

## 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 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>****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
- Ženklinimas 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

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> 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, 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
- Šaldytos ar šviežios geografinėi vietai būdingų rūšių daržovės, pvz., špinatai, lapiniai burokėliai, morkos, svogūnai (svogūnai gali būti pakepinti), žirniai, pupos, bulvės, salierai, pastarnokai, porai, meškiniai 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, meškiniiai 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 prieskoniniai ir prieskoninės žolės, pvz., petražolės, laiškinių 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 taškeliiais, 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 naudotinių 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 <sup>(?)</sup>

„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*

Būtinės 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

Būtinės 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 medžiotųjų dešra „Landjäger“), vytintas ar rūkytas kumpis

— Kiaušiniai (tryniai ir baltymai)

— Vanduo

<sup>(?)</sup> Žr. 2 išnašą.

— Šaldytos ar 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. Galima naudoti ir kituose regionuose užaugintas daržoves.

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

— 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

— Krakmolos, 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

Būtinios 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. 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 džiūvėsėliai)

— 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 (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 taškeliiais, 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 % saustųjų medžiagų
Mėsos kiekis: (mėsos įdaras)	Ne mažiau kaip 8,0 % bendro svorio Baltymų kiekis: smulkintoje mėsoje ne mažiau kaip 7,0 % mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų
Daržovių kiekis: (daržovių įdaras)	Ne mažiau kaip 20,0 % bendro svorio 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 geografine 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 ištisuos 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 gaminytis. 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 susipažįstama 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 mėsininką iš Štutgarto Untertiurkheimo. 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 tarpe rašantis poetas Heincas Eugenijus Šramas (Heinz Eugen Schramm) apie virtinių gamybą yra sukūręs eilėraštį. Kitas švabų tarpe 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 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Žr. 2 išnašą.