

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 302



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

60 metai

2017 m. rugsėjo 13 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2017/C 302/01	Euro kursas	1
2017/C 302/02	Komisijos pranešimas dėl dabartinių valstybės pagalbos susigrąžinimo palūkanų normų ir nuo 2017 m. spalio 1 d. taikomų orientacinių bei diskonto normų 28 valstybėms narėms (<i>Paskelbta remiantis 2004 m. balandžio 21 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 794/2004 10 straipsniu (OL L 140, 2004 4 30, p. 1)</i>)	2

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2017/C 302/03	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	3
---------------	---	---

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2017 m. rugsėjo 12 d.

(2017/C 302/01)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1933	CAD	Kanados doleris	1,4477
JPY	Japonijos jena	130,93	HKD	Honkongo doleris	9,3235
DKK	Danijos krona	7,4400	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6343
GBP	Svaras sterlingas	0,89878	SGD	Singapūro doleris	1,6074
SEK	Švedijos krona	9,5355	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 346,05
CHF	Šveicarijos frankas	1,1444	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,4800
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8024
NOK	Norvegijos krona	9,3593	HRK	Kroatijos kuna	7,4513
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 751,56
CZK	Čekijos krona	26,105	MYR	Malaizijos ringitas	5,0120
HUF	Vengrijos forintas	307,11	PHP	Filipinų pesas	60,765
PLN	Lenkijos zlotas	4,2549	RUB	Rusijos rublis	68,3844
RON	Rumunijos leja	4,6018	THB	Tailando batas	39,522
TRY	Turkijos lira	4,0948	BRL	Brazilijos realas	3,7117
AUD	Australijos doleris	1,4847	MXN	Meksikos pesas	21,1297
			INR	Indijos rupija	76,4385

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Komisijos pranešimas dėl dabartinių valstybės pagalbos susigrąžinimo palūkanų normų ir nuo 2017 m. spalio 1 d. taikomų orientacinių bei diskonto normų 28 valstybėms narėms

(Paskelbta remiantis 2004 m. balandžio 21 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 794/2004 10 straipsniu (OL L 140, 2004 4 30, p. 1))

(2017/C 302/02)

Bazinės normos apskaičiuotos remiantis Komisijos komunikatu dėl orientacinių ir diskonto normų nustatymo metodo pakeitimo (OL C 14, 2008 1 19, p. 6). Atsižvelgus į orientacinės normos taikymą, dar bus pridėtos atitinkamos maržos, kaip nustatyta šiame komunikate. Prie diskonto normos reikės pridėti 100 bazinių punktų maržą. 2008 m. sausio 30 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 271/2008, iš dalies keičiančiame Reglamentą (EB) Nr. 794/2004, numatyta, kad susigrąžinimo palūkanų norma taip pat bus apskaičiuojama pridėdant 100 bazinių punktų, nebent konkrečiame sprendime numatyta kitaip.

Pakeistos normos nurodytos paryškintu šriftu.

Ankstesnė lentelė paskelbta OL C 278, 2017 8 22, p. 12.

Nuo	Iki	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2017 10 1	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
2017 9 1	2017 9 30	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
2017 8 1	2017 8 31	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
2017 6 1	2017 7 31	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
2017 5 1	2017 5 31	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
2017 4 1	2017 4 30	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
2017 3 1	2017 3 31	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
2017 1 1	2017 2 28	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

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

(2017/C 302/03)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo 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

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“

EB Nr. DE-PGI-0105–01219–7.4.2014

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

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

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☒ Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- ☐ Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

- ☐ 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

3.2 punkte iš dalies keičiami toliau pateikti papunkčiai

1. Sakinyje

„Be to, Bavarijos jautiena turi atitikti Bendrijos skerdenų klasifikavimo skalės E, U arba R klasių kriterijus, o riebalinis audinys – 2–4 klases.“

žodžiai „arba R“ pakeičiami žodžiais „R arba O“.

2. Pastraipoje

„veršiai – mažiausiai penkių mėnesių atjunkyti gyvūnai, kurių skerdimo amžius daugiausiai aštuoni mėnesiai, mažiausias svoris – 120 kg, didžiausias svoris – 220 kg“ žodžiai „mažiausiai penkių mėnesių“ pakeičiami žodžiais „ne mažiau kaip šešių mėnesių“.

3. Pastraipos, prasidedančios žodžiais „suaugę galvijai“, sakinyje

„Didžiausias skerdžiamų jaučių svoris – 430 kg“

skaičius 430 pakeičiamas skaičiumi 480.

4. Paskutinis sakiny

„Skerdžiamos daugiausiai septynerių metų karvės, kurių svoris ne didesnis kaip 450 kg“ iš dalies keičiamas taip:

„Skerdžiamos ne daugiau kaip vienuolikos metų karvės, kurių svoris ne didesnis kaip 500 kg.“

Paaiškinimas

Dėl 1 punkto

O klasė turi būti nurodoma visose kategorijose, nes šios klasės mėsa visada, dar prieš pateikiant SGN paraišką, buvo parduodama kaip Bavarijos jautiena. Tai nedaro neigiamos įtakos mėsos kokybei.

Vartotojai pirkdami jautieną vadovaujasi visai kitais kriterijais nei klasės. Jiems gerokai svarbesni kriterijai yra atitinkama skerdenos dalis, mėsos kilmė ir gamybos būdas.

Dėl 2 punkto

Veršelius reikia pradėti šerti stambiaisiais pašarais. Tai galima atpažinti pagal mėsos spalvą, taip pat pagal virškinimo sistemos ypatumus. Vien pailginus mažiausią skerdimo amžių vienu mėnesiu mėsos spalva yra ryškesnė, o virškinimo sistema geriau išsivysčiusi. Tai gerokai palengvina kontrolę.

Tačiau nedaroma neigiama įtaka mėsos kokybei ir vartotojo vertinimui.

Dėl 3 punkto

Pradinėje paraiškoje buvo nustatytas per mažas – 430 kg – didžiausias jaučių svoris. Svorio ribą padidinus iki 480 kg nedaromas neigiamas poveikis mėsos kokybei ir vartotojo vertinimui.

Dėl 4 punkto

Bavarijos jautienai gaminti auginamų veislių galvijai yra ilgaamžiai. Esama nemažai pieninių karvių, melžiamų 10–20 laktacijos periodų. Šių karvių mėsa visada buvo parduodama kaip Bavarijos jautiena. Iškilus abejonių, 7 metų karvių skerdimo riba skatintų anksčiau laiko atnaujinti karvių bandą, o tai prieštarautų tvarumo principui. Be to, amžiaus ribos padidinimas nuo septynerių iki vienuolikos metų neturi jokios neigiamos įtakos ir turi tik teigiamą įtaką mėsos kokybei, kuri užtikrinama kitais nustatytais parametrais (atmetama DFD (angl. *Dark, Firm, Dry*) mėsa, pH vertė turi būti ne didesnė kaip 6,0). Kaip paaiškėjo iš ALPEN-ADRIA darbo grupės, sudarytos iš J. Kögelio, A. Petautschnigo, P. Stücklerio, I. Andrighetto ir Ch. Augustinio, atlikto tyrimo „Skerdimo amžiaus ir mėsos kokybės požymių ryšys“ (*Beziehungen zwischen Schlachtagter und Merkmalen der Rindfleischqualität*), 3,2–6,6 skerdimo amžiaus grupėje *Fleckvieh* galvijų mėsos minkštumas didėjant amžiui mažėja. Pasiekus apie 7,9 metų skerdimo amžių, mėsos šlyties jėga ir minkštumas maždaug susilygina. Iki 10,4 metų amžiaus grupėje *Fleckvieh* galvijų mėsos šlyties jėga ir minkštumas pagerėja. Todėl skerdimo amžiaus padidinimas iki vienuolikos metų faktiškai negali pabloginti mėsos kokybės.

Padidinus didžiausią karvių skerdimo svorį iki 500 kg taip, kaip buvo padidintas jaučių skerdimo svoris, reikiamai atsižvelgiama į Bavarijos jautienai auginamos veislės *Fleckvieh* požymius, tokius kaip stambumas ir svorio prieaugis. *Fleckvieh* karvės pasiekia 800 kg ir didesnę gyvą svorį, o skerdimo išeiga siekia 60 %.

5.3 punktas iš dalies keičiamas taip, kaip nurodyta toliau.

Sakinys

„Bavarijos jautieną vartotojai vertina todėl, kad ji kokybiška, gerai žinoma ir skani, nes gaunama paskerdus pirmiau minėtų tipišų Bavarijos veislių galvijus, kurie atitinka aprašytus amžiaus ir svorio kriterijus“

pakeičiamas sakiniu

„Bavarijos jautieną vartotojai vertina todėl, kad ji kokybiška, gerai žinoma ir skani, nes gaunama paskerdus pirmiau minėtų tipišų Bavarijos veislių galvijus, kurie atitinka aprašytus kriterijus ir yra laikomi užtikrinant tinkamas gamtines jautienos gamybos sąlygas.“

Paaiškinimas

5.2 punkte „Produkto ypatumai“ pateikti esminiai produkto kokybės kriterijai. Bavarijos jautiena pasižymi kokybe, yra gerai žinoma ir skani, nes galvijai auginami tinkamomis gamtinėmis sąlygomis ir atitinka pirmiau aprašytus mėsiniams gyvūnams taikytinus kriterijus. Atsižvelgtina į tai, kad *Fleckvieh* galvijai visada buvo stambūs ir didelio svorio ir šie genetiniai veislės ypatumai buvo išnaudojami.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“

EB Nr. DE-PGI-0105–01219–7.4.2014

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Bayerisches Rindfleisch“ (Bavarijos jautiena) – Bavarijoje gimusių, užaugintų, penėtų ir iki skerdimo ten laikytų visų kategorijų galvijų skerdenos ir išpjaustyta mėsa. Skerdena, iš kurios gaunama Bavarijos jautiena, yra be jokių DFD (angl. *Dark, Firm, Dry*) mėsos požymių, o jos pH rodiklis yra ne didesnis kaip 6,0. DFD mėsos požymiai: tamsi (angl. *Dark*), kieta (angl. *Firm*) ir sausa (angl. *Dry*). Laikoma, kad tokių savybių mėsa yra nepakankamos kokybės. Be to, Bavarijos jautiena turi atitikti Bendrijos skerdenų klasifikavimo skalės E, U, R arba O klasių kriterijus, o riebalinis audinys – 2–4 klases.

Dėl gamtos ir klimato sąlygų Bavarijos galvijų veislės gerokai skiriasi nuo kitų Vokietijos regionų galvijų veislių. Ypač didelis skirtumas nuo šiaurinių federacinių žemių: ten daugiausia laikomi *Holstein-Friesian* veislės pieniniai galvijai, o Bavarijoje labiausiai išplitę dvejopais tikslais laikomi *Fleckvieh* (80 %), *Braunvieh* ir *Gelbvieh* veislių galvijai. Bavarijoje taip pat laikomi prie konkrečios vietovės prisitaikiusių veislių *Murnau-Werdenfelser* ir *Pinzgauer* galvijai. Bavarijos jautiena gaunama tik iš tradicinių Bavarijos veislių (*Fleckvieh*, *Braunvieh*, *Gelbvieh*, *Pinzgauer* ir *Murnau-Werdenfelser*) galvijų.

Kad jautiena atitiktų „Bayerisches Rindfleisch“ specifikaciją, turi būti skerdžiami tokio amžiaus ir svorio galvijai:

veršeliai – ne mažiau kaip šešių mėnesių atjunkyti gyvūnai, kurių skerdimo amžius ne daugiau kaip aštuoni mėnesiai, mažiausias svoris – 120 kg, didžiausias svoris – 220 kg,

jauni galvijai – 8–12 mėnesių galvijai, kurių mažiausias svoris – 150 kg, didžiausias svoris – 300 kg,

suaugę galvijai – vyresni nei metų moteriškosios arba vyriškosios lyties galvijai, kurių mažiausias svoris – 220 kg. Didžiausias skerdžiamų jaučių svoris – 480 kg, amžius – iki 24 mėnesių. Skerdžiamos ne daugiau kaip vienuolikos metų karvės, kurių svoris ne didesnis kaip 500 kg.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Nuo gimimo gyvūnai visą laiką turi būti auginami ir penimi Bavarijoje.

Dėl skerdimo vietos nenustatyta jokių geografinių apribojimų. Tačiau į transporto priemonę suvartyti gyvūnai iki skerdyklos turi būti nuvežti per tris valandas. Taip užtikrinama, kad mėsos kokybė, dėl kurios vertinama Bavarijos jautiena, išliktų aukšta, nes dėl pernelyg ilgo transportavimo blogėja galvijų mėsos savybės (pavyzdžiui, ji tampa tamsi, kieta ir sausa).

Siekiant visais prekybos etapais užtikrinti Bavarijos jautienos kokybę, būtina atsižvelgti į šiuos pagrindinius dalykus. Mėsa gali būti vadinama „Bayerisches Rindfleisch“ tik jei galima aiškiai nustatyti, kad galvijai gimė ir visą laiką buvo penimi Bavarijoje ir kad, be šių dalykų, buvo laikomasi bendrojo dokumento kriterijų. Aukšta nuolatinė kokybė taip pat užtikrinama reikalaujant, kad kiekvienas gyvūnas būtų įrašytas į gyvūnų kilmės ir informacijos duomenų bazę (žr. <http://www.hi-tier.de/>) arba į panašią sistemą, o gyvūnų kilmės pažymos perduodamos skerdykloms.

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

—

3.7. Specialios ženklavimo taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Freistaat Bayern (Bavarija)

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Laikomi galvijai ir ganyklos jau išstisus šimtmečius daug kur Bavarijoje yra įprasta kraštovaizdžio dalis. Ypač tai akivaizdu kalvotose Bavarijos vietovėse ir Priešalpiuose, kur pievų ir ganyklų daugiau nei dirbamos žemės, o klimato ir žemės paviršiaus sąlygos tinkamos tipiskai Bavarijos galvijininkystei. Priešalpių pievose galvijininkystė – ūkininkavimo pamatas nuo seno. Be to, reikia pažymėti, kad tradicine galvijininkystėje nemažai verčiamasi ir kitose Bavarijos vietovėse ir kad ten užaugintų galvijų mėsa taip pat parduodama kaip tradicinė Bavarijos jautiena.

5.2. Produkto ypatumai

Veisimas

Bavarijos galvijininkystė žinoma ir pripažinta visame pasaulyje. Pavyzdžiui, veisliniai galvijai eksportuojami į daugybę šalių. Ypač sėkmingai veikia Veilheimo ir Mysbacho galvijų veisimo susivienijimai. Pasaulyje Bavarijos galvijai labai vertinami, nes yra mėsingi ir duoda daug pieno.

Didžiausią bandos dalį (90 %) sudaro tipiskų Bavarijos veislių (*Fleckvieh*, *Braunvieh*, *Gelbvieh*, *Murnau-Werdenfeller* ir *Pinzgauer*) galvijai. Visos šios veislės išvestos daugiausia arba vien tik Bavarijoje.

Bavarijos galvijininkystei svarbiausios veislės *Fleckvieh* istorija prasidėjo 1837 m., kai Maxas Obermaieris ir Johannas Fischbacheris iš Gmundo prie Tėgernzės į savo gimtąjį Mysbachą iš Šveicarijos atvežė garsiųjų *Simmmenthaler* galvijų.

Pagal telyčių ir veršelių pardavimo rodiklius svarbiausias Mysbacho *Fleckvieh* veisimo susivienijimas. Veisimo rajonas driekiasi nuo Miuncheno iki sienos su Austrija, vakaruose ribojasi su Veilheimu, rytuose – su Traunšteino veisimo rajonu. Bandos knygoje užregistruota, kad 1 800 ūkių laikoma beveik 50 000 karvių. Auginami jauni galvijai paprastai ganomi ganyklose arba aukštikalnių pievose, tačiau tai neprivaloma. Veislinių galvijų privalumai: produktyvumas, sveikata, geriausi tešmenys, geriausias kūno sudėjimas. *Fleckvieh* veislės galvijai gerai prisitaiko prie visų ūkio sąlygų. Mysbacho galvijų veisimo susivienijimas miesto vardą išgarsino visoje Europoje ir pasaulyje.

Be *Fleckvieh* veislės, tuomet išvesti ir kitų tipiskų Bavarijos veislių galvijai, pavyzdžiui, *Allgäuer Braunvieh*, *Fränkische Gelbvieh*, *Pinzgauer* ir *Murnau-Werdenfeller*. *Braunvieh* veislė kilusi visų pirma iš Algojaus kalvų ir Alpių regiono taip pat iš prieš jį esančio ganomų ir šienaujamų pievų regiono.

Geras Bavarijos jautienos vardas

Gerą vardą turinti Bavarijos jautiena žinoma Vokietijoje ir užsienyje, jos daug eksportuojama, ypač į Italiją ir Prancūziją. Pavyzdžiui, Prancūzijoje parduodama Bavarijos jautiena vadinama „Bouef De Bavière“ siekiant tiesiogiai pasinaudoti tuo, kad Prancūzijos vartotojai labai vertina Bavarijos jautieną.

1998, 2003 ir 2007 m. Miuncheno technikos universiteto atliktų vartotojų tyrimų duomenimis aiškiai įrodyta, kad Bavarijos jautieną vartotojai labai mėgsta. 2003 ir 2007 m. atlikus tyrimus nustatyta, kad Bavarijos jautieną labai vertinantys vartotojai pasirenkę už šios jautienos kepsnio kilogramą mokėti 0,85 EUR daugiau (2007 m. – 0,65 EUR). Be to, 2003 m. visoje Vokietijoje atliekant tyrimą 65 % apklaustųjų (apie 88 % pietų Vokietijoje) teigė, kad Bavarijos jautiena yra labai aukštos arba aukštos kokybės. To paties tyrimo duomenimis, 75 % pietų Vokietijoje apklaustų vartotojų pritarė teiginiui, kad Bavarijos gamtos sąlygos geros jautienai auginti, apie 63 % sutiko, kad Bavarijos gamta dar menkai paliesta žmogaus ir išsaugota, todėl Bavarijos jautiena tokia kokybiška ir skani.

Bavarijos jautienos kokybės suvokimas visų pirma grindžiamas tuo, kad vartotojai sieja kilmės vietovę ir kokybę. Naujausi surinkti tipiniai duomenys taip pat patvirtina šį pirminį gero vardo ir regiono ryšį.

Ryšys su kulinarine Bavarijos kultūra

Anksčiau jautienos patiekalai Bavarijoje ruošti visų pirma šventėms: per Velykas, Sekmines, atlaidus ir Kalėdas. Nuo seno svarbus Bavarijos virtuvės patiekalas – virta jautiena. Pavyzdžiui, virta jautiena (jaučio mėsa) – tipiškas visoje Bavarijoje ypač mėgstamas valgis. Paminėtini ir kiti tipiški Bavarijos virtos arba troškintos jautienos patiekalai: „Tellerfleisch“, „Münchner Kronfleisch“ ir „Bofflamot“ (*Boeuf à la mode*). Jautiena arba veršiena naudojama garsiausiai Bavarijos virtai Miuncheno veršienos dešrai „Münchner Weißwurst“ gaminti. Šioje virtoje dešroje yra ne mažiau kaip 51 % veršienos, todėl dėl savo tipiško skonio ji žinoma visame pasaulyje.

Visais prekybos etapais užtikrinama aukšta mėsos kokybė

Geras produkto vardas grindžiamas ir stiprinamas plačiu mastu pastaruosius dvidešimt metų visais prekybos etapais taikomomis tikslinėmis kokybės užtikrinimo priemonėmis.

Kokybės kontrolės kriterijai: pašalinama patamsėjusi, kieta ir sausa mėsa, taip atrenkama prastesnės kokybės jautiena; matuojamas mėsos pH rodiklis, kuris turi būti ne didesnis kaip 6,0; dėl šių kontrolės kriterijų vartotojai gerai žino apie Bavarijos jautieną ir ją vertina, taip pat į juos atsižvelgia pirkdami jautieną.

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*

Dauguma galvijų Bavarijoje laikomi Alpių regione, Priešalpiuose, prieškalnių kalvose ir rytų Bavarijos kalvose. Kitose Bavarijos vietovėse ši tradicija taip pat gyvuoja šimtmečius, o galvjininkystės ir jautienos gamybos svarba Bavarijos žemės ūkiui yra labai didelė, todėl galvijų veisėjai ir kiti galvijų augintojai turi daug profesinių žinių. Bavarijos jautieną vartotojai vertina todėl, kad ji kokybiška, gerai žinoma ir skani, nes gaunama paskerdus pirmiau minėtų tipišku Bavarijos veislių galvijus, kurie atitinka aprašytus kriterijus ir yra laikomi užtikrinant tinkamas gamtines jautienos gamybos sąlygas. Dėl šių dalykų, taip pat dėl vietinės gamybos jautienos svarbos Bavarijos kulinarinei kultūrai Bavarijos jautiena, kaip tradicinis regiono maisto gaminys, žinoma ir ypač vertinama už regiono ribų. Bavarijoje galvijų auginama daugiau nei kitose Vokietijos žemėse; be to, čia daugiau nei kitur pasaulyje veisiama *Fleckvieh*, *Braunvieh* ir *Gelbvieh* veislių galvijų. Iš 12,7 mln. Vokietijoje auginamų visų veislių galvijų apie 3,5 mln. (arba 27 %) laikomi Bavarijos ūkiuose.

Vartotojų pripažintas geras Bavarijos jautienos vardas užtikrintas dešimtmečius Bavarijos žemės ūkio ir maisto produktų sektoriuje taikant kokybės užtikrinimo priemones (programa „Geprüfte Qualität – Bayern“). Šis geras vardas ne kartą aiškiai įrodytas 1998, 2003 ir 2007 m. atlikus minėtas vartotojų apklausas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

2013 9 27 „Markenblatt“, Nr. 39, 7a-bb dalis

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

⁽⁴⁾ Žr. 2 išnašą.

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT