

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 321



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

57 tomas

2014 m. rugsėjo 18 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2014/C 321/01	Euro kursas	1
---------------	-------------------	---

Europos Audito Rūmai

2014/C 321/02	Specialioji ataskaita Nr. 12/2014 „Ar įgyvendinant ES biologinės įvairovės strategiją iki 2020 m. ERPF veiksmingai finansuoja projektus, tiesiogiai skatinančius bioįvairovę?“	2
---------------	--	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2014/C 321/03	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	3
2014/C 321/04	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	3

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2014/C 321/05

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą ...

4

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2014 m. rugsėjo 17 d.

(2014/C 321/01)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2956	CAD	Kanados doleris	1,4218
JPY	Japonijos jena	139,05	HKD	Honkongo doleris	10,0425
DKK	Danijos krona	7,4458	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5857
GBP	Svaras sterlingas	0,79360	SGD	Singapūro doleris	1,6371
SEK	Švedijos krona	9,2634	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 341,81
CHF	Šveicarijos frankas	1,2101	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,1840
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9546
NOK	Norvegijos krona	8,3040	HRK	Kroatijos kuna	7,6255
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 505,64
CZK	Čekijos krona	27,532	MYR	Malaizijos ringitas	4,1742
HUF	Vengrijos forintas	313,70	PHP	Filipinų pesas	57,408
LTL	Lietuvos litas	3,4528	RUB	Rusijos rublis	49,7251
PLN	Lenkijos zlotas	4,1876	THB	Tailando batas	41,771
RON	Rumunijos lėja	4,4218	BRL	Brazilijos realas	3,0247
TRY	Turkijos lira	2,8620	MXN	Meksikos pesas	17,0802
AUD	Australijos doleris	1,4302	INR	Indijos rupija	78,9268

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

EUROPOS AUDITO RŪMAI

Specialioji ataskaita Nr. 12/2014 „Ar įgyvendinant ES biologinės įvairovės strategiją iki 2020 m. ERPF veiksmingai finansuoja projektus, tiesiogiai skatinančius bioįvairovę?“

(2014/C 321/02)

Europos Audito Rūmai šiuo raštu jus informuoja, kad neseniai buvo paskelbta Specialioji ataskaita Nr. 12/2014 „Ar įgyvendinant ES biologinės įvairovės strategiją iki 2020 m. ERPF veiksmingai finansuoja projektus, tiesiogiai skatinančius bioįvairovę?“.

Šios ataskaitos pateiktos susipažinti arba parsisiųsti Europos Audito Rūmų interneto svetainėje: <http://eca.europa.eu>

Jos popierinę versiją galima nemokamai gauti kreipusis į Audito Rūmus adresu:

European Court of Auditors
Publications (PUB)
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
El. paštas: eca-info@eca.europa.eu

arba užpildžius elektroninio užsakymo formą ES-Bookshop tinklalapyje.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2014/C 321/03)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2014 8 22
Trukmė	2014 8 22–2014 12 31
Valstybė narė	Prancūzija
Ištekliai arba išteklių grupė	SRX/2AC4-C
Rūšis	Rombinės rajos (<i>Rajiformes</i>)
Zona	Ila ir IV zonų Sąjungos vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	25/TQ43

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2014/C 321/04)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2014 8 25
Trukmė	2014 8 25 – 2014 12 31
Valstybė narė	Nyderlandai
Ištekliai arba išteklių grupė	PLE/03AN.
Rūšis	Jūrinė plekšnė (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zona	Skagerako sąsiauris
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	26/TQ43

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 321/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ****„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“****EB Nr. DE-PGI-0105–01165–21.10.2013****SGN (X) SKVN ()****1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ Geografinė vietovė
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☐ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☐ Ženklėjimas etiketėmis
- ☐ Nacionaliniai reikalavimai
- ☐ Kita [patikslinti]

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☒ Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- ☐ Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- ☐ Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- ☐ Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai)

Prašomi pakeitimai

b) Aprašymas

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Sudėties aprašymas pakeičiamas taip:

„Sudėtis

Tešla

Būtinios sudedamosios dalys

- Kietųjų kviečių kruopmilčiai ir (arba) miltai ir (arba) speltų miltai ir (arba) speltų kruopmilčiai
- Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)
- Vanduo

Galimos sudedamosios dalys

- Druska, joduota druska, jūros druska
- Prieskoninės žolės ir (arba) špinatai
- Aliejus

Smulkintos mėsos įdaras

Pagrindinės sudedamosios dalys

Būtinios sudedamosios dalys

- Kiauliena ir (arba) jautiena ir (arba) veršiena

Galimos sudedamosios dalys

- Odelės, kaulienos lašiniai, galvijų riebalai
- Rūkyta šoninė, vytinti ar rūkyti mėsos gaminiai (pvz., kaimiška medžiotojų dešra „Landjäger“), vytintas ar rūkytas kumpis
- Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)
- Vanduo
- Šaldytos ar šviežios geografinėi vietai būdingų rūšių daržovės, pvz., špinatai, lapiniai burokėliai, morkos, svogūnai (svogūnai gali būti pakepti), žirniai, pupos, bulvės, salierai, pastarnokai, porai, mėškiniai česnakai
- Duona (balta ar kvietinė, speltų duona, taip pat iš džiovintos duonos pagaminti smulkiai ar stambiau malti džiovėsėliai)
- Aliejus

Prieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 3 %)

Galimos sudedamosios dalys

- Švieži, džiovinti ar šaldyti prieskoniai ir prieskoninės žolės, pvz., petražolės, laiškiniai česnakai, salierai, taip pat pagardai ir prieskonių ekstraktai
- Saldumo suteikiančios sudedamosios dalys (cukrus, dekstrozę, gliukozės sirupas, cukranendrių cukrus, medus)
- Druska, joduota druska, jūros druska, akmens druska, kristalinė druska, nitritinė druska (natrio salietra) (pastarosios gali būti tik smulkintos mėsos įdaro pagrindinėse sudedamosiose dalyse: rūkytoje šoninėje, vytintuose ar rūkytuose mėsos gaminiuose, vytintame ar rūkytame kumpyje)

Neprieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 2 %)

Galimos sudedamosios dalys

- Krakmolas, nemodifikuotas
- Tirštikliai (saldžiavaisio pupmedžio, pupenių milteliai, ksantano derva)
- Mėsos smulkinimo ir maišymo pagalbinės medžiagos (citratai, fosfatai)
- Stabilizatoriai (citratai, acetatai, organinės rūgštys)
- Kviečių glitimas ir (arba) kukurūzų miltai

- Kiaušinių baltymų milteliai, kiaušinių (baltymų ir trynių) milteliai
- Aliejus
- Antioksidantai (askorbo rūgštis, natrio askorbatas, citrinų rūgštis, citratai)

Smulkintų daržovių įdaras

Pagrindinės sudedamosios dalys

Būtinės sudedamosios dalys

- Šaldytos, džiovintos ir (arba) šviežios geografinėi vietai būdingų rūšių daržovės, pvz., špinatai, lapiniai burokėliai, morkos, svogūnai (svogūnai gali būti pakepinti), žirniai, pupos, bulvės, salierai, pastarnokai, porai, meškiniai česnakai, kukurūzai.

Galimos sudedamosios dalys

- Pieno produktai, pvz., varškė, šviežias sūris, sūris
- Duona (balta ar kvietinė, speltų duona, taip pat iš džiovintos duonos pagaminti smulkiai ar stambiau malti džiovėsėliai)
- Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)
- Vanduo

Prieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 3 %)

Galimos sudedamosios dalys

- Švieži, džiovinti ar šaldyti prieskoniai ir prieskoninės žolės, pvz., petražolės, laiškiniai česnakai, salierai, taip pat pagardai, prieskonių ekstraktai
- Saldumo suteikiančios sudedamosios dalys (cukrus, dekstrozę, gliukozės sirupas, cukranendrių cukrus, medus)
- Druska, joduota druska, jūros druska, akmens druska, kristalinė druska

Neprieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 2 %)

Galimos sudedamosios dalys

- Krakmolas, nemodifikuotas
- Tirštikliai (saldžiavaisio pupmedžio, pupenių milteliai, ksantano derva)
- Mėsos smulkinimo ir maišymo pagalbinės medžiagos (citratai ir (arba) fosfatai)
- Stabilizatoriai (citratai, acetatai ir organinės rūgštys)
- Kviečių glitimas ir (arba) kukurūzų miltai
- Kiaušinių baltymų milteliai, kiaušinių (baltymų ir trynių) milteliai
- Aliejus
- Antioksidantai (askorbo rūgštis, natrio askorbatas, citrinų rūgštis, citratai)

Kokybės kriterijų aprašyme tešlos apvalkalo spalvos aprašymas papildomas tokiais žodžiais: „... arba žalias ar su žaliais taškeliais, jei dedama špinatų ar prieskoninių žolių“.

Įdaro konsistencijos ir tekstūros aprašyme žodis „emulsija“ pakeičiamas žodžiu „struktūra“.

Mėsos kiekio aprašyme po žodžių „ne mažiau kaip 8,0 %“ pridedama „bendro svorio“.

Taip pat papildomi šie daržovių kiekio duomenys: „Daržovių kiekis: ne mažiau kaip 20,0 % bendro svorio (daržovių įdaras) ne mažiau kaip 30 % įdaro sudaro daržovės“.

Paaiškinimas

Pakeitimų prašoma, kad būtų vienareikšmiškai ir išsamiai apibrėžtos būtinės ir nebūtinės, ypač virtinių su daržovių įdaru, sudedamosios dalys.

Paraiška teikiama kompetentingos Badeno-Viurtembergo kontrolės įstaigos, kuri pageidauja daugiau aiškumo dėl naudotinų ir leidžiamų sudedamųjų dalių, prašymu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“

EB Nr. DE-PGI-0105–01165–21.10.2013

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

2.7 klasė. Tešlos gaminiai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Virtiniai, įdaryti smulkinta mėsa arba smulkintomis daržovėmis.

Keturkampiai arba suktinukų pavidalo virtiniai; parduodami švieži arba supakuoti; valgomi virti sultinyje arba skrudinti.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Sudėtis*Tešla*

Būtinios sudedamosios dalys

— Kietųjų kviečių kruopmilčiai ir (arba) miltai ir (arba) speltų miltai ir (arba) speltų kruopmilčiai

— Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)

— Vanduo

Galimos sudedamosios dalys

— Druska, joduota druska, jūros druska

— Prieskoninės žolės ir (arba) špinatai

— Aliejus

Smulkintos mėsos įdaras

Pagrindinės sudedamosios dalys

Būtinios sudedamosios dalys

— Kiauliena ir (arba) jautiena ir (arba) veršiena

Galimos sudedamosios dalys

— Odelės, kiaulienos lašiniai, galvijų riebalai

— Rūkyta šoninė, vytinti ar rūkyti mėsos gaminiai (pvz., kaimiška medžiotojų dešra „Landjäger“), vytintas ar rūkytas kumpis

— Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)

— Vanduo

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.

— Šaldytos ar šviežios geografinėi vietai būdingų rūšių daržovės, pvz., špinatai, lapiniai burokėliai, morkos, svogūnai (svogūnai gali būti pakeptinti), žirniai, pupos, bulvės, salierai, pastarnokai, porai, meškiniai česnakai, kukurūzai. Galima naudoti ir kituose regionuose užaugintas daržoves.

— Duona (balta ar kvietinė, speltų duona, taip pat iš džiovintos duonos pagaminti smulkiai ar stambiau malti džiovėsėliai)

— Aliejus

Prieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 3 %)

Galimos sudedamosios dalys

— Švieži, džiovinti ar šaldyti prieskoniai ir prieskoninės žolės, pvz., petražolės, laiškiniai česnakai, salierai, taip pat pagardai ir prieskonių ekstraktai

— Saldumo suteikiančios sudedamosios dalys (cukrus, dekstrozė, gliukozės sirupas, cukranendrių cukrus, medus)

— Druska, joduota druska, jūros druska, akmens druska, kristalinė druska, nitritinė druska (natrio salietra) (pastarosios gali būti tik smulkintos mėsos įdaro pagrindinėse sudedamosiose dalyse: rūkytoje šoninėje, vytintuose ar rūkytuose mėsos gaminiuose, vytintame ar rūkytame kumpyje)

Neprieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 2 %)

Galimos sudedamosios dalys

— Krakmolai, nemodifikuotas

— Tirštikliai (saldžiavaisio pupmedžio, pupenių milteliai, ksantano derva)

— Mėsos smulkinimo ir maišymo pagalbinės medžiagos (citratai, fosfatai)

— Stabilizatoriai (citratai, acetatai, organinės rūgštys)

— Kviečių glitimas ir (arba) kukurūzų miltai

— Kiaušinių baltymų milteliai, kiaušinių (baltymų ir trynių) milteliai

— Aliejus

— Antioksidantai (askorbo rūgštis, natrio askorbatas, citrinų rūgštis, citratai)

Smulkintų daržovių įdaras

Pagrindinės sudedamosios dalys

Būtinės sudedamosios dalys

— Šaldytos, džiovintos ir (arba) šviežios geografinėi vietai būdingų rūšių daržovės, pvz., špinatai, lapiniai burokėliai, morkos, svogūnai (svogūnai gali būti pakeptinti), žirniai, pupos, bulvės, salierai, pastarnokai, porai, meškiniai česnakai, kukurūzai. Galima naudoti ir kituose regionuose užaugintas daržoves.

Galimos sudedamosios dalys

— Pieno produktai, pvz., varškė, šviežias sūris, sūris

— Duona (balta ar kvietinė, speltų duona, taip pat iš džiovintos duonos pagaminti smulkiai ar stambiau malti džiovėsėliai)

— Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)

— Vanduo

Prieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 3 %)

Galimos sudedamosios dalys

— Švieži, džiovinti ar šaldyti prieskoniai ir prieskoninės žolės, pvz., petražolės, laiškiniai česnakai, salierai, taip pat pagardai, prieskonių ekstraktai

— Saldumo suteikiančios sudedamosios dalys (cukrus, dekstrozė, gliukozės sirupas, cukranendrių cukrus, medus)

— Druska, joduota druska, jūros druska, akmens druska, kristalinė druska

Neprieskoninės sudedamosios dalys (ne daugiau kaip 2 %)

Galimos sudedamosios dalys

- Krakmolas, nemodifikuotas
- Tirštikliai (saldžiavausio pupmedžio, pupenių milteliai, ksantano derva)
- Mėsos smulkinimo ir maišymo pagalbinės medžiagos (citratai ir (arba) fosfatai)
- Stabilizatoriai (citratai, acetatai ir organinės rūgštys)
- Kviečių glitimas ir (arba) kukurūzų miltai
- Kiaušinių baltymų milteliai, kiaušinių (baltymų ir trynių) milteliai
- Aliejus
- Antioksidantai (askorbo rūgštis, natrio askorbatas, citrinų rūgštis, citratai)

Mėsa ar daržovėmis įdarytų Švabijos virtinių („Schwäbische Maultasche“) kokybės kriterijai ir būtiniausi reikalavimai

Spalva ir išvaizda:	Tešlos apvalkas šviesiai geltonas, pilkšvas arba žalias ar su žaliais taškeliais, jei dedama špinatų ar prieskoninių žolių		
	Įdaras palaidas, tačiau matoma struktūra		
Forma:	Keturkampiai ar suktinukų pavidalo		
Matmenys:	Įprasti virtiniai:	Ilgis – 55–100 mm	
		Plotis – 50–90 mm	
		Aukštis – 15–25 mm	
	Sriubos virtiniai:	Ilgis – 10–55 mm	
		Plotis – 10–50 mm	
		Aukštis – 5–20 mm	
Svoris:	Įprasti virtiniai:	40–150 g	
	Sriubos virtiniai:	10–40 g	
Konsistencija ir tekstūra:	Tešlos apvalkas nepervirtas, nelipnus Įdaras minkštas, išlaikyta struktūra		
Kiaušiniai:	A klasė, ne mažiau kaip 23 % sausųjų medžiagų		
Mėsos kiekis:	Ne mažiau kaip 8,0 % bendro svorio		
(mėsos įdaras)	Baltymų kiekis:	smulkintoje mėsoje ne mažiau kaip 7,0 % mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų	
Daržovių kiekis:	Ne mažiau kaip 20,0 % bendro svorio		
(daržovių įdaras)	Ne mažiau kaip 30 % įdaro sudaro daržovės		

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visas gamybos procesas vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Švabijos geografinė vietovė apima visą Badeno-Viurtembergo žemę ir Bavarijos žemės Švabijos administracinį rajoną.

5. **Ryšys su geografinė vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Švabijos virtinių gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje tradicijos šimtmečių senumo. Tai buvęs tradicinis gavėnios valgis, valgytas Didįjį ketvirtadienį, o vėliau tapęs labai mėgiamu patiekalu, kuriuo Švabijoje gardžiuojamasi ištisus metus. Šiandien Švabijos virtinių siūloma kone visose mėsinėse, mėsos gaminių įmonėse ir vietos restoranuose.

5.2. *Produkto ypatumai*

Švabijos virtiniai – vartotojų labai vertinamas tradicinis Švabijos gaminys. Nė vienas kitas švabų patiekalas nėra toks populiarus ir taip gerai žinomas už Švabijos (Badeno-Viurtembergo žemės ir Bavarijos žemės Švabijos administracinio rajono) ribų, kaip Švabijos virtiniai. Dažnai jie minimi kartu su žinomais krašto žmonėmis ir reikšmingais išradimais.

Virtiniai minimi švabų literatūroje ir siejami su daugeliu Švabijos švenčių ir papročių.

Kiekvieną rudenį Freiberge prie Nekaro tradiciškai švenčiama Virtinių šventė. Bajersbrono savivaldybėje netgi renkama Virtinių karalienė. Virtiniai svarbūs ir turizmui. Pavyzdžiui, istoriniame Bad Uracho miestelyje, buvusioje valdovų rezidencijoje, yra pažintinis virtinių takas, kuriuo einant susipažinama su Švabijos Albo kraštovaizdžiais ir regiono virtuve.

Švabijoje pasiektas ne vienas pasaulio rekordas, susijęs su virtiniais: 1982 m. Švabijos Maulbrono smuklininkas per 22 minutes pagamino 1 134 virtinius ir aplenkė vos prieš metus rekordą pasiekusį profesionalų mėsinkiną iš Štutgarto Untertiurkheimio. 1987 m. tas pats smuklininkas pagamino milžinišką virtinį ir taip pateko į Gineso rekordų knygą. Po dešimties metų, 1997-aisiais, Freibergo prie Nekaro virėjai rekordų kartelę pakėlė dar aukščiau. Juos netrukus – 2000-aisiais – pralenkė Bajersbrono virėjai.

Švabų literatūroje gausu eilėraščių ir istorijų apie virtinius. Švabų rašytojas Tadėjus Trolis (Thaddäus Troll) su virtiniais šmaikščiai yra palyginęs pačius švabus. Švabų tarme rašantis poetas Heincas Eugenijus Šramas (Heinz Eugen Schramm) apie virtinių gamybą yra sukūręs eilėraštį. Kitas švabų tarme rašantis poetas Frydrichas E. Fogtas (Friedrich E. Vogt) literatūroje aprašė tvirtas Švabijos virtinių pozicijas švabų valgiaraštyje.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Dėl Švabijos kultūroje tvirtai šaknis įleidusios ilgametės tradicijos Švabijos virtiniai tapo ir už Švabijos ribų žinomu ir mėgstamu tradiciniu regiono gaminiu, kuris labai vertinamas dėl geografinės kilmės.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis ⁽⁴⁾)

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail/30499901.6>

⁽⁴⁾ Žr. 2 išnašą.

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT