regulativnega sveta."

Ustrezno so spremenjeni tudi največji donosi na hektar za vsako sorto, tako da je naslednji stavek:

„Največja dovoljena proizvodnja za trženje pod zaščito regulativnega sveta je 22 000 kg/ha za pridelke brez namakanja in 35 000 kg/ha za pridelke z namakanjem."

nadomeščen z naslednjim:

„Največja dovoljena proizvodnja za trženje pod zaščito regulativnega sveta je 25 000 kg/ha za pridelke brez namakanja in 40 000 kg/ha za pridelke z namakanjem za sorti kennebec in fina de carballo ter 30 000 kg/ha za pridelke brez namakanja in 50 000 kg/ha za pridelke z namakanjem za sorto agria."

Po drugi strani je spremenjena zahteva glede priprave tal ob sajenju. Tako je stavek:

„Krompir se sadi na tleh, ki izpolnjujejo ustrezne pogoje za sajenje, v tri- ali štiriletnih kolobarjih, s certificiranim semenskim krompirjem, ki je začel kliti; zaželeno je, da se gomolji, ki so bili shranjeni pri temperaturi od 3 do 4 °C (v hladilnicah), najmanj 20 dni hranijo pri temperaturi od 12 do 15 °C."

nadomeščen z naslednjim:

„Priporočljivo je, da se krompir sadi na tleh, ki izpolnjujejo ustrezne pogoje za ta namen, v tri- ali štiriletnih kolobarjih, s certificiranim semenskim krompirjem, ki je začel kliti; zaželeno je, da se gomolji, ki so bili shranjeni pri temperaturi od 3 do 4 °C (v hladilnicah), najmanj 20 dni hranijo pri temperaturi od 12 do 15 °C."

Nazadnje je spremenjen odstavek v zvezi z možnostjo lokaliziranega namakanja na nekaterih območjih proizvodnje (v veljavni specifikaciji proizvoda v občini A Limia), da bi bilo besedilo usklajeno z novo geografsko resničnostjo. To novo besedilo bi moralo omogočiti, da se poleti na vseh območjih, na katerih bi to bilo potrebno (regije v notranjosti z bolj celinskim podnebjem), izvaja lokalizirano namakanje. Tako je odstavek:

„Na kmetijskih gospodarstvih v Galiciji se krompir goji tradicionalno in predvsem na nenamakanih zemljiščih. Med podobmočji proizvodnje kakovostnega krompirja ima podobmočje, ki zajema občine regije A Limia, zaradi značilnosti, povezanih z njegovo lego, izrazito celinsko podnebje, saj leži v notranjosti province Ourense, kjer je količina padavin bistveno manjša od letnega povprečja v Galiciji, temperature v sredini leta, to je junija, julija in avgusta, pa so občutno višje. Na tem podobmočju je zalivanje nujno, da bi se pridelek ohranil v odličnem stanju do konca rastnega obdobja."

nadomeščen z naslednjim:

„Na kmetijskih gospodarstvih v Galiciji se krompir goji tradicionalno in predvsem na nenamakanih zemljiščih. Vendar imajo nekatera območja zaradi svoje lege izrazito celinsko podnebje, zaradi česar je količina padavin tam bistveno manjša od letnega povprečja v Galiciji, temperature v sredini leta, to je junija, julija in avgusta, pa so občutno višje. Na teh območjih je zalivanje nujno, da bi se pridelek ohranil v odličnem stanju do konca rastnega obdobja."

(e) Povezava

V tej točki je zaradi razširitve geografskega območja potrebnih nekaj posameznih formalnih sprememb. Te spremembe se nanašajo na specifikacijo proizvoda in enotni dokument.

Posledično je specifikacija proizvoda spremenjena tako:

odstavek:

„Zaradi podnebnih razmer, značilnosti tal in skrbnega kmetovanja na podobmočjih proizvodnje krompirja v Avtonomni skupnosti Galicija ima proizvod izjemno kulinarično kakovost."

je nadomeščen z naslednjim:

„Zaradi podnebnih razmer, značilnosti tal in skrbnega kmetovanja na opredeljenem območju ima pridobljeni proizvod izjemno kulinarično kakovost."

Odstavek:

„Kar zadeva podnebne razmere, je treba poudariti, da obilne padavine (1 000 do 1 500 mm/leto) in zmerne temperature na podobmočjih pridelave omogočajo kulturi krompirja optimalno rast brez zalivanja; na tak način gomolji neprekinjeno rastejo."

je nadomeščen z naslednjim:

„Kar zadeva podnebne razmere, je treba poudariti, da obilne padavine (1 000 do 1 500 mm/leto ali celo več) in zmerne temperature kulturi krompirja omogočajo optimalno rast brez zalivanja, razen poleti na nekaterih območjih in lokalizirano; na tak način gomolji neprekinjeno rastejo."

Odstavek:

„Poleg tega na območjih pridelave prevladujejo tla z ilovnato in ilovnato-peščeno sestavo ter vrednostjo pH med 5 in 6,5, kar popolnoma ustreza tej kulturi. Ta sestava prsti omogoča nastanek tanke in enakomerne lupine, tako da so pobrani gomolji čisti (jih ni treba umivati). Rahlo kisel pH preprečuje nastanek bolezni, imenovane ‚krastavost' (gomolji, ki jih napade ta bolezen, imajo hrapavo lupino z mehurčki in zaradi svojega neprivlačnega videza niso primerni za prodajo)."

je nadomeščen z naslednjim:

„Poleg tega prevladujejo tla z ilovnato in ilovnato-peščeno sestavo ter vrednostjo pH med 5 in 6,5, ki popolnoma ustrezajo tej kulturi. Ta sestava prsti omogoča nastanek tanke in enakomerne lupine, tako da so pobrani gomolji čisti (jih ni treba umivati). Rahlo kisel pH preprečuje nastanek bolezni, imenovane ‚krastavost' (gomolji, ki jih napade ta bolezen, imajo hrapavo lupino z mehurčki in torej zaradi svojega neprivlačnega videza niso primerni za prodajo)."

Odstavek:

„To velja za štiri regije ali podobmočja, ki vključujejo ozemeljske meje, dovoljene za proizvodnjo krompirja, ki ga je certificiral regulativni svet. Ta območja obsegajo predvsem zemljišča na ravninah in območjih z nizko ali zmerno nadmorsko višino, ki so idealna za pridelovanje krompirja."

je nadomeščen z naslednjim:

„To velja za različne občine in območja, v katerih prevladuje pridelava krompirja v Galiciji. Ta prostor obsega predvsem zemljišča na ravninah in območjih z nizko ali zmerno nadmorsko višino, ki so idealna za pridelovanje krompirja.“

Kar zadeva enotni dokument, so v točko 5 vključene naslednje spremembe:

v točki o posebnostih območja je besedilo:

„padavine: treba je poudariti, da so na podobmočjih pridelave obilne padavine, od 1 000 do 1 500 mm/leto, in sušno obdobje v avgustu in septembru.“

nadomeščeno z naslednjim:

„padavine: treba je poudariti, da so na opredeljenem območju obilne padavine, od 1 000 do 1 500 mm/leto in včasih celo več na nekaterih območjih, ter sušno obdobje v avgustu in septembru.“;

in besedilo v zvezi z orografijo:

„Ta območja obsegajo predvsem zemljišča na ravninah in območjih z nizko ali zmerno nadmorsko višino, ki so idealna za pridelovanje krompirja.“

je nadomeščeno z naslednjim:

„Različna območja pridelave, porazdeljena po ozemlju Avtonomne skupnosti Galicija, obsegajo predvsem zemljišča na ravninah in območjih z nizko ali zmerno nadmorsko višino, ki so idealna za pridelovanje krompirja.“

V točki o posebnostih proizvoda je stavek:

„– dobro prilagoditev sorte kennebec, ki daje gomolje z zelo plitvimi očesi, tanko in gladko lupino ter zelo belo sredico, na galicijska tla,“

nadomeščen z naslednjim:

„– dobro prilagoditev sort kennebec in agria na galicijska tla, kar omogoča pridelavo gomoljev z zelo plitvimi očesi, tanko in gladko lupino ter zelo belim mesom pri sorti kennebec in rumenim pri sorti agria. Poleg tega je sorta fina de carballo avtohtona in torej naravno popolnoma prilagojena okolju, zaradi česar daje gomolje, ki se odlikujejo po tanki lupini, čeprav imajo globoka očesa in belo meso.“

Nazadnje, v točki o vzročni povezavi med geografskim območjem in kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda je odstavek:

„Naravne razmere na geografskem območju, zlasti obilne padavine in zmerne temperature na podobmočjih pridelave, omogočajo kulturi krompirja optimalno rast brez zalivanja; na tak način gomolji neprekinjeno rastejo.“

nadomeščen z naslednjim:

„Naravne razmere na geografskem območju, zlasti obilne padavine in zmerne temperature, omogočajo kulturi krompirja optimalno rast brez zalivanja, razen poleti na nekaterih območjih in lokalizirano; na tak način gomolji neprekinjeno rastejo.“

(f) Označevanje

Naslednji odstavek v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu:

„Na vseh vsebnikih proizvoda, zaščitenega z ZGO, morata biti s črkami, velikimi kot ena tretjina sprednje strani embalaže, izpisana logotip imena in navedba ‚Zaščitena geografska označba ‚Patata de Galicia‘ ali ‚Pataca de Galicia‘“.“

je nadomeščen z naslednjim:

„Na vseh vsebnikih proizvoda, zaščitenega z ZGO, morata biti s tiskanimi črkami, velikimi kot ena tretjina sprednje strani embalaže, izpisana logotip imena, ki je prikazan spodaj, in navedba ‚Zaščitena geografska označba ‚Patata de Galicia‘ ali ‚Pataca de Galicia‘“.“

V obeh dokumentih je logotip zaščitene geografske označbe vstavljen pod besedilo.

Poleg tega je v specifikacijo proizvoda vstavljeno naslednje besedilo:

„Poleg tega bo jasno navedena sorta krompirja, ki jo vsebuje posamezna embalaža.

Za proizvode, za izdelavo katerih je kot surovina uporabljen krompir z ZGO ‚Patata de Galicia', se lahko uporabi navedba ‚Elaborado con IGP Patata de Galicia', če so v skladu z določbami iz sporočila Komisije z naslovom ‚Smernice Evropske komisije za označevanje živil, ki vsebujejo sestavine z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in zaščiteno geografsko označbo (ZGO) (2010/C 341/03)'. Zaradi učinkovitega nadzora nad uporabo te navedbe morajo gospodarski subjekti, ki jo želijo uporabiti, o tem obvestiti regulativni svet, da bi se vzpostavil ustrezen sistem nadzora."

ENOTNI DOKUMENT

„Patata de Galicia"/„Pataca de Galicia"

EU št.: PGI-ES-02300 – 10.3.2017

ZOP ( )ZGO (X)

1. **Ime**

„Pataca de Galicia"/„Patata de Galicia"

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

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*

Gre za gomolje vrste *Solanum tuberosum* L., kultivarjev kennebec, agria in fina de carballo, namenjene prehrani ljudi.

Ne glede na gojeno sorto ima krompir s to ZGO tanko lupino gladkega videza, zanj pa je značilna tekstura, ki je čvrsta na otip in smetanasta po kuhanju ter ima dobro konsistenco v ustih. Njegova kakovost za prehrano je odlična, odlikuje pa se zlasti po visokem deležu suhe snovi ter značilnostih barve, arome in okusa kuhanega krompirja.

Njegove morfološke značilnosti in barva se razlikujejo glede na gojeno sorto, kot je prikazano v spodnji preglednici:

	Kennebec	Agria	Fina de carballo
Oblika	okrogla do ovalna	podolgovata ovalna	zaobljena
Očesa	zelo plitva	zelo plitva	globoka
Barva lupine	svetlo rumena	rumeno	svetlo rumena
Barva mesa	bela	rumena	bela

Analitske značilnosti so: več kot 18 % suhe snovi in manj kot 0,4 % reducirajočih sladkorjev.

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*

Na opredeljenem geografskem območju je treba poleg same pridelave izvajati tudi skladiščenje in pakiranje proizvodov.

Skladiščenje in pakiranje na opredeljenem geografskem območju sta nujni za ohranjanje posebnih značilnosti proizvodnje ter sta povezani s tradicionalno namestitvijo obratov na območjih, kjer je pridelava najbolj kakovostna. Treba je vedeti, da v postopku pakiranja zelo izkušeno osebje v skladu s tradicijo ročno ločuje proizvode. Ta praksa je namenjena tudi zmanjševanju morebitnega poslabšanja končne kakovosti proizvoda zaradi prevoza (večje število udarcev, neprimerne temperature itd.) in skladiščenja v neustreznih razmerah.

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

Jedilni krompir z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Pataca de Galicia“ ali „Patata de Galicia“ se trži v novi in čisti embalaži, narejeni iz primernih materialov, ki omogočajo dobro zračenje in shranjevanje ter ustrezen prevoz proizvoda.

Pakira se v homogenih serijah glede na velikost in izvor proizvoda, pri čemer je najmanjša velikost 35 mm. Kljub temu je trženje krompirja, velikega od 18 do 35 mm, dovoljeno pod imenom „patata menuda fuera de calibre“ (majhen krompir nestandardne velikosti) ali enakovrednim trgovskim poimenovanjem.

Homogena velikost ni obvezna za prodajno pakiranje več kot 5 kg neto teže. Za prodajno pakiranje neto teže 5 kg ali manj razlika med najmanjšimi in največjimi enotami ne sme presegati 35 mm.

Uporabljajo se embalaže za 15, 10, 5, 4, 3, 2 ali 1 kg neto teže proizvoda; izjemoma so dovoljene embalaže za od 20 do 25 kg proizvoda, če so namenjene restavracijam, hotelom in drugim skupnostim, ki to želijo.

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

Na vseh vsebnikih proizvoda, zaščitenega z ZGO, morata biti s tiskanimi črkami, velikimi kot ena tretjina sprednje strani embalaže, izpisana logotip ZGO, ki je prikazan spodaj, in navedba ‚Zaščitena geografska označba ‚Pataca de Galicia‘ ali ‚Patata de Galicia“.

Na vsaki embalaži je oštevilčena sekundarna etiketa z logotipom geografske označbe, ki jo izda regulativni svet.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje in pakiranja proizvoda z zaščiteno geografsko označbo ustreza Avtonomni skupnosti Galicija.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje zagotavlja podnebne in talne razmere, ki so ugodne za rast te kulture in zagotavljajo visoko kakovost galicijskega krompirja.

Posebne značilnosti geografskega območja ZGO, neposredno povezane z dejavniki, ki štejejo za optimalne dejavnike za krompir, so:

podnebje:

— padavine: treba je poudariti, da so na opredeljenem območju obilne padavine, od 1 000 do 1 500 mm/leto in včasih celo več na nekaterih območjih, ter sušno obdobje v avgustu in septembru;

— temperature: zmerne v času rasti krompirja;

tla:

tla imajo ilovnato in ilovnato-peščeno sestavo ter pH med 5 in 6,5;

orografija:

različna območja pridelave, porazdeljena po ozemlju Avtonomne skupnosti Galicija, obsegajo predvsem zemljišča na ravninah in območjih z nizko ali zmerno nadmorsko višino, na katerih so idealne razmere za pridelovanje krompirja.

Posebnosti proizvoda

Med značilnostmi, ki dajejo galicijskemu krompirju posebno kakovost v primerjavi s krompirjem z drugih območij pridelave, je treba navesti naslednje:

— dobro prilagoditev sort kennebec in agria na galicijska tla, kar omogoča pridelavo gomoljev z zelo plitvimi očesi, tanko in gladko lupino ter zelo belim mesom pri sorti kennebec in rumenim pri sorti agria. Poleg tega je sorta fina de carballo avtohtona in torej naravno popolnoma prilagojena okolju, zaradi česar daje gomolje, ki se odlikujejo po tanki lupini, čeprav imajo globoka očesa in belo meso;

— merila kakovosti: krompir, zaščiten z ZGO, je nekoliko mokast, precej čvrst, se nekoliko ali zmerno razpusti in je trden na otip. Ta krompir je zaradi svojih značilnosti idealen za vse vrste kuhanih jedi in se, ko je kuhan, odlikuje po vsebnosti suhe snovi, barvi, aromi in okusu;

— analitske lastnosti: več kot 18 % suhe snovi in manj kot 0,4 % reducirajočih sladkorjev.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda

Naravne razmere na geografskem območju, zlasti obilne padavine in zmerne temperature, omogočajo kulturi krompirja optimalno rast brez zalivanja, razen poleti na nekaterih območjih in lokalizirano; na tak način gomolji neprekinjeno rastejo.

Sušno obdobje v avgustu in septembru, ko v tleh primanjkuje vode, povzroči, da gomolji pred pobiranjem izgubijo vodo in popolnoma dozorijo, zaradi česar nastane enakomerna in odporna lupina. To v povezavi z znižanjem vsebnosti vode v gomoljih prispeva k njihovi ohranitvi in višji kulinarični kakovosti.

Na območjih pridelave prevladujejo tla z ilovnato in ilovnato-peščeno sestavo ter vrednostjo pH med 5 in 6,5, kar popolnoma ustreza tej kulturi, saj omogoča dobro zračenje in zmanjšuje pojavnost bolezni, kot sta *Pectobacterium* spp. ali *Rhizoctonia solani*. Ta sestava prsti omogoča nastanek tanke in enakomerne lupine, tako da so pobrani gomolji čisti (jih ni treba umivati). Poleg tega rahlo kisel pH preprečuje nastanek nekaterih bolezni, kot je *Streptomyces* spp.

V zvezi s človeškim dejavnikom je treba med tradicionalnimi poljedelskimi praksami omeniti bogato naravno gnojenje, od 25 do 30 t/ha, ki prispeva k visoki končni kulinarični kakovosti krompirja, pridelanega v teh posebnih razmerah.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/produtos_calidade/2018/P_Condiciones_Patata_de_Galicia__mayo_2018.pdf

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 434/11)

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

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

ENOTNI DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ"

EU št.: PDO-FR-0065-AM04 – 4.6.2019

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

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*

„Pomme de terre de l'île de Ré" je zgodnji krompir, debeline manj kot 70 mm.

Krompir, ki je upravičen do zaščitene označbe porekla „Pomme de terre de l'île de Ré", izvira iz sort jedilnega krompirja (Alcmaria, Starlette, Carrera in Primabelle) in jedilnega krompirja s čvrstim mesom (Amandine, Charlotte, Celtiane in Léontine).

Zanj so značilni meso s teksturo, ki se topi v ustih, in posebne arome, ki lahko razvijejo rastlinske odtenke. Vsebnost suhe snovi v krompirju na dan izkopa mora biti med 15 % in 20,5 % za sorte Alcmaria, Starlette, Carrera in Primabelle ter med 16 % in 21 % za sorte Amandine, Charlotte, Celtiane in Léontine.

Krompir se pobira, preden popolnoma dozori, zato je njegova lupina tanka in se z lahkoto odstrani s strganjem.

To je sezonski pridelek, ki se lahko prodaja samo do vključno 31. julija posameznega leta pridelka in ni primeren za dolgo hranjenje.

„Pomme de terre de l'île de Ré" je sveža zelenjava, ki jo je treba po izkopu hitro prodati.

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 od kalitve do pobiranja potekajo na geografskem območju.

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

Pakiranje poteka na geografskem območju. Krompir se zapakira v embalaže za distribucijo, ki ne smejo biti težje od 25 kg. Z načinom pakiranja se zagotavlja identifikacija serij in porekla ter tako omogoča sledljivost krompirja.

Ker se krompir „Pomme de terre de l'île de Ré" prodaja izključno svež, ga je treba zapakirati hitro po izkopu.

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

Poleg tega se pobira, preden popolnoma dozori, zato se lahko hitro poškoduje. Izogibati se je torej treba udarcem, ker lahko povzročijo poškodbe lupine: rane in porjavitev. Zato pridelovalci posebno skrbno pobirajo pridelek, ga sortirajo in pakirajo, da se ohranijo značilnosti krompirja.

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

Poleg obveznih navedb, določenih s predpisi v zvezi s trženjem krompirja, sta na oznakah krompirja z zaščiteno označbo porekla „Pomme de terre de l'île de Ré“ navedena ime označbe „Pomme de terre de l'île de Ré“ in navedba „Zaščitena označba porekla“ ali kratica „ZOP“. Te navedbe so v istem vidnem polju na isti etiketi.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje ustreza ozemlju otoka Île de Ré, ki ga sestavljajo naslednje občine: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Le Bois-Plage-en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré in Saint-Martin-de-Ré.

5. Povezava z geografskim območjem

Krompir „Pomme de terre de l'île de Ré“ je zgodnji krompir, majhne debeline in s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi zaradi lokalnih podnebnih razmer na otoku: zmerno podnebje, osončenost in vetrovnost.

Cilj lokalnih pridelovalskih praks (izbira parcel z lahkimi in prepustnimi tlemi, zgodnje in gosto sajenje ...) je okrepiti zgodnost pobiranja, ki prispeva k njegovi prepoznavnosti pri potrošnikih od začetka 20. stoletja.

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje označbe porekla „Pomme de terre de l'île de Ré“ zajema deset občin departmaja Charente-Maritime, ki sestavljajo otok Île de Ré. Otok leži v Atlantskem oceanu, tri kilometre od francoske obale, in gleda proti občini La Rochelle.

Otok Île de Ré je del geološke zgodovine severnega roba Akvitanskega bazena. Nastal je v juri z odlaganjem različnih usedlin, kakršne tvorijo koralne grebene, nato pa apnenčasto-ilovnatih usedlin. Iz te sedimentacije iz mezozoika je nastala apnenčasta podlaga otoka, ki je bila v kvartarju prekrita z ilovnatimi in vetrnimi nanosi.

Te različne faze sedimentacije so vzrok za ravninsko pokrajino z zelo nerazgibanim reliefom, katerega najvišja točka ne presega 20 metrov nadmorske višine.

Najpogostejša tla na otoku so kambisoli ali kalcijsoli na apnenčasti matični kamnini.

Opredeljena območja, na katerih se prideluje samo krompir, na splošno ustrezajo obrežnim kambisolom in kalcijsolom s peščeno prevleko, pa tudi tlom, ki so nastala z vetrnimi nanosi in imajo peščeno teksturo. Gre za rahla, suha in prepustna tla. Bogata so s pepeliko in fosforjevo kislino ter na splošno vsebujejo le malo humusa.

Poleg tega ima otok Île de Ré posebnost, da morska trava pridelovalcem zagotavlja vir naravnega gnoja. To organsko gnojilo iz morskih alg, nabranih na plažah po otoku, je bilo tu dolgo edini vir organskega gnojenja, nekateri pridelovalci pa ga uporabljajo še danes. Morska trava ima prednost, da se razkroji hitreje kot na primer živinski gnoj.

Podnebje je zmerno oceansko. Zmernost je poleg tega izrazitejša kot na celinski obali, saj ima otok več sonca, manjšo količino padavin in blažje temperature. Te razlike je mogoče pojasniti z močnejšim vplivom oceana v primerjavi s celino.

Za podnebje je značilna precejšnja osončenost, in sicer približno 2 300 ur na leto, ta pa je povezana z večjo svetlostjo, skromno količino padavin, tj. manj kot 700 milimetrov na leto, in povprečno letno temperaturo približno 13 °C. Deževja se pojavljajo zlasti jeseni in pozimi, obdobja sneženja ali zmrzali pa niso pogosta. Poleg tega je otok Île de Ré izpostavljen toplim in močnim vetrovom.

S pridelovalnimi praksami, ki se uporabljajo, se želi okrepiti zgodnja narava krompirja „Pomme de terre de l'île de Ré“. Za te prakse so značilni zlasti:

— določanje končnega roka za sajenje, s čimer se zagotavlja zgodnje pobiranje krompirja „Pomme de terre de l'île de Ré“, ki se po 31. juliju ne sme več pobirati,

— gosto sajenje v strnjenih vrstah,

— izključno mehansko odstranjevanje krompirjeve cime, da se preprečijo spremembe prsti, kar prispeva k organoleptičnim značilnostim proizvoda.

Posebnosti proizvoda

„Pomme de terre de l'île de Ré" je zgodnji krompir.

Ta zgodnost in drobni ali srednje debeli gomolji s premerom manj kot 70 milimetrov mu dajejo svojevrstne organoleptične lastnosti: meso, ki se topi v ustih, vonj po kuhanju, ki se med sezono iz rastlinskih arom razvije v arome po suhem sadju, in okus, ki je skoraj vedno sladek, včasih pa se poveže z nežnimi slanimi odtenki.

Vzročna povezava

Svojevrstne značilnosti in organoleptične lastnosti krompirja „Pomme de terre de l'île de Ré" izhajajo iz kombinacije pedoklimatskih dejavnikov otoka Île de Ré in pridelovalnih praks, ki jih uporabljajo pridelovalci.

„Pomme de terre de l'île de Ré" je zgodnji krompir zaradi pokrajine ter lokalnega znanja in izkušenj. Rahla, suha in prepustna tla, blage temperature ter veliko sonca skupaj s prekrivanjem pridelovalnih površin namreč omogočajo hitro segrevanje tal. Zgodnost je mogoče opaziti v kalilnikih, pri kaljenju semena in vse do pobiranja.

Kakovost krompirja „Pomme de terre de l'île de Ré" izhaja tudi iz njegove debeline do največ 70 milimetrov, ki prispeva k njegovim organoleptičnim lastnostim. Razlog za to debelino je kombinacija naravno uravnavane količine padavin in navadno zelo gostega sajenja, ki se izvaja na otoku. K omejevanju debeline krompirja prispevajo tudi dobre osuševalne zmogljivosti tal, blage temperature ter topli in močni vetrovi, ki pospešujejo evapotranspiracijo. Zelo gosto sajenje omogoča zoperstavljanje močnim vetrovom na otoku.

Vzrok za posebnost krompirja „Pomme de terre de l'île de Ré" so torej idealne pedoklimatske razmere, podkrepljene s prilagojenimi pridelovalnimi praksami in primerno izbiro sort.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2a12de02-d2b3-4097-8aed-21d853db026d

Objava spremenjene specifikacije proizvoda po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2019/C 434/12)

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

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v podatkovni zbirki Komisije DOOR.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„KARJALANPIIRAKKA“

EU št.: TSG-FI-0015-AM01 – 8. 5. 2019

Finska

1. **Ime za registracijo**

„Karjalanpiirakka“

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod:*

☒katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☐ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Dejavniki, ki določajo tradicionalni način proizvodnje proizvoda „Karjalanpiirakka“, ki se lahko prevede kot „karelijska pita“ ali „čolniček iz Karelije“, so: testo se razvalja čim bolj na tanko, da je skoarj prozorno, oblikuje se v kroge ali ovale s premerom ali dolžino med 10 in 24 cm, nadev se razporedi po površini do 1 ali 2 cm od roba, rob pa se zapogne preko nadeva in naguba tako, da ostane sredina nadeva odkritega. Pite se pečejo v pečici zelo kratek čas in pri zelo visoki temperaturi, zaradi česar postane testo posebej hrustljavo, kar vpliva na okus proizvoda.

3.2 *Gre za ime:*

☒ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☐ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Proizvod „Karjalanpiirakka“ se je na območju današnje province Vzhodne Finske pojavil že v 17. stoletju, s časom se je razširil po vsej Finski, po razseljevanju finskih Karelijcev med drugo svetovno vojno pa celo na Švedsko. Ime „Karjalanpiirakka“, ki dobesedno pomeni „pita iz Karelije“, se je za ovalno in odprto različico pite, ki spominja na ladjico, uveljavilo po tem, ko so jo začeli proizvajati izven Karelije.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

„Karjalanpiirakka“ je majhna, odkrita, nizka, slana pita s tankim testom in nadevano sredino. Običajno meri med 7 in 20 cm. Večinoma je ovalne oblike, lahko pa je tudi okrogla. Nadev ni prekrit s testom. Robovi so zapognjeni proti sredini in nagubani. Testo je hrustljavo in predstavlja približno tretjino celotnega proizvoda, nadev pa približno dve tretjini.

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

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)*

Za pripravo pite „Karjalanpiirakka“ je treba najprej skuhati nadev. Nadev je običajno iz ječmenove kaše, riževe kaše ali krompirjevega pireja, uporabi pa se lahko tudi pire iz druge zelenjave (npr.: podzemne kolerabe, korenja, repe, zelja ali gob). Krompirjev pire se lahko pripravi tudi iz suhih krompirjevih kosmičev.

Sestavine testa so voda, sol in ržena ali pšenična moka, razvalja se čim bolj na tanko, da je skoraj prozorno, in oblikuje v ovalno obliko. Prav zaradi tankega testa so pite „Karjalanpiirakka“ značilno hrustljave. Robovi testa se zapognejo preko nadeva in nagubajo. Pite se pečejo 15 do 20 minut na visoki temperaturi, med 250 in 300 °C. Hitra peka pri visoki temperaturi je ključna za tipični okus proizvoda.

Za nadev zavremo 1 liter vode, mleka, mlečnega napitka brez laktoze, mešanice vode in mleka v prahu ali vode in mleka v prahu brez laktoze ter nato primešamo 2 dcl (180 g) riževih ali ječmenovih kosmičev. Rižev nadev se kuha od pol ure do eno uro, ječmenov pa dlje. Začinimo ga lahko s soljo. Za testo rabimo od 275 do 350 g moke in 200 g vode.

Pite običajno premažemo z maslom, oljem, mešanico vode in mleka ali vode in mlečnega napitka takoj, ko so pečene ali po tem, ko jih pogrejemo. Za premaz lahko uporabimo tudi jajce.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

Omembe tradicionalnih pit ovalne oblike, sestavljenih iz testa in nadeva, geografsko segajo vse od Karelije pa do Sibirije in Kitajske. Karelija leži na obrobju tega območja. Ime „Karjalanpiirakka“, ki dobesedno pomeni „pita iz Karelije“, se je za ovalno in odprto različico pite, ki spominja na ladjico, uveljavilo po tem, ko so jo začeli proizvajati izven Karelije.

Proizvod „Karjalanpiirakka“ se je na območju današnje province Vzhodne Finske pojavil že v 17. stoletju, s časom se je razširil po vsej Finski, po razseljevanju finskih Karelijcev med drugo svetovno vojno pa celo na Švedsko. Prvi zapisi o pitah „Karjalanpiirakka“ segajo v leto 1686.

Dejavniki, ki določajo tradicionalni način proizvodnje pit „Karjalanpiirakka“, so: testo se razvalja čim bolj na tanko, da je skoraj prozorno, oblikuje se v kroge ali ovale s premerom ali dolžino med 10 in 24 cm, nadev se razporedi po površini do 1 ali 2 cm od roba, rob pa se zapogne preko nadeva in naguba tako, da ostane sredina nadeva odkritega; Pite se pečejo v pečici zelo kratek čas in pri zelo visoki temperaturi, zaradi česar postane testo posebej hrustljavo, kar vpliva na okus proizvoda.

POPRAVKI

Popravek seznama skladov (trusts) in podobnih pravnih ureditev, ki jih ureja zakonodaja držav članic, kakor je bil priglašen Komisiji

(To besedilo razveljavlja in nadomešča besedilo, objavljeno v Uradnem listu C 360 z dne 24. oktobra 2019, str. 28)

(2019/C 434/13)

Ta zbirni seznam je Evropska komisija objavila v skladu s členom 31(10) Direktive (EU) 2015/849 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 20. maja 2015 o preprečevanju uporabe finančnega sistema za pranje denarja ali financiranje terorizma, spremembi Uredbe (EU) št. 648/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive 2005/60/ES Evropskega parlamenta in Sveta in Direktive Komisije 2006/70/ES ([1]), kakor je bila spremenjena. Seznam temelji izključno na skladih (trusts) ali podobnih pravnih ureditvah, ki so jih države članice uradno priglasile do 10. septembra 2019.

Država članica	Priglašeni sklad (trust) ali podobna pravna ureditev
Belgija	Fideï-commis de residuo
Bolgarija	noben
Češka	Svěřenský fond
Danska	noben
Nemčija	ni priglasitve
Estonija	noben
Irska	Express trusts
Grčija	noben
Španija	noben
Francija	Fiducies
Hrvaška	noben
Italija (*)	(a) Mandato fiduciario (b) Vincolo di destinazione
Ciper (*)	(a) Εμπιστεύματα (b) Διεθνή εμπιστεύματα
Latvija	noben
Litva	noben
Luksemburg (*)	Contrats fiduciaires
Madžarska	Bizalmi vagyonkezelő
Malta	(a) Trusts (b) Foundations
Nizozemska (*)	Fonds voor gemene rekening
Avstrija	ni priglasitve
Poljska	noben
Portugalska	ni priglasitve
Romunija	Fiducia
Slovenija	noben
Slovaška	noben

([1]) UL L 141, 5.6.2015, str. 73.

Država članica	Priglašeni sklad (trust) ali podobna pravna ureditev
Finska	noben
Švedska	noben
Združeno kraljestvo	Express trusts

(*) Skladi (trusts) se priznajo na podlagi določb Haaške konvencije z dne 1. julija 1985 o pravu, ki velja za sklade, in o njihovem priznavanju, ki jo je pripravila Haaška konferenca o mednarodnem zasebnem pravu.

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

Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL