



Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2015/C 223/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) ⁽¹⁾	1
2015/C 223/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7638 – RTL Nederland Ventures/RF Participatie/Reclamefolder NL) ⁽¹⁾	1
2015/C 223/03	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.7648 – eBook.de/Hugendubel/JV) ⁽¹⁾	2

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2015/C 223/04	Tečajna lista eura	3
---------------	--------------------------	---

V. Objave

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

Europska komisija

2015/C 223/05	Poziv na iskaz interesa za položaj člana Upravnog odbora Europske agencije za sigurnost hrane – Produženje roka za podnošenje prijava (SL C 158 od 13.5.2015.)	4
---------------	---	---

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

Europska komisija

2015/C 223/06	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7653 – AMF/Ilmarinen/JV) – Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka ⁽¹⁾	5
2015/C 223/07	Prehodna prijava koncentracije (Predmet M.7606 – Grupo Antolín/Magna Interiors) ⁽¹⁾	6

DRUGI AKTI

Europska komisija

2015/C 223/08	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	7
2015/C 223/09	Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode	10

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP

II.

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 223/01)

Dana 30. lipnja 2015. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32015M7571. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.7638 – RTL Nederland Ventures/RF Participatie/Reclamefolder NL)****(Tekst značajan za EGP)**

(2015/C 223/02)

Dana 30. lipnja 2015. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32015M7638. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.7648 – eBook.de/Hugendubel/JV)

(Tekst značajan za EGP)

(2015/C 223/03)

Dana 22. lipnja 2015. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na njemačkom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32015M7648. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV.

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

7. srpnja 2015.

(2015/C 223/04)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0931	CAD	kanadski dolar	1,3925
JPY	japanski jen	133,88	HKD	hongkonški dolar	8,4771
DKK	danska kruna	7,4614	NZD	novozelandski dolar	1,6487
GBP	funta sterlinga	0,70770	SGD	singapurski dolar	1,4841
SEK	švedska kruna	9,3288	KRW	južnokorejski von	1 238,42
CHF	švicarski franak	1,0383	ZAR	južnoafrički rand	13,6408
ISK	islandska kruna		CNY	kineski renminbi-juan	6,7909
NOK	norveška kruna	8,9830	HRK	hrvatska kuna	7,5730
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 576,82
CZK	češka kruna	27,100	MYR	malezijski ringit	4,1727
HUF	mađarska forinta	316,18	PHP	filipinski pezo	49,489
PLN	poljski zlot	4,1949	RUB	ruski rubalj	62,9407
RON	rumunjski novi leu	4,4813	THB	tajlandski baht	37,119
TRY	turska lira	2,9327	BRL	brazilski real	3,4547
AUD	australski dolar	1,4722	MXN	meksički pezo	17,3038
			INR	indijska rupija	69,3950

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V.

(Objave)

ADMINISTRATIVNI POSTUPCI

EUROPSKA KOMISIJA

Poziv na iskaz interesa za položaj člana Upravnog odbora Europske agencije za sigurnost hrane

Produženje roka za podnošenje prijava

(Službeni list Europske unije C 158 od 13. svibnja 2015.)

(2015/C 223/05)

Rok za podnošenje prijava za poziv na iskaz interesa za položaj člana Upravnog odbora Europske agencije za sigurnost hrane od 13. svibnja 2015. produžen je do **31. srpnja** u 12.00 (podne), prema briselskom vremenu.

POSTUPCI U VEZI S PROVEDBOM POLITIKE TRŽIŠNOG NATJECANJA

EUROPSKA KOMISIJA

Prethodna prijava koncentracije

(Predmet M.7653 – AMF/Ilmarinen/JV)

Predmet primjeren za primjenu pojednostavnjenog postupka

(Tekst značajan za EGP)

(2015/C 223/06)

1. Dana 24. lipnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾ kojom poduzetnici AMF Pensionsförsäkring AB („AMF”, Švedska) i Ilmarinen Mutual Pension Insurance Company („Ilmarinen”, Finska) kupnjom udjela u novoosnovanom trgovačkom društvu koje čini zajednički pothvat stječu, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) i članka 3. stavka 4. Uredbe o koncentracijama, zajedničku kontrolu nad poduzetnikom Kiinteistö Oy Ilmarisen Talo 114 („JV”, Finska).
2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:
 - AMF: ulaganje u nekretnine i njihov razvoj. AMF djeluje i u području životnog osiguranja,
 - Ilmarinen: ulaganje u nekretnine i njihov razvoj. Ilmarinen djeluje i u području mirovinskog osiguranja od zaposlenja i drugih financijskih ulaganja,
 - JV: ulaganja u nekretnine te iznajmljivanje uredskog i skladišnog prostora trećim osobama.
3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim, konačna odluka još nije donesena. U skladu s Obavijesti Komisije o pojednostavnjenom postupku za postupanje s određenim koncentracijama prema Uredbi Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ treba napomenuti da je ovaj predmet primjeren za primjenu postupka iz ove Obavijesti.
4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Europskoj komisiji, uz naznaku referentnog broja M.7653 – AMF/Ilmarinen/JV, telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

⁽²⁾ SL C 366, 14.12.2013., str. 5.

Prethodna prijava koncentracije
(Predmet M.7606 – Grupo Antolín/Magna Interiors)
(Tekst značajan za EGP)
(2015/C 223/07)

1. Dana 30. lipnja 2015. Komisija je zaprimila prijavu predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004⁽¹⁾ kojom poduzetnik Grupo Antolín-Irausa S.A. („Grupo Antolin”, Španjolska) kombiniranom kupnjom udjela i imovine stječe, u smislu članka 3. stavka 1. točke (b) Uredbe o koncentracijama, isključivu kontrolu nad utvrđenim djelatnostima poduzetnika Magna Interiors („Magna Interiors”), operativne jedinice u punom vlasništvu poduzetnika Magna International, Inc.(Kanada).

2. Poslovne su djelatnosti predmetnih poduzetnika sljedeće:

- Grupo Antolín: globalna proizvodnja i dostava unutarnjih automobilskih dijelova, uključujući krovne nosače i dijelove, vrata, sjedala, svjetla i dodatnu opremu.
- Magna Interiors: globalna proizvodnja i dostava unutarnjih automobilskih dijelova, uključujući krovne nosače i dijelove, bočna vrata i dodatnu opremu, sustave za upravljanje teretom i upravljačke sustave.

3. Preliminarnim ispitivanjem Komisija je ocijenila da bi prijavljena transakcija mogla biti obuhvaćena područjem primjene Uredbe o koncentracijama. Međutim konačna odluka još nije donesena.

4. Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu moguća očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Očitovanja se Komisiji moraju dostaviti najkasnije 10 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji, uz naznaku referentnog broja M.7606 – Grupo Antolín/Magna Interiors, telefaksom (+32 22964301), e-poštom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 223/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„VARAŽDINSKO ZELJE”

EU br. HR-PDO-0005-01132– 25.6.2013.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv (nazivi)

„Varaždinsko zelje”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Varaždinsko zelje” je povrtna kultura dobivena od autohtone čuvane sorte Varaždinski kupus (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*). Glavice „Varaždinskog zelja” su plosnate, u gornjem dijelu zbijene, u donjem, ovisno o uvjetima uzgoja, ponekad rahle. Ovojni listovi dobro obavijaju glavicu, prekrivajući više od dvije trećine njezine gornje površine. Nastupom tehnološke zrelosti, a to je vrijeme kad je proizvod spreman za berbu, rub vanjskog ovojnog lista u većini slučajeva počinje se uvijati prema gore. Plojke listova su tanke i imaju izražene lisne žile. Glavna lisna žila, posebno vanjskih listova glavice u bazalnom je dijelu zadebljana. Rub lista je cjelovit. Boja listova je svijetlo maslinasto zelena. Gorkasto-ljutkastog je okusa i oštrog mirisa po svježem zelju. Sadržaj suhe tvari kod „Varaždinskog zelja” iznosi minimalno 8 %, a udio šećera minimalno 40 g/kg. Unutarnja boja glavice u tehnološkoj zrelosti je žućkastobijela. Glavica ima izrazito dugi unutarnji dio kocena, koji se može protezati do dvije trećine visine glavice. Kocen predstavlja stabljiku koja je sastavljena od skraćenih internodija a završava glavičastim pupom. Korijen „Varaždinskog zelja” vrlo je snažan a kocen je dosta izražen. Pripada grupi kasnih sorti otpornih na hladnoću a može se proizvoditi i kao rano zelje. Zbog svog specifičnog oblika i elastičnosti lista „Varaždinsko zelje” se tradicionalno koristi u pripremi domaćih specijaliteta ovog kraja.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Proizvodnja „Varaždinskog zelja” provodi se od uzgoja presadnica pa do berbe u definiranom zemljopisnom području navedenom u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Varaždinskog zelja” ograničeno je samo na područje unutar administrativnih granica Varaždinske županije. Prirodna fizička sjeverna granica Varaždinske županije omeđena je rijekom Dravom. U Varaždinsku županiju spadaju sljedeći gradovi i općine: Varaždin, Ivanec, Ludbreg, Novi Marof, Lepoglava, Varaždinske toplice, Bednja, Beretinec, Breznica, Breznički Hum, Cestica, Donja Voća, Martijanec, Gornji Kneginec, Jalžabet, Klenovnik, Ljubeščica, Mali Bukovec, Maruševac, Petrijanec, Sračinec, Sveti Đurđ, Sveti Ilija, Trnovec Bartolovečki, Veliki Bukovec, Vidovec, Vinica, Visoko.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici:

Varaždinska županija, prema Köppenovoj klasifikaciji, ima umjereno toplu i umjereno hladnu klimu.

Klimatski uvjeti u razdoblju od lipnja do listopada kada se „Varaždinsko zelje” uzgaja na otvorenom, mjereni u višegodišnjem prosjeku pokazuju da prosječna temperatura iznosi 14,9 – 20,1 °C, relativna vlaga od 78,3 – 85 %.

Prosječna količina mjesečnih oborina kreće se od 73 – 100 mm. Najkišovitija su ljetna tri mjeseca (lipanj – kolovoz) u kojima padne oko 33 % godišnjih oborina, u svakom prosječno više od 90 mm. Za vrijeme vegetacijskog razdoblja (travanj – rujna) padne oko 60 % oborina.

Na području Varaždinske županije moguće su i hladne zime bez snijega s minimalnim dnevnim temperaturama zraka ispod –10 °C.

Uzgoj „Varaždinskog zelja” povezan je s rijekom Dravom. Za uzgoj „Varaždinskog zelja” najpodesnije su ravnice i blago nagnute površine u dravskoj nizini. Isto tako pogodna su i zemljišta manjih riječnih i potočnih dolina.

Nizine uz rijeku Dravu su različitog pedološkog sastava uvjetovanog geološko-litološkom podlogom. Veći dio zemljišta u dravskoj nizini pripada skupini P-1 tala. To su smeđa, kisela i eutrična tla na šljunku, a na lesu i pijesku ilovasta do jače skeletoidna tla nastala na pleistocensko-holocenskim sedimentima uz rijeku Dravu.

Ljudski čimbenici:

Na proizvod „Varaždinsko zelje” su utjecale i metode proizvodnje prilagođene uvjetima tog zemljopisnog područja: usitnjenost parcela, male površine, mali poljoprivredni proizvođači. Pri proizvodnji „Varaždinskog zelja” bitna je vještina lokalnih proizvođača osobito u fazi berbe. U berbi sudjeluju članovi obitelji i to više generacija prenoseći iskustvo i vještinu ručne berbe „Varaždinskog zelja”. Za ručnu berbu je bitna osobna procjena berača koja se temelji na iskustvu i znanju potrebnim pri određivanju zrelosti glavica, odnosno kada su glavice spremne za branje. Pregledom i opipom berač procjenjuje i vrši selektivnu ručnu berbu kojom se osigurava branje glavica u optimalnom stupnju tehnološke zrelosti. Ručna berba pridonosi također i boljoj očuvanosti i izostanku oštećenja koja se javljaju kod strojnog ubiranja glavica. Dugogodišnjim uzgojem i stečenim znanjem o uzgoju „Varaždinskog zelja”, u specifičnim uvjetima, proizvođači su uspjeli dobiti proizvod s posebnim svojstvima koja se ne mogu dobiti u drugim područjima (Naše pravice, 1905).

5.2. Posebnost proizvoda

„Varaždinsko zelje” pripada grupi kasnih sorti otpornih na hladnoću. Proizvod „Varaždinsko zelje” u optimalnom stupnju tehnološke zrelosti specifičnih je morfoloških svojstava po kojima se razlikuje od drugih vrsta zelja: osim boje listova i izražene nervature, ima karakterističnu ne preveliku, vrlo čvrstu, tvrdnu i spljoštenu glavu težine od 1 – 3 kg, a rub vanjskog ovojnog lista se počinje uvijati prema gore. List „Varaždinskog zelja” je toliko tanak da se prilikom stavljanja na dlan ruke naziru vrhovi prstiju ruke, a pritom je elastičan i čvrst. Boja listova je svijetlo maslinasto zelena. Gorkasto – ljutkastog je okusa i oštrog mirisa po svježem zelju.

O posebnoj kvaliteti „Varaždinskog zelja” u odnosu na druge vrste zelja govore i mnoga istraživanja. Posebnost proizvoda „Varaždinsko zelje” je u visokom sadržaju suhe tvari i iznimno visokom udjelu šećera (Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa, Poljoprivredna znanstvena smotra, F. Vešnik, 1969.).

Izvršene analize na ekstraktu lista kupusa, u tehnološkoj zrelosti pokazale su najbolje izraženu antioksidacijsku aktivnost. Ukupni fenoli u tehnološkoj zrelosti su se kretali od 0,94 – 1,03 mg/ml GAE, dok su ukupni flavonoidi u tehnološkoj zrelosti za „Varaždinsko zelje” iznosili 0,15 – 0,25 mg/ml CE. Sadržaj ukupnih fenola i flavonoida u biljkama ovisi o genetskim svojstvima (rod, vrsta, kultivar) i vanjskim agrookolišnim uvjetima, te je u pozitivnoj korelaciji sa antioksidacijskom aktivnosti (Antioxidant potency of white (*Brassica oleracea* L. var. *capitata*) and Chinese (*Brassica rapa* L. var. *pekinensis* Lour.) cabbage: The influence of development stage, cultivar choice and seed selection, *Scientia Horticulturae*, D. Šamec i sur., 2011.).

Jedna od prednosti „Varaždinskog zelja” je njegova prikladnost za proizvodnju na otvorenom. Zbog otpornosti na niske temperature „Varaždinsko zelje” ostaje na polju do kasne jeseni, zbog čega se ne treba dodatno skladištiti. Na taj način se dodatno povećava sadržaj suhe tvari i udio šećera u proizvodu „Varaždinskog zelja” sve do ručne berbe u tehnološkoj zrelosti. Specifičnim načinom uzgoja uz zatvoreni sustav proizvodnje „Varaždinskog zelja” od sjemena čuvane sorte do finalnog proizvoda dodatno se potvrđuje izvornost proizvoda.

5.3. *Uzročno-posljedična veza između zemljopisnog podrijetla i, prema potrebi, određene kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda*

Visok sadržaj suhe tvari i iznimno visok udio šećera u „Varaždinskom zelju” rezultat su načina proizvodnje odnosno ostavljanja proizvoda u polju do kasne jeseni, zahvaljujući otpornosti na niske temperature. Istraživanja su pokazala da je visok sadržaj ukupnih fenola i flavonoida u „Varaždinskom zelju” posljedica genetskih svojstava i vanjskih agrookolišnih uvjeta.

U definiranom zemljopisnom području srednje dnevne mjesečne temperature zraka za godišnje razdoblje u vegetaciji uzgoja „Varaždinskog zelja” kao i raspored oborina optimalne su za uzgoj „Varaždinskog zelja” koje se komercijalno proizvodi samo na ovom području. Hladne zime bez snijega na definiranom zemljopisnom području uzrokuju smrzavanje u jesen izoranog tla te pogoduju formiranju njegove mrvičaste strukture, kao i smanjenju populacije štetočina u tlu što rezultira vrlo zdravim biljkama.

Ravnicaški teren u dravskoj nizini je posebno značajan radi ravnomjernog dotoka vode na proizvodnim površinama „Varaždinskog zelja”. Uz postojeće vodotoke prisutne su i visoke podzemne vode koje tla na kojima se uzgaja „Varaždinsko zelje” dodatno opskrbljuju vodom. U definiranom zemljopisnom području prevladavaju smeđe, kisela i eutrično ilovasta tla koja pogoduju uzgoju povrtnih kultura, a posebice zelja što potvrđuje i činjenica da se zelje u ovom kraju uzgaja stoljećima.

Uz klimatsko pedološke čimbenike specifičnosti proizvoda, pridonosi i naslijeđe lokalnih proizvođača koji usmenom predajom s generacije na generaciju žele sačuvati autohtonu čuvanu sortu od koje se proizvodi „Varaždinsko zelje”. Vještina branja, prepoznavanje stupnja zrelosti glavica spremnih za berbu i prenošenje aktivnog znanja o načinu uzgoja i ručne berbe omogućuju da nove generacije nastave proizvoditi „Varaždinsko zelje” na tradicionalan način. Ručno branje bitno je za selekciju proizvoda na samom polju čime se osigurava ujednačena kvaliteta „Varaždinskog zelja”.

Zbog svojih elastičnih i tankih listova te gorkasto-ljutkastog okusa „Varaždinsko zelje” postalo je nezamjenjiva namirnica u pripremi tradicionalnih jela ovoga kraja.

O izvornosti i posebnosti ovog proizvoda svjedoči i grb Općine Vidovec na kojem je ucrtana glavica „Varaždinskog zelja”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe ^(?))

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/VZ%20ZELJE/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

^(?) Vidjeti bilješku 1.

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 223/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MOJAMA DE BARBATE”

EU br.: ES-PGI-0005-01210 – 10.3.2014.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Mojama de Barbate”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te od njih dobiveni proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Mojama de Barbate” proizvodi se od najboljih dijelova tune poznatih kao „fileti”, što uključuje dva gornja i dva donja fileta, koji dozrijevaju začinjeni i sušenjem na zraku ili u tunelima namijenjenima za tu svrhu.

„Mojama de Barbate” može pripadati kategoriji *Extra* ili *Primera*.

Categoría Extra: to je „mojama” proizvedena od unutarnjeg dijela fileta, odnosno dijela koji dodiruje kralježnicu i sadržava manje masnoće.

Categoría Primera: to je „mojama” proizvedena od dijelova fileta koji sadržavaju više masnoće i nalaze se uz dijelove koji se upotrebljavaju za kategoriju *Categoría Extra*.

„Mojama de Barbate” izvana je tamnosmeđe boje, a unutrašnjost joj je prošarana prugama tipičnim za filete tune, koje su izraženije kod kategorije *Categoría Primera* nego kod kategorije *Categoría Extra*. Na presjeku je tamnocrvene boje različitih nijansi koje su tamnije uz rubove; kompaktne je, glatke i slabo vlaknaste teksture te ima miris i okus plave ribe.

Sadržaj soli iznosi od 3 % do 9 %, a relativna vlažnost od 35 % do 45 %.

„Mojama de Barbate” vakuumski se pakira u propisno označene prozirne plastične vrećice, u obliku komadića ili kriški različitih masa u maslinovu ili suncokretovu ulju. Može se pakirati i u staklenke, u obliku kriški u maslinovu ili suncokretovu ulju.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Mojama de Barbate” proizvodi se od fileta tune sljedećih vrsta: *Thunnus albacares*, poznate pod trgovačkim nazivom žutoperajna tuna, „lagana tuna” ili *rabil*, i *Thunnus thynnus*, poznate pod trgovačkim nazivom plavoperajna tuna, žive mase veće od 200 kg. Nema ograničenja u pogledu područja podrijetla sirovine, ali upotrebljava se isključivo divlja tuna.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sljedeće se radnje moraju provesti na određenom zemljopisnom području: pranje tune, rasijecanje (tradicionalno poznato kao *ronqueo*), pranje različitih dijelova dobivenih rasijecanjem, soljenje, ponovno pranje kako bi se postigla željena razina slanosti, prešanje, dozrijevanje fileta sušenjem, obrađivanje i konačan odabir za pakiranje.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Mojama de Barbate” mora biti pakirana u regiji podrijetla kako bi se zadržala fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva postignuta na kraju postupka, posebno sadržaj soli i relativna vlažnost.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na etiketi svakog proizvođača koji stavlja na tržište ZOZP „Mojama de Barbate” moraju biti vidljivo navedene riječi „Mojama de Barbate” te logotip ZOZP-a Europske unije. Na etiketi se mora nalaziti i logotip predmetne zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla prikazan u nastavku.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Mojama de Barbate” proizvodi se u općinama Barbate i Vejer de la Frontera, obje u pokrajini Cádiz.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

„Mojama de Barbate” priznata je na nacionalnom tržištu kao gurmanski proizvod koji odlikuju pažljiva priprema, visoka cijena i zahtjevni potrošači. Može se pronaći u prodavaonicama hrane koje su specijalizirane za regionalne specijalitete, u različitim dijelovima Španjolske te u restoranima i drugim objektima u kojima se poslužuje hrana.

Povezanost između „Mojama de Barbate” i zemljopisnog područja proizlazi iz prestiža i ugleda koje je proizvod stekao zahvaljujući tradiciji soljenja ribe na tom području. To je područje na kojem se tuna lovila stoljećima, a lovi se i danas te na kojem su znanje i umijeće ukorijenjeni u domaćim metodama pripreme koje se temelje na znanju i iskustvu prenošenima s generacije na generaciju.

Duž čitave obale Kadiškog zaljeva lov i soljenje tune imaju dugu tradiciju koja datira još iz doba Feničana i Tartežana, koji su prvobitne stanovnike tog područja podučili tehnikama ribolova, a iz tog doba postoje zapisi o upotrebi labirinta mreža za ribolov tune.

Kasnije su Arapi poboljšali konstrukciju mreža i uveli tehniku *almadraba* (na andaluškom arapskom *almadrába* znači „mjesto gdje se napada ili bori”), koja podrazumijeva lov ribe s pomoću labirinta mreža postavljenih blizu obale, na putu kojim tune prolaze iz Atlantskog oceana na mriješćenje u Sredozemnom moru.

U razdoblju od skoro deset stoljeća razni su klasični autori ostavili mnogobrojne zapise o labirintima mreža *almadrabas* u Gibraltarskom tjesnacu te o brojnosti i veličini tuna ulovljenih na tom području, vrlo detaljno opisujući njihov lov s pomoću labirinta mreža. Navode i kako se riba prodavala diljem Sredozemlja, naglašavajući njezinu hranjivu vrijednost i gastronomske kvalitete.

Industrija soljenja i prerade tune doživjela je procvat već u rimskoj provinciji Betic. Stanovnici koji su se kasnije naselili na jugu Španjolske nastavili su razvijati ribarsku industriju, koja se očuvala do danas i zadržala tradicionalne domaće metode.

Na zemljopisnom području na kojemu se proizvodi „Mojama de Barbate” još uvijek se primjenjuju tradicionalni načini prerade i organiziraju različite manifestacije za stručnjake iz ugostiteljskog i ribarskog sektora, ljubitelje tune i široku javnost. Jedno je od njih i *Semana Gastronómica del Atún* (Gastronomski tjedan tune), koju organizira Vijeće općine Barbate i na kojoj gosti iz svijeta gastronomije održavaju kulinarske demonstracije ili pripremaju jela na licu mjesta (*showcooking*), a posjetitelji mogu kušati tradicionalna jela od plavoperajne tune, koja su važna značajka kuhinje ovog dijela obale Kadiškog zaljeva. Tijekom te manifestacije održavaju se i druga događanja poput natjecanja u kuharstvu i natjecanje u pripremi najboljih *tapasa* od plavoperajne tune.

„Mojama” je najvažniji proizvod od soljene tune, a industriju koja ga proizvodi s pomoću tradicionalnih domaćih metoda razvila su mala i srednja obiteljska poduzeća koja vode osnivač ili njegovi nasljednici, što je omogućilo da se sačuvaju najtradicionalnije proizvodne metode te uvedu samo one nove metode kojima se poboljšava sigurnost hrane i omogućuje sveobuhvatna kontrola proizvodnog postupka u svrhu poboljšanja kvalitete.

Za pripremu proizvoda potrebni su posebno znanje i iskustvo u svakoj fazi postupka: rasijecanju ribe, vađenju fileta koji se upotrebljavaju u pripremi fileta „Mojama de Barbate”, rezanju na pravim mjestima, soljenju, pri čemu umijeće leži u poznavanju potrebne količine soli, zatim pranju, koje se mora provesti na kontroliran način kako bi se osiguralo uklanjanje viška – i samo viška – soli, te konačno sušenju, koje se odvija u optimalnim uvjetima zahvaljujući lokalnoj mikroklimi, prirodnim putem ili u tunelima namijenjenima za tu svrhu.

O ugledu proizvoda u kulinarskom svijetu svjedoče brojne publikacije, prije svega *Inventario Español de Productos Tradicionales* koji je 1996. objavilo Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane, tijelo državne uprave te istraživanje koje je objavila *Fundación Unicaja*, pod naslovom *Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía*, svezak II. (2006.), u kojemu se „mojama” opisuje kao tradicionalan andaluzijski proizvod koji se proizvodi uglavnom u općinama Barbate (Cádiz) i Isla Cristina (Huelva).

Nacionalne novine *El País* objavile su 30. kolovoza 2009. članak o hrani pod naslovom „Sal para la vida” [Sol za život], u kojemu je navedeno sljedeće:

„U razvijenim se zemljama i dalje primjenjuje soljenje ribe jer se time ribi daje ukusna aroma. Španjolska ima neke od vrhunskih proizvoda, kao što su incuni Santoña i Mojama de Barbate.”

U vodiču kroz pokrajinu, *La Mar de Cádiz*, u odjeljku posvećenom gastronomiji navedeno je sljedeće: „Gastronomska ponuda obalnog dijela pokrajine Cádiz bogata je i raznolika kao i sama zemlja, od vinâ *Sanlúcar de Barrameda* i *El Puerto de Santa María* do lokalne pržene ribe i ‚Mojama de Barbate’, te je zahvaljujući tome ovo jedna od omiljenih kuhinja u Španjolskoj.”

O ugledu „Mojama de Barbate” svjedoče i mnogobrojna upućivanja na internetu, primjerice:

Mrežni vodič *Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera* (Interaktivni vodič kroz riblje restorane) potvrđuje ugled proizvoda: „Jedan od najboljih soljenih proizvoda je *mojama de atún* (tipičan za općine Isla Cristina i Barbate, koje su glavni andaluzijski proizvođači)”.

„Mojama de Barbate” jedan je od *tapasa* na jelovniku restorana Buentrago koji ima nekoliko objekata u Sevilli.

Na otvorenju Međunarodnog turističkog sajma (FITUR) održanog u Madridu moglo se kušati „Mojama de Barbate”.

U različitim publikacijama u pokrajini Cádiz govori se o kušanju „Mojama de Barbate” koje se održava tijekom tjedna tune (*semana del atún*).

U turističkom vodiču kroz Los Caños de Meca posebno se spominje „Mojama de Barbate” kao tipičan lokalni proizvod.

Mojama de atún extra de Barbate može se pronaći na jelovniku restorana Alcaravea.

U mrežnim novinama *Andalucía* objavljen je članak koji potvrđuje ugled „Mojama de Barbate”. U njemu se navodi da „Barbate (Cádiz) ima vrlo raznoliku kuhinju koja se temelji na plodovima mora, a jedan od specijaliteta je i „Mojama de Barbate”, koja se dalje u članku detaljno opisuje.

O „Mojama de Barbate” govori se i u vodiču *Guía de la provincia de Cádiz* (Vodič kroz pokrajinu Cádiz), kao tipičnom jelu visoke hranjive vrijednosti opisanom kao „sočno”.

Što se tiče upotrebe naziva u svakodnevnom jeziku, u članku objavljenom 7. kolovoza 2000. u novinama *ABC de Sevilla* navodi se izraz „...tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina” [izraz koji znači „siromašan kao crkveni miš”].

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak te Uredbe ^(?))

Cijeli tekst specifikacije proizvoda dostupan je na:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_barbate.pdf

ili preko početne stranice web-mjesta *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural*

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), birajući redom sljedeće poveznice: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Productos derivados de la pesca”. Specifikacija je dostupna pod nazivom oznake kvalitete.

^(?) Vidjeti bilješku 1.

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR