

Uradni list

Evropske unije

C 346



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 65

9. september 2022

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 346/01 Umik aktov Komisije 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2022/C 346/02 Menjalni tečaji eura — 8. september 2022 2

V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2022/C 346/03 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾ 3

2022/C 346/04 Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾ 5

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2022/C 346/05	Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	7
2022/C 346/06	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	12

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Umik aktov Komisije

(2022/C 346/01)

Seznam aktov, ki jih je treba črtati iz veljavnega pravnega reda Unije

Odločbe Komisije

Odločba Komisije 93/454/EGS, Euratom z dne 22. julija 1993 o določitvi davkov, povezanih s proizvodnjo in uvozom, za namene izvajanja člena 1 Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom o usklajevanju načinov za obračunavanje bruto nacionalnega proizvoda po tržnih cenah

(UL L 213, 24.8.1993, str. 18)

Odločba Komisije 93/475/EGS, Euratom z dne 22. julija 1993 o opredelitvi subvencij na proizvodnjo in na uvoz zaradi izvajanja člena 1 Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom o usklajevanju načinov za obračunavanje bruto nacionalnega proizvoda po tržnih cenah

(UL L 224, 3.9.1993, str. 27)

Odločba Komisije 93/570/EGS, Euratom z dne 4. oktobra 1993 o določitvi razlike med drugimi davki na proizvodnjo in vmesno porabo za namene izvajanja člena 1 Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom o usklajevanju združevanja bruto nacionalnega proizvoda v tržnih cenah

(UL L 276, 9.11.1993, str. 13)

Odločba Komisije 97/157/ES, Euratom z dne 12. februarja 1997 o določitvi obravnavanja dohodka podjetij za skupne naložbe (Undertakings for Collective Investments, UCI) zaradi izvajanja Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom o usklajevanju načinov za obračunavanje bruto nacionalnega proizvoda po tržnih cenah

(UL L 60, 1.3.1997, str. 63)

Odločba Komisije 97/178/ES, Euratom z dne 10. februarja 1997 o opredelitvi načina prehoda z Evropskega sistema nacionalnih in regionalnih računov v Skupnosti (ESR 95) na Evropski sistem integriranih ekonomskih računov (ESR, druga izdaja)

(UL L 75, 15.3.1997, str. 44)

Odločba Komisije 97/619/ES, Euratom z dne 3. septembra 1997 o morebitnih spremembah ocen BNP držav članic zaradi izvajanja Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom o usklajevanju načinov za obračunavanje bruto nacionalnega proizvoda po tržnih cenah

(UL L 252, 16.9.1997, str. 33)

Odločba Komisije 98/501/ES, Euratom z dne 24. julija 1998 v zvezi z nekaterimi posebnimi transakcijami, identificiranimi v okviru dela v zvezi s Protokolom o postopku v zvezi s čezmernim primanjkljajem, za uporabo člena 1 Direktive Sveta 89/130/EGS, Euratom, o uskladitvi kompiliranja bruto nacionalnega proizvoda po tržnih cenah

(UL L 225, 12.8.1998, str. 29)

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

8. september 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,0009	CAD	kanadski dolar	1,3134
JPY	japonski jen	143,65	HKD	hongkonški dolar	7,8568
DKK	danska krona	7,4365	NZD	novozelandski dolar	1,6491
GBP	funt šterling	0,86656	SGD	singapurski dolar	1,4054
SEK	švedska krona	10,7075	KRW	južnokorejski won	1 381,70
CHF	švicarski frank	0,9739	ZAR	južnoafriški rand	17,3797
ISK	islandska krona	140,30	CNY	kitajski juan	6,9564
NOK	norveška krona	10,0615	HRK	hrvaška kuna	7,5150
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 891,86
CZK	češka krona	24,543	MYR	malezijski ringit	4,5051
HUF	madžarski forint	395,48	PHP	filipinski peso	57,031
PLN	poljski zlot	4,7155	RUB	ruski rubelj	
RON	romunski leu	4,8756	THB	tajski bat	36,418
TRY	turška lira	18,2546	BRL	brazilski real	5,2042
AUD	avstralski dolar	1,4824	MXN	mehiški peso	20,0130
			INR	indijska rupija	79,7375

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

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)****(Besedilo velja za EGP)**

(2022/C 346/03)

1. Komisija je 1. septembra 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednji podjetji:

- Norsk Hydro ASA („Hydro“, Norveška),
- Alumetal S.A. („Alumetal“, Poljska).

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

Koncentracija se izvede z javno ponudbo.

Ta koncentracija je bila Komisiji priglašena že 13. maja 2022, vendar je bila priglasitev 7. junija 2022 umaknjena.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- podjetje Hydro je popolnoma integrirano podjetje, ki se ukvarja z aluminijem in deluje v celotni vrednostni verigi aluminija od proizvodnje boksita, aluminijevega oksida in energije do proizvodnje primarnega aluminija in ekstrudiranih izdelkov iz aluminija ter recikliranja aluminija. Podjetje Hydro proizvaja zlasti livarske zlitine, ki temeljijo večinoma na primarnem aluminiju,
- podjetje Alumetal je predvsem proizvajalec livarskih zlitin aluminija, ki se proizvajajo predvsem iz sekundarnega aluminija. Podjetje Alumetal proizvaja tudi osnovne zlitine, ki jih uporablja interno, prodaja pa jih tudi strankam tretjih oseb, tudi podjetju Hydro.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

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

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

faks +32 22964301

poštni naslov:

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

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Besedilo velja za EGP)

(2022/C 346/04)

1. Komisija je 31. avgusta 2022 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- Speira BidCo I GmbH (Nemčija), ki je pod nadzorom družbe Speira (Nemčija), katere končno obvladujoče podjetje je KPS Capital Partners, LP („KPS“, ZDA),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. („Real Alloy UK“, Anglija), ki ga obvladuje Real Alloy Holding, LLC (ZDA),
- Evergreen Holding GmbH („Evergreen“, Nemčija), ki ga obvladuje podjetje Real Alloy Holding, LLC (ZDA).

Družba Speira BidCo I GmbH pridobi v smislu člena 3(1)(b) uredbe o združitvah izključni nadzor nad celotnima podjetjema Real Alloy UK in Evergreen („Real Alloy Europe“). Koncentracija se izvede z nakupom delnic.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- družba KPS upravlja investicijske sklade na svetovni ravni prek svojih povezanih upravljaljskih subjektov, pri čemer se med drugim osredotoča na proizvodna in industrijska podjetja v različnih panogah, vključno z več proizvajalci izdelkov iz aluminija, ki so dejavni tudi v EGP in po svetu,
- Speira BidCo I GmbH je portfeljska družba, ki je pod izključnim nadzorom družbe Speira. Končno obvladujoče podjetje družbe KPS je družba Speira, ki proizvaja napredne ploščato valjane izdelke iz aluminija. Ploščato valjani izdelki iz aluminija so skupina ploščatih polizdelkov iz aluminija, ki se lahko uporabljajo za številne namene, tudi v avtomobilski, embalažni, tiskarski, inženirski, stavbeni in gradbeni industriji,
- Real Alloy Europe zajema celotno poslovno dejavnost skupine Real Alloy Group v EGP in Združenem kraljestvu, ki deluje na področju recikliranja izdelkov iz aluminija ter proizvodnje livarskih in varjenih zlitin v Evropi in Severni Ameriki. Družba Evergreen se prek svojih hčerinskih družb in različnih obratov v Nemčiji, Franciji in na Norveškem ukvarja z nabavo, predelavo in recikliranjem odpadnega aluminija in magnezija, žindre, solne žindre in njenih stranskih proizvodov ter proizvaja sekundarne aluminijeve zlitine in sekundarni magnezij. Družba Real Alloy UK se ukvarja z nabavo, predelavo in recikliranjem odpadnega aluminija, žindre, solne žindre in njenih stranskih proizvodov ter proizvaja sekundarne aluminijeve zlitine. Obe ciljni družbi je zato mogoče opisati kot tretji osebi, ki reciklirata aluminij in magnezij ter proizvajata kakovostne zlitine.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

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

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

faks +32 22964301

poštni naslov:

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

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2022/C 346/05)

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.

ENOTNI DOKUMENT

„Châtaigne des Cévennes“

EU št.: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Châtaigne des Cévennes“

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*

„Châtaigne des Cévennes“ označuje sveže, posušene ali v moko predelane plodove kostanja vrste *Castanea sativa* in različnih tradicionalnih sort iz nasadov cepljenih kostanjevih dreves, ki imajo skupne značilnosti. Sveži plodovi imajo elipsasto, trikotno ali okroglo obliko in svetlo do temno kostanjevo barvo, na nekaterih so lahko vidne vzdolžne proge. Olupljeno jedro je smetanasto bele do blede rumene barve in ima na površini izrazite brazde. Kožica (ali notranja lupina) se lahko zajeda skozi celotno jedro. 100 g olupljenega svežega kostanja vsebuje najmanj 37 % suhe snovi in skupno najmanj 34 % ogljikovih hidratov. Sveži plodovi kostanja „Châtaigne des Cévennes“ se razvrstijo po sorti in velikosti (premer je najmanj 20 mm) ter preberejo. Za zagotovitev sanitarne kakovosti se kostanj prebere, tako da je neustreznih plodov največ 10 % in od tega največ 2 % nagnitih. Plodovi imajo močan sladek okus ter izrazite in obstojne arome medu, toplega mleka, suhega sadja, vijolic in sladkega krompirja. Tekstura je mehka in ni drobljiva.

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Manjše posušeno jedro ohrani prvotno obliko in barvo ter diši po suhem sadju, karameli in topllem kruhu. Z mletjem in sejanjem dobimo moko s fino in topljivo teksturo. Mletje se mora v najmanj 80 % presejati skozi sito z luknjicami premera 250 µm. Vsebnost vlage v moki je nižja od 10 %. Moka je sivo bele do slonokoščene barve s posameznimi rjavimi ali črnimi delci. Ima aromo orehov/lešnikov, ki se lahko meša z vonjem opečenca.

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 proizvodnje in predelave kostanja „Châtaigne des Cévennes“ potekajo na opredeljenem geografskem območju.

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

—

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

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

To območje na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2019 obsega ozemlje naslednjih 206 občin:

departma Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual in Vissec;

departma Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépiant, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan in Villemagne-l'Argentière;

departma Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas in Villefort;

departma Aveyron: Arnac-sur-Dourdou;

departma Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med kostanjem „Châtaigne des Cévennes“ in njegovim okoljem temelji na prilagojenosti kostanjev tradicionalnih in lokalnih sort pogojem sredozemskega podnebja in razgibanemu površju Sevenov, kar daje proizvodu razpoznavne lastnosti, ki se ohranjajo zahvaljujoč človeškemu znanju na področju izkoriščanja kostanjevih nasadov in njihovega pridelka.

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje, zasajeno s kostanji, zamejujejo homogeni naravni dejavniki, ki ustrezajo potrebam vrste *Castanea sativa*, da se lahko razvije in ohrani v okolju. Kostanj je prilagojen sredozemskemu podnebjju v Sevenih. Zanj so značilna vroča in suha poletja ter mile zime. Zahodni rob tega območja je pod rahlim oceanskim vplivom. Povprečna letna količina padavin je 700–1 300 mm, kar ustreza potrebam kostanja po vodi, ki znašajo 700 mm vode na leto in se po 15. avgustu še povečajo. Sevenski kostanjevi nasadi ležijo na 150–900 m nadmorske višine. Krajinska značilnost Sevenov so strma pobočja na skoraj celotnem območju. Gre za zaporedje vzporednih, zelo razbrazdanih dolin, ki se od severa proti jugu vrstijo na obeh straneh različnih vodotokov (razporeditev v obliki ribje kosti): Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur in Thoré. Kristalne matične kamnine sestavljajo predvsem skrilavci, gnajsi, marmorji ali peščenci. Na njih so nastala tla, katerih vrednost pH ni višja od 7, ki imajo uravnoteženo granulometrijo in so zračna, z majhnim deležem gline. Vsebujejo malo (manj kot 4 %) ali nič apnenca.

Študija Jeana GALZINA o toponimiji parcel v departmajih Gard in Lozère, ki je bila leta 1986 objavljena v letopisu sevenskega narodnega parka, razkriva, da je bilo gojenje kostanjev prisotno že leta 1000. Srednjeveška besedila pričajo o gojenju kostanjev in njegovem razcvetu že od srednjega veka.

Glede na podnebne nevšečnosti in demografske izzive se je gojenje kostanjev razvilo zahvaljujoč prilagoditvi terena. Ureditvi obdelovalnih kmetijskih zemljišč sta sledili zasaditev izkrčenih parcel ter izgradnja namakalnih (*béals*) in odtočnih kanalov (*trincats*). Na pobočjih so za zmanjšanje izpiranja in poglobitev tal zgradili suhozidove: nasadi kostanjev so se tako uveljavili na terasah, lokalno imenovanih *faïsses* ali *bancels*.

Te prilagoditve, ki jih je izvedel človek, so sevenska stavbna dediščina, ki je še danes primerna za sodobne prakse gojenja.

Vse od 16. stoletja je kostanj bistven vir prehrane. Kot „drevo, ki daje kruh“ je prebivalcem Sevenov tako pomagal preživeti v težkih časih prehranskih kriz ali spopadov, zlasti protestantom in sevenskim hugenotom med verskimi vojnami. Sredi 20. stoletja je zaradi odseljavanja s podeželja in napadov škodljivcev (črnilovka, kostanjev rak itd.) gojenje kostanja skoraj zamrlo. Pozneje so se po zaslugi znanja in izkušenj sevenskih pridelovalcev kostanja, ki so imeli potrebne veščine in obvladali cepilne tehnike, ohranile in celo razširile sorte, ki so bolj prilagojene območju. Razvile so se sorte, ki so glede na značilnosti okusa primerne za uživanje svežih plodov in primerne za shranjevanje

(med drugim se zlahka olupijo) ter jih je mogoče tržiti v različnih oblikah. Znanje in izkušnje se kažejo v gojenju več sort v istem nasadu, tako da je pobiranje razporejeno skozi daljše časovno obdobje, vse od najzgodnejših do najpoznejših sort. Pridelovalci kostanja so zagotovili varno preskrbo svojih gospodarstev ter se ubranili podnebnih nevšečnosti in zdravstvenih tveganj.

Kostanj, pobran jeseni, se lahko uživa svež. Tradicionalno so ga del posušili, da so ga lahko uživali v preostalem delu leta. Kostanj tako sušijo v objektih, ki se v severovzhodnem delu geografskega območja imenujejo *clèdes*, v jugozahodnem delu pa *sécadous*.

Prav tako so v Sevenih na kmetijskih gospodarstvih zgradili mline, ki z izkoriščanjem vodnega toka obračajo mlinski kamen in meljejo posušeni kostanj. Ta praksa razkriva, da so na tem območju tradicionalno proizvajali kostanjevo moko. O tem pričajo starodavni zapisi, tako je na primer Thomas Platter iz bližine kraja Valleraugue leta 1596 zapisal, da kostanj „v Sevenih skrbno zmeljejo v moko, iz katere izdelujejo kruh, ki je zelo sladek“.

Posebnosti proizvoda

Ime „Châtaigne des Cévennes“ označuje kostanj v treh oblikah, sveže in posušene plodove ter kostanjevo moko, ki upoštevajo tradicionalne običaje, pa tudi trende v uživanju. Sveži plodovi so svetle do temne kostanjeve barve, na nekaterih so lahko vidne vzdolžne proge. Olupljeno jedro je smetanasto bele do blede rumene barve in ima na površini izrazite brazde. Notranja lupina se lahko zajeda skozi celotno jedro. Okus je sladek in močan. Arome medu, toplega mleka, suhega sadja, vijolic in sladkega krompirja so izrazite in obstojne. Tekstura je mehka.

V Sevenih so kostanj tradicionalno olupili in posušili. Jedro je tako manjše, pri čemer ohrani prvotno obliko in barvo. Diši po suhem sadju, karameli in toplim kruhu.

Z mletjem posušenega kostanja dobimo fino in topljivo moko sivo bele ali slonokoščene barve s posameznimi rjavimi ali črnimi delci, katere aroma orehov/lešnikov se lahko meša z vonjem opečenca.

Vzročna povezava

Rezultat bogastva naravnih dejavnikov ter znanja in izkušenj je paleta sort, ki so se uveljavile kot tradicionalne in lokalne sorte. Vse to daje tem tradicionalnim sortam posebnosti okusa, ki so skupne vsem, zlasti sladek okus in mehko teksturo, ki sta značilna za vse sorte.

Organoleptične posebnosti kostanja „Châtaigne des Cévennes“ je mogoče pripisati tudi sredozemskemu podnebnju. Suha in vroča poletja omogočajo koncentracijo sladkih in aromatičnih sestavin v plodovih. Sevenske padavine, ki se od sredine avgusta okrepijo, spodbujajo debelitev kostanjeve ježice in njenih plodov ter tako določajo njihovo končno velikost. Hkrati ta hidracija s svojim fizičnim delovanjem daje mesu kostanja mehko teksturo.

Jeseni zaradi temperaturnih razlik plodovi dosežejo polno zrelost v obdobju od septembra do decembra, odvisno od sorte in rastišča (nadmorska višina). Urejanje zemljišč v Sevenih in kmetijske prakse zagotavljajo zdrave nasade kostanjev, ki dajejo ustrezno velike plodove s priznano prehransko vrednostjo in značilnim sladkim okusom.

Pridelek iz kostanjevih nasadov je bil namenjen tudi različnim vrstam shranjevanja plodov. To je posledica „obilnega pridelka, ki ga ni mogoče takoj vsega porabiti v sveži obliki“, kot je Daniel TRAVIER maja 2004 navedel na konferenci z naslovom „Drevo, ki daje kruh Sevenom, ali zgodovina in vloga pridelave kostanja v Sevenih v preteklosti“.

Na podlagi teh različnih možnosti shranjevanja je nastal poseben objekt, ki se imenuje *clède* in je značilen element sevanske krajine in znanja tamkajšnjih prebivalcev, namenjen sušenju kostanja. Ta postopek sušenja v Sevenih (*à la cléda*) je tradicionalni postopek shranjevanja, ki ga je Antoine Augustin Parmentier v delu z naslovom „Študija kostanja“, objavljenem leta 1780, označil za „najboljšega“. Zahvaljujoč veččinam gradnje značilnih objektov (*clède*), ki ustvarjajo izoliran prostor, in osuševanja zraka v okolici z virom zmerne in enakomerne toplote, so se lokalni običaji uveljavili in izpopolnili, pri čemer so omogočili, da posušen kostanj dolgo ohrani svoj prvotni sladek okus in mehko.

Ena od oblik shranjevanja plodov je tudi mletje posušenega kostanja, s katerim dobimo fino moko sladkega okusa, v kateri se izraža paleta sort kostanja v Sevenih. Na območju je bilo tako veliko mlinov: najmanj eden v vsakem zaselku in do deset v vsaki občini, da so lahko mleli glede na potrebe. Leta 2016 je pet mlinov, ki so pokrivali večino območja, ustrezalo potrebam zavzetih predelovalcev, ki so želeli na ta način dodati vrednost kostanju iz Sevenov.

Kostanj se uporablja tudi za pripravo okusnih jedi, kot je *bajanat*, tradicionalna sevanska juha, v kateri se čutita topljivost in sladek okus plodov. Uživajo se tudi *en affachade*, tj. pečeni v luknjasti ponvi, tak kostanj pa je mehak, sladek in brez grenkobe. Moka se uporablja za peko kolačev, pit in kruha.

Tako vse tri oblike kostanja iz Sevenov ustrezajo običajem ter tradicionalnim in sodobnim načinom uživanja.

Gojenje kostanja je rezultat prepleta naravnega okolja in sklopa človeških dejavnikov. Fizične značilnosti območja Sevenov so porodile tradicijo gojenja kostanja in značilne proizvode ter utrdile znanje in izkušnje.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

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

(2022/C 346/06)

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 členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Hofer Rindfleischwurst“

EU št.: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Vložnik zahtevka za spremembo je isti kot prvotni vložnik. To je združenje proizvajalcev/predelovalcev zaščitениh proizvodov.

Naslov: Hohe StraÙe 20, 95030 Hof

Država: Nemčija

e-naslov: Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, 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 členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

5. Spremembe

5.1. Opis proizvoda

1. Sprememba

- (1) V naslednjem stavku iz prvega odstavka „Mazava klobasa je zapakirana v sintetično črevo (celofan), katerega premer znaša od 40 mm do 55 mm.“ je črtana beseda „(celofan)“.

Številni proizvajalci uporabljajo umetne ovitke iz drugih materialov. Vendar to ne škoduje kakovosti klobase „Hofer Rindfleischwurst“.

2. Sprememba

- (2) Črtan je naslednji stavek v prvem odstavku: „Odvisno od velikosti premera lahko posamezna klobasa ‚Hofer Rindfleischwurst‘ meri do 50 cm v dolžino in tehta od 150 do 800 gramov.“

Klobase so lahko tudi daljše ali lažje/težje. Ker to ne vpliva na kakovost proizvoda, omejitev v zvezi s tem ni potrebna.

3. Sprememba

- (3) V šestem odstavku je v stavku „Vsebnost vode je med 50 % in 55 %, vsebnost maščobe med 25 % in 30 %“ „25 %“ nadomeščeno z „20 %“.

Številni proizvajalci so v svojih receptih vedno navajali nekoliko nižjo vsebnost maščob v klobasi „Hofer Rindfleischwurst“. Najnižja vsebnost maščob je bila prilagojena, da jih ne bi ovirala pri njihovi tradicionalni proizvodnji. To ne vpliva na kakovost klobase „Hofer Rindfleischwurst“.

4. Sprememba

- (4) V šestem odstavku je v stavku „delež svinjine in hrbtne maščobe pa je največ 30 %“ „30 %“ nadomeščeno s „40 %“.

Številni proizvajalci so v svojih receptih vedno navajali večji delež svinjine in hrbtne slanine v klobasi „Hofer Rindfleischwurst“. Največji delež je bil prilagojen, da jih ne bi oviral pri njihovi tradicionalni proizvodnji. To ne vpliva na najvišjo vsebnost maščob.

5. Sprememba

- (5) V osmem odstavku je zadnji stavek „Meso mladega goveda se torej pri proizvodnji ‚Hofer Rindfleischwurst‘ ne uporablja.“ črtan.

Meso mlajših klavnih živali, tj. mladega goveda, se v proizvodnem postopku uporablja že od nekdaj. Ker to ne škoduje kakovosti proizvoda, obstoječa omejitev ni potrebna.

6. Sprememba

- (6) V devetem odstavku sta v prvem stavku „Osrednji surovini v ‚Hofer Rindfleischwurst‘ sta govedina razreda R 1, ki ima nizko vsebnost maščobnega tkiva in ne vsebuje tetiv (dve tretjini), ter svinjska hrbtina razreda S VIII (ena tretjina)“ besedi „dve tretjini“ nadomeščeni z „vsaj 60 %“, navedba „razreda S VIII“ pa je nadomeščena z „razredov S VIII in S 1 (skupni delež največ 40 %)“.

Prilagoditev in sprememba odstotkov sta posledica spremembe odstotka v točki 4, da bi se uskladila in pojasnila celotna specifikacija proizvoda. Številni proizvajalci so v svojih receptih vedno navajali večji delež svinjine in hrbtne slanine v klobasi „Hofer Rindfleischwurst“. Največji delež je bil prilagojen, da jih ne bi oviral pri njihovi tradicionalni proizvodnji.

7. Sprememba

- (7) V devetem odstavku je zadnji stavek „Hrbtni slanini je možno dodati manjšo količino prašičjega mesa razreda S 1, vendar to ni del stalne prakse.“ črtan.

Nekateri proizvajalci tradicionalno dodajajo prašičje meso. Ker prejšnji stavek zajema vključitev prašičjega mesa (glej spremembo št. 6), je ta stavek odveč in se lahko črta.

8. Sprememba

- (8) Deseti odstavek „Meso, ki se ga uporabi, prihaja večinoma od krav, redko od bikov. Uporabi se goveje stegno, ki vsebuje približno 5 % maščobe. Kadar se uporabi svinjina, se ta vzame iz noge, katere vsebnost maščobe znaša približno 4 %. Hrbtna slanina, ki se uporablja, vsebuje 70 % maščobe.“ je črtan.

Ker posamezni kosi in spol uporabljenih trupov ne vplivajo bistveno na kakovost končnega proizvoda, ni potrebe po podrobnih zahtevah v zvezi s tem. Enako velja za vsebnost maščobe v posameznih kosih.

5.2. Dokazilo o poreklu

1. Sprememba

- (1) V prvem odstavku je v drugem stavku „Klavnica prejme kopijo potnega lista goveda in prek podatkovne zbirke o govedu poroča v München, da je opravila zakol“ črtano „v München“.

Navedba, kje se nahaja podatkovna zbirka o govedu, ni pomembna in se zato lahko izpusti.

2. Sprememba

- (2) V prvem odstavku je v tretjem stavku „Med rezanjem, sortiranjem in nadaljnjo predelavo surovin za proizvodnjo klobase ‚Hofer Rindfleischwurst‘ se z oblikovanjem serij in pisno dokumentacijo zagotovi sledljivost“ besedilo „se z oblikovanjem serij in pisno dokumentacijo zagotovi sledljivost“ nadomeščeno s „sledljivost izpolnjuje zakonske zahteve“.

Predvsem manjša obrtniška podjetja ne morejo vedno zagotoviti tako podrobne dokumentacije. Izpolnjevanje zakonskih zahtev zadostuje.

3. Sprememba

- (3) V prvem odstavku je zadnji stavek „Tako lahko predelovalno podjetje natančno navede, katere surovine iz katere živali, skupaj z navedbo njenega porekla, so bile predelane v klobaso ‚Hofer Rindfleischwurst‘.“ črtan.

Predvsem manjša obrtniška podjetja ne morejo vedno zagotoviti tako podrobne dokumentacije. Izpolnjevanje zakonskih zahtev tudi v tem primeru zadostuje.

4. Sprememba

- (4) V drugem odstavku so v drugem stavku „Hofer Rindfleischwurst“ in ime proizvajalca sta natisnjena na sintetičnem ovitku“ črtane besede „in ime proizvajalca“.

Vsi proizvajalci nimajo ovitkov, na katerih bi bilo natisnjeno njihovo ime, na primer zaradi stroškov. Zadostuje natisnjen napis „Hofer Rindfleischwurst“, če je ime proizvajalca navedeno drugje (na primer na etiketi).

5.3. Metoda proizvodnje

1. Sprememba

- (1) V prvem odstavku je v drugem stavku „Ta surovina izvira iz goveda in prašičev, ki so bili skoteni in vzrejeni večinoma na opredeljenem geografskem območju, pa tudi zunaj njega, predvsem v okrožjih Oberfranken, Oberpfalz in Turingija“ pred besedo „skoteni“ vstavljeno „po možnosti“, beseda „večinoma“ pa je črtana. Poleg tega je besedilo „pa tudi zunaj njega, predvsem“ nadomeščeno z „ali“, besedi „in Turingija“ pa sta nadomeščeni z „ali v deželah Turingija in Saška“.

Dejstvo, da lahko uporabljeno govedo ali prašiči zdaj prihajajo tudi iz Saške, ni razširitev, saj je prejšnja specifikacija proizvoda dopuščala tudi druge možnosti („večinoma“).

2. Sprememba

- (2) V prvem odstavku je tretji stavek „To govedo in prašiči so zaklani samo na opredeljenem geografskem območju.“ črtan.

Ker v klavnici v Hofu ne koljejo več goveda, lahko klavnica v Helmbrechtu na opredeljenem geografskem območju zakolje le zelo majhno število živali. To ne zadostuje glede na količine, ki jih je treba predelati. Zato je treba opustiti prejšnjo omejitev, po kateri je moral biti zakol opravljen izključno na geografskem območju. To ne vpliva na kakovost in svežino klobase „Hofer Rindfleischwurst“, saj je v neposredni bližini veliko klavnic (zlasti v sosednji Saški in Turingiji).

3. Sprememba

- (3) V prvem odstavku je zadnji stavek „Tudi vsi proizvodni postopki potekajo na opredeljenem geografskem območju.“ nadomeščen s stavkom „Klobasa ‚Hofer Rindfleischwurst‘ se proizvaja na geografskem območju.“. To pomeni, da mora celoten proizvodni postopek, vključno z dejanskim zakolom, potekati na kmetijskih gospodarstvih na geografskem območju. Proizvodni postopki pomenijo zlasti rezanje mesa, razvrščanje mesa in postopek proizvodnje. Pusto meso se zmelje in zmeša z vsemi sestavinami (razen nitritne soli za razsol) v sekljalniku in/ali mesoreznici. Nato se doda nitritna sol za razsol in se ponovno premeša. Tako pridobljena mazava mesna masa se nadeva v umetne ovitke. Pika na i pri proizvodnji klobase „Hofer Rindfleischwurst“ je postopek hladnega prekajevanja, ki ji da prijeten okus po dimu.

Ta sprememba je nujna, saj zaradi predhodnih črtanj ne bi bilo več jasno, kateri posamezni proizvodni postopki morajo potekati na opredeljenem geografskem območju. Ta stroga razmejitev je določena namenoma, da se poudari ekskluzivnost te posebne klobase. Tako naj bi se izrecno preprečila njena prodaja zunaj regije.

4. Sprememba

- (4) Drugi odstavek „Kot je bilo že navedeno, se klobasa ‚Hofer Rindfleischwurst‘ odlikuje po posebni kakovosti in svežini. To zahteva, da se govedo in prašiči zakoljejo v klavnicah na opredeljenem geografskem območju in da tam poteka tudi proizvodni postopek.“ je črtan.

Glej spremembo št. 2.

5. Sprememba

- (5) V petem odstavku je v stavku „Pusto meso se zmelje in zmeša z vsemi sestavinami (razen nitritne soli za razsol) v sekljalniku“ za besedo „sekljalniku“ dodano „in/ali mesoreznici“.

Zaradi sprememb, opisanih v točki 6 v nadaljevanju, je v tem stavku dodana mesoreznica, da se upoštevajo vsi možni koraki pri predelavi.

6. Sprememba

- (6) Prejšnji šesti odstavek „Tako pridobljena masa se nato zmelje skozi 0,6-milimetrsko rezalno ploščo v mesoreznici. Masa se nato ponovno doda v sekljalnik, vmešajo se začimbe in doda nitritna sol za razsol, da se poudari in ohrani rdeča barva. Da se dosežeta optimalna prefinjenost in enakomerna granulacija, se masa drobno seseklja v sekljalniku pri visoki hitrosti in končni temperaturi 12 stopinj Celzija (način sekljanja), pri čemer je treba uporabiti ostre pripomočke za sekljanje.“ je nadomeščen s stavkom „Nato se doda nitritna sol za razsol in se ponovno premeša.“.

Opisani proizvodni postopek je zelo podroben in po nepotrebnem omejujoč, prav tako ne zajema celotnega nabora proizvodnih metod, ki se tradicionalno razlikujejo. To pomeni, da zdaj nekateri tradicionalni proizvajalci ne morejo več dobavljati svojih proizvodov na ustaljen način. Poleg tega so nekateri opisani parametri za kakovost in videz proizvoda nepomembni in tako po nepotrebnem omejujejo proizvajalce pri opravljanju njihove dejavnosti. Da proizvodnja ne bi bila po nepotrebnem otežena, so podrobni opisi črtani.

5.4. Povezava

Sprememba

V točki 2 z naslovom Posebnost proizvoda je v tretjem stavku drugega odstavka nemškega izvirnika beseda „Prämienprodukt“ nadomeščena z besedo „Premiumprodukt“. (Ta sprememba ne vpliva na slovensko različico besedila.)

Ta sprememba je le popravek administrativne napake. Vedno je bilo mišljeno „Premiumprodukt“.

ENOTNI DOKUMENT

„Hofer Rindfleischwurst“

EU št.: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Hofer Rindfleischwurst“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

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

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

„Hofer Rindfleischwurst“ je mazava nekuhana klobasa. Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ je podolgovate oblike. Mazava klobasa je zapakirana v sintetično črevo, katerega premer znaša od 40 mm do 55 mm. Je intenzivne, vendar prijetno rdeče barve v odtenku, značilnem za meso.

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ se odlikuje po svojem edinstvenem, prefinjeno začinjenem okusu, značilnem za to vrsto klobas, ki je poudarjen s kančkom popra. Poleg tega hladno prekajevanje na bukovem lesu doda klobasi „Hofer Rindfleischwurst“ še prijetno dimno aromo.

„Hofer Rindfleischwurst“ je fino mleta mazava nekuhana klobasa, ki se odlikuje po svoji svežini. Svoj posebni okus in edinstveno aromo obdrži le dva do tri dni, zato ni namenjena dolgotrajnemu shranjevanju.

Če je vakuumsko pakirana, se klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ lahko shranjuje nekoliko dlje, do najmanj deset dni, vendar pod pogojem, da se vakuumsko pakirana hrani v hladilniku.

Dodatna merila kakovosti, ki jim mora ustrezati klobasa „Hofer Rindfleischwurst“, so stabilno rdečenje, visoka mazavost in enotna konsistenca.

Kot osnovna sestavina za proizvodnjo klobase „Hofer Rindfleischwurst“ se uporablja pusta govedina, zaradi česar ima končni proizvod visoko vsebnost mesnih beljakovin in ne vsebuje beljakovin vezivnega tkiva. Vsebnost beljakovin ne sme biti nižja od 10 %. Analize, ki jih je opravil neodvisen odbor za preskušanje postopkov in kakovosti za mesnice v bavarski mesni obrti (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk, NBQP*), so kot tehnične lastnosti klobase „Hofer Rindfleischwurst“ pokazale naslednje vrednosti: vsebnost vode je med 50 % in 55 %, vsebnost maščobe med 20 % in 30 %, delež svinjine in hrbtna slanina pa je največ 40 %.

Kot glavna dodatka se uporabljata nitritna sol za razsol in askorbinska kislina kot sredstvo za dodatno rdečenje. Količina teh dodatkov je 2,5 % pri nitritni soli za razsol in 0,5 % pri askorbinski kislini (sredstvo za rdečenje). Od surovih začimb se dodajata predvsem sol in drobno mlet poper. Da se klobasa izpopolni in dobi značilen okus, se lahko uporabijo manjše količine dodatnih mešanic začimb.

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

Vrsta uporabljenih surovin – mesa in maščob – je ključnega pomena za pravilno proizvodnjo klobase „Hofer Rindfleischwurst“. Največkrat se uporabi meso zrelih in starejših klavnih živali. Prednost teh je v intenzivni barvi mesa in zrelem mesu. Uporabljata se govedina in svinjina.

Osrednji surovini v klobasi „Hofer Rindfleischwurst“ sta govedina razreda R 1, ki ima nizko vsebnost maščobnega tkiva in ne vsebuje tetiv (vsaj 60 %), ter svinjska hrbtna slanina in svinjina razreda S VIII in S 1 (skupni delež največ 40 %).

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ se odlikuje po posebni kakovosti in svežini. Za proizvodnjo klobase „Hofer Rindfleischwurst“ se uporablja samo meso sveže zaklanih živali. Torej se v postopku proizvodnje ne uporablja zrelega, obešenega ali zamrznjenega meso.

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

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ se proizvaja na opredeljenem geografskem območju. To pomeni, da mora celoten proizvodni postopek, vključno z dejanskim zakolom, potekati na kmetijskih gospodarstvih na geografskem območju. Proizvodni postopki pomenijo zlasti rezanje mesa, razvrščanje mesa in ves preostali postopek proizvodnje.

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

—

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

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Mestno območje Hofa in njegovo podeželsko okrožje.

5. Povezava z geografskim območjem

(1) Posebnost geografskega območja:

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ se na opredeljenem geografskem območju proizvaja že več kot 50 let.

Leta 1950 je mesarski mojster Hans Millitzer prvi začel proizvodnjo klobase „Hofer Rindfleischwurst“ iz puste govedine. Potem je to tradicijo nadaljeval njegov nekdanji vajenec Gottfried Rädlein, ki je klobaso „Hofer Rindfleischwurst“ med letoma 1962 in 1993 proizvajal v svojem podjetju, in tako je klobasa postala znana tudi daleč zunaj meja tega mesta.

Povpraševanje po klobasi „Hofer Rindfleischwurst“ je bilo tako veliko, da je Gottfried Rädlein tedensko v proizvod predelal do 15 zadnjih četrti govedine, včasih pa je delal celo ob nedeljah in državnih praznikih, da je proizvajal klobaso „Hofer Rindfleischwurst“ po svojem posebnem receptu. Kot drobno mleta, mazava nekuhana klobasa je bil proizvod „Hofer Rindfleischwurst“ še posebno svež ter je kot tak ohranil svoj poseben okus in edinstveno aromo le dva do tri dni. Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ ima posebej nizko vsebnost maščob in je lahko prebavljiva, njeno uživanje pa so v tistih časih priporočali celo zdravniki.

V letih, ki so sledila, so se za proizvodnjo in prodajo tradicionalne klobase „Hofer Rindfleischwurst“ zagreli še drugi mesarji v regiji. Januarja 1993 je Gottfried Rädlein svojo mesnico prenesel na priznanega mesarja Alberta Schillerja iz Hofa, ki še danes proizvaja klobase „Hofer Rindfleischwurst“ na enak način, kot jih je proizvajal Gottfried Rädlein. Zaradi prizadevanj takratnega predsednika mesarskega združenja v Hofu je bila klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ leta 1993 dodana na nemški zvezni seznam mesa in mesnih proizvodov pod številko 2.21 20.1.

(2) Posebnost proizvoda:

Kot je bilo že omenjeno v opisu, je „Hofer Rindfleischwurst“ visokokakovosten proizvod z značilnim okusom; klobasa uživa velik ugled in je dobro poznana kot regionalna specialiteta, zlasti v mestu Hof in njegovem podeželskem okrožju. Gre za zelo priljubljen proizvod, po katerem veliko povprašujejo ne samo domačini, ampak je izredno cenjen tudi med gosti in obiskovalci iz drugih krajev. O njegovem pomenu in ugledu priča tudi dejstvo, da je bil uvrščen v smernice nemškega kodeksa živil.

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ je bila že nagrajena na različnih tekmovanjih za najboljše klobase. Mesarji z opredeljenega geografskega območja s klobaso „Hofer Rindfleischwurst“ sodelujejo na vsakoletnem preskušanju kakovosti, ki ga organizira zveza bavarskih mesarjev. V prejšnjih letih je zmeraj osvojila zlato ali srebrno medaljo. Podobne rezultate je dosegla tudi na državni ravni na preskušanjih kakovosti nemškega živilskega združenja (DLG). Javno pokušanje klobas je bilo organizirano na zadnji razstavi okrožja Oberfranken aprila 2009 v Hofu in tamkajšnji mediji so o klobasi „Hofer Rindfleischwurst“ podrobno poročali kot o izvrstnem proizvodu regije.

(3) Vzročna povezava

Klobasa „Hofer Rindfleischwurst“ je proizvod, značilen za regijo Hof. Izvira s tega območja, lokalni proizvajalci pa jo tradicionalno proizvajajo že več kot 50 let po posebnem receptu in s posebno tehniko. Ugled in sloves tega proizvoda sta torej tesno povezana z dejstvom, da izvira z opredeljenega geografskega območja.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL