

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 236

50 tomas

Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

2007 m. spalio 9 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
II <i>Komunikatai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI		
Komisija		
2007/C 236/01	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.4857 — 3i/accord) ⁽¹⁾	1
2007/C 236/02	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.4725 — Merrill Lynch/Abbey National/JV) ⁽¹⁾	1
IV <i>Pranešimai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI		
Komisija		
2007/C 236/03	Euro kursas	2
VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI		
2007/C 236/04	Valstybių narių pranešama informacija apie valstybės pagalbą, teikiamą pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 68/2001 dėl EB sutarties 87 ir 88 straipsnių taikymo pagalbai mokymui ⁽¹⁾	3

LT

V *Skelbimai*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Komisija

2007/C 236/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.4807 — PSA/IPH/JV) ⁽¹⁾	7
2007/C 236/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel) — Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	9

KITI AKTAI

Komisija

2007/C 236/07	Paraiškos paskelbimas pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	10
2007/C 236/08	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	13
2007/C 236/09	Paraiškos paskelbimas pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	18



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

KOMISIJA

Neprieštaravimas pranešai koncentracijai**(Byla COMP/M.4857 — 3i/accord)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2007/C 236/01)

2007 m. rugsėjo 13 d. Komisija nusprendė neprieštarauti dėl pavadinime praneštos koncentracijos ir paskelbti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimamas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas šio sprendimo tekstas yra anglų. Sprendimas bus viešai paskelbtas tada, kai iš jo bus pašalinta profesine paslaptimi laikoma informacija. Sprendimą bus galima rasti:

- Europa interneto svetainės konkurencijos skytyje (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ši svetainė suteikia galimybę rasti atskirus sprendimus dėl koncentracijos, įskaitant tokių sprendimų indeksus pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu EUR-Lex interneto svetainėje 32007M4857 dokumento numeriu. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairius Europos teisės dokumentus. (<http://eur-lex.europa.eu>)

Neprieštaravimas pranešai koncentracijai**(Byla COMP/M.4725 — Merrill Lynch/Abbey National/JV)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2007/C 236/02)

2007 m. rugsėjo 17 d. Komisija nusprendė neprieštarauti dėl pavadinime praneštos koncentracijos ir paskelbti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimamas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas šio sprendimo tekstas yra anglų. Sprendimas bus viešai paskelbtas tada, kai iš jo bus pašalinta profesine paslaptimi laikoma informacija. Sprendimą bus galima rasti:

- Europa interneto svetainės konkurencijos skytyje (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Ši svetainė suteikia galimybę rasti atskirus sprendimus dėl koncentracijos, įskaitant tokių sprendimų indeksus pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu EUR-Lex interneto svetainėje 32007M4725 dokumento numeriu. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairius Europos teisės dokumentus. (<http://eur-lex.europa.eu>)

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ
PRANEŠIMAI

KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2007 m. spalio 8 d.

(2007/C 236/03)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas	
USD	JAV doleris	1,4089	RON Rumunijos lėja	3,3473
JPY	Japonijos jena	165,49	SKK Slovakijos krona	33,664
DKK	Danijos krona	7,4517	TRY Turkijos lira	1,6711
GBP	Svaras sterlingas	0,69125	AUD Australijos doleris	1,5680
SEK	Švedijos krona	9,1665	CAD Kanados doleris	1,3863
CHF	Šveicarijos frankas	1,6679	HKD Honkongo doleris	10,9316
ISK	Islandijos krona	85,77	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,8448
NOK	Norvegijos krona	7,6700	SGD Singapūro doleris	2,0731
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	KRW Pietų Korėjos vonas	1 288,58
CYP	Kipro svaras	0,5842	ZAR Pietų Afrikos randas	9,6373
CZK	Čekijos krona	27,513	CNY Kinijos ženminbi juanis	10,5755
EEK	Estijos kronos	15,6466	HRK Kroatijos kuna	7,3268
HUF	Vengrijos forintas	249,85	IDR Indijos rupija	12 778,72
LTL	Lietuvos litas	3,4528	MYR Malaizijos ringitas	4,7804
LVL	Latvijos latas	0,7049	PHP Filipinų pesas	62,273
MTL	Maltos lira	0,4293	RUB Rusijos rublis	35,2330
PLN	Lenkijos zlotas	3,7465	THB Tailando batas	44,228

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Valstybių narių pranešama informacija apie valstybės pagalbą, teikiamą pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 68/2001 dėl EB sutarties 87 ir 88 straipsnių taikymo pagalbai mokymui

(Tekstas svarbus EEE)

(2007/C 236/04)

Pagalbos Nr.	XT 73/07
Valstybė narė	Belgija
Regionas	Vlaams Gewest
Pagalbos schemos arba įmonės, gaunančios individualią pagalbą, pavadinimas	Ad hoc opleidingssteun aan de NV KATOEN NATIE te Antwerpen (dossier 2006G00258)
Teisinis pagrindas	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba
Biudžetas	Planuojamos metinės išlaidos: —; Bendra suteiktos pagalbos suma: 0,990794 mln. EUR
Didžiausias pagalbos intensyvumas	Pagal reglamento 4 straipsnio 2–7 dalis
Įgyvendinimo data	2006 8 25
Trukmė	2009 8 24
Tikslas	Bendrasis mokymas; Specialusis mokymas
Ekonomikos sektorius	Kitos transporto paslaugos (NACE 63111)
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel
Pagalbos Nr.	XT 74/07
Valstybė narė	Belgija
Regionas	Vlaams Gewest
Pagalbos schemos arba įmonės, gaunančios individualią pagalbą, pavadinimas	Ad hoc opleidingssteun aan de NV SEDAC-MECOBEL te Wevelgem (dossier 2007G00032)

Teisinis pagrindas	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba
Biudžetas	Planuojamos metinės išlaidos: — Bendra suteiktos pagalbos suma: 0,708063 mln. EUR
Didžiausias pagalbos intensyvumas	Pagal reglamento 4 straipsnio 2–7 dalis
Įgyvendinimo data	2007 4 1
Trukmė	2009 3 31
Tikslas	Bendras mokymas; Specialusis mokymas
Ekonomikos sektorius	Kita apdirbamoji pramonė (NACE 36111)
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel

Pagalbos Nr.	XT 76/07
Valstybė narė	Belgija
Regionas	Vlaams Gewest
Pagalbos schemos arba įmonės, gaunančios individualią pagalbą, pavadinimas	Ad hoc opleidingssteun aan de NV Volvo Europa Trucks (dossier 2006G00267)
Teisinis pagrindas	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba
Biudžetas	Planuojamos metinės išlaidos: —; Bendra suteiktos pagalbos suma: 0,983281 mln. EUR
Didžiausias pagalbos intensyvumas	Pagal reglamento 4 straipsnio 2–7 dalis
Įgyvendinimo data	2006 10 1
Trukmė	2009 9 30
Tikslas	Bendras mokymas; Specialusis mokymas
Ekonomikos sektorius	Variklinių transporto priemonių pramonė
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel

Pagalbos Nr.	XT 86/07
Valstybė narė	Vokietija
Regionas	Bayern
Pagalbos schemas arba įmonės, gaunančios individualią pagalbą, pavadinimas	Richtlinie vom 24. August 2007 zur Förderung zusätzlicher Ausbildungsstellen in der Altenpflege im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF): Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung in Bayern 2007 (Richtlinie zusätzliche Ausbildungsstellen Altenpflege 2007)
Teisinis pagrindas	Richtlinie vom 24. August 2007 zur Förderung zusätzlicher Ausbildungsstellen in der Altenpflege im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF) Verordnung (EG) Nr. 1083/2006 des Rates vom 11. Juli 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 210/25 vom 31. Juli 2006, berichtigt im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 164/36 vom 26. Juni 2007 Verordnung (EG) Nr. 1081/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 210/12 vom 31. Juli 2006 Verordnung (EG) Nr. 1828/2006 der Kommission vom 8. Dezember 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 371/1 vom 27. Dezember 2006, berichtigt im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 45/3 vom 15. Februar 2007 mit den diesbezüglichen Durchführungsvorschriften Haushaltsordnung des Freistaates Bayern (Bayerische Haushaltsordnung — BayHO), insbesondere Verwaltungsvorschriften zu Art. 44 in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Dezember 1971 (GVBl S. 433, BayRS 630-1-F), zuletzt geändert durch Gesetz vom 9. Mai 2006 (GVBl S. 193)
Pagalbos priemonės rūšis	Pagalbos schema
Biudžetas	Planuojamos metinės išlaidos: 0,5 mln. EUR; Bendra suteiktos pagalbos suma: —
Didžiausias pagalbos intensyvumas	Pagal reglamento 4 straipsnio 2–7 dalis
Igyvendinimo data	2007 7 1
Trukmė	2010 12 31
Tikslas	Bendrasis mokymas
Ekonomikos sektorius	Kitos paslaugos
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Zentrum Bayern Familie und Soziales (ZBFS) Hegelstr. 2 D-95447 Bayreuth
Pagalbos Nr.	XT 87/07
Valstybė narė	Kipras
Regionas	Κύπρος (Kypros)
Pagalbos schemas arba įmonės, gaunančios individualią pagalbą, pavadinimas	Σχέδιο Καταβολής Χορηγημάτων για Συμμετοχή στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Μεσογειακού Ινστιτούτου Διεύθυνσης. (Shedio Katabolis Horigimaton gia Symmetohti sto Metapythiako Programma toy Mesogeiakoy Institoytoy Dieythynsis)
Teisinis pagrindas	Οι περί Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Νόμοι του 1999 έως 2007. Νόμος 125(Ι) του 1999, άρθρο 21, όπως αντικαταστάθηκε και ισχύει με το Ν.21(Ι)/2007
Pagalbos priemonės rūšis	Pagalbos schema

Biudžetas	Planuojamos metinės išlaidos: 0,02 mln. CYP; Bendra suteiktos pagalbos suma: —
Didžiausias pagalbos intensyvumas	Pagal reglamento 4 straipsnio 2–7 dalis
Igyvendinimo data	2007 9 1
Trukmė	2008 6 30
Tikslas	Bendrasis mokymas
Ekonomikos sektorius	Visi sektoriai, kuriems gali būti skiriama pagalba mokymui
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου, Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Τ.Θ. 25431, CY-1392 Λευκωσία (Arhi Anaptyksis Anthropinoy Dynamikoy Kyproy, Anabyssoy 2, 2025 Strobolos, T.Th. 25431, CY-1392 Leykosia)

V

(Skelbimai)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.4807 — PSA/IPH/JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2007/C 236/05)

1. 2007 m. rugsėjo 27 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją, kai įmonė „PSA Europe Pte Ltd“, įmonės „PSA International Pte Ltd“, kurią kontroliuoja Singapūro finansų ministerija per holdingo bendrovę „Temasek Holdings Pte Ltd“ (toliau — „Temasek“, Singapūras), pavaldžioji bendrovė (kartu toliau — PSA, Singapūras), ir įmonė „IPH (Jersey) Limited“, naujai įsteigta bendrovė, valdoma pavaldžiųjų fondų „Global Infrastructure Partners — A1, L.P.“, „Global Infrastructure Partners — B, L.P.“ ir „Global Infrastructure Partners — C, L.P.“ (kartu toliau — GIP), kuriuos bendrai kontroliuoja įmonės „General Electric Company“ (toliau — GE, JAV), „Credit Suisse Group“ (toliau — CSG, Šveicarija) ir „Global Infrastructure Management Participation LLC“ (toliau — GIMP, JAV), pirkdamos naujai įsteigtos bendros įmonės (toliau — JV, Jungtinė Karalystė) akcijas įgyja, kaip apibrėžta Tarybos reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą tos įmonės kontrolę.

2. Atitinkamų įmonių verslo veikla yra ši:

- PSA: valdo įvairius uostų konteinerių terminalus visame pasaulyje. Europoje PSA interesai sutelkti Belgijoje, Nyderlanduose, Italijoje ir Portugalijoje;
- „Temasek“: Azijos investicinė bendrovė, valdanti diversifikuotą verslo veiklos, vykdomos įvairiuose pramonės sektoriuose, portfelį (daugiausia Singapūre, Azijoje ir EBPO šalyse), įskaitant investicijas į krovinių gabenimo ir logistikos bendroves;
- GIP: privatus investicinis fondas, kuris specializuojasi infrastruktūros ir ja susijusio turto srityje;
- CSG: pasaulinė finansinių paslaugų grupė, teikianti įvairias investicinės ir privačios bankininkystės paslaugas, taip pat turto valdymo paslaugas ir produktus;
- GE — pasaulinė įvairios gamybos, technologijų ir paslaugų įmonė;
- GIMP — nauja Delavero ribotos atsakomybės bendrovė, kurią įsteigė privatus asmenys, sudarantys GIP valdymo grupę, skirtą GIM akcijoms valdyti;
- JV kurs ir valdys konteinerių terminalą Didžiajame Jarmute (Jungtinė Karalystė).

3. Remdamasi pradiniu pranešimo nagrinėjimu, Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį buvo pranešta, galėtų būti taikomas Reglamentas (EB) Nr. 139/2004. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

⁽²⁾ O L C 56, 2005 3 5, p. 32.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis pateikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas Komisijai galima siųsti faksu (32 2) 296 43 01 arba 296 72 44 arba paštu su nuoroda COMP/M.4807 — PSA/IPH/JV šiuo adresu:

Commission européenne
Direction générale de la Concurrence
Greffé Fusions
J-70
B-1049 Bruxelles

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2007/C 236/06)

1. 2007 m. rugsėjo 25 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją, kai įmonė „Oaktree Capital Management L.P.“ (toliau — „Oaktree“, JAV) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Tarybos reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Conbipel S.p.A.“ (toliau — „Conbipel“, Italija) kontrolę.

2. Atitinkamų įmonių verslo veikla yra ši:

— „Oaktree“: investicijų valdymas;

— „Conbipel“: mažmeninė prekyba madingais drabužiais.

3. Remdamasi pradiniu pranešimo nagrinėjimu, Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį buvo pranešta, galėtų būti taikomas Reglamentas (EB) Nr. 139/2004. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis pateikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabas Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Jas Komisijai galima siųsti faksu (32 2) 296 43 01 arba 296 72 44 arba paštu su nuoroda COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel šiuo adresu:

Commission européenne
Direction générale de la Concurrence
Grefe Fusions
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ OLL 24, 2004 1 29, p. 1.

⁽²⁾ OL C 56, 2005 3 5, p. 32.

KITI AKTAI

KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 236/07)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotstavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) NR. 510/2006**„PRESUNTO DE VINHAIS“ arba „PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS“****EB Nr.: PT/PGI/005/0456/20.04.2005****SKVN () SGN (X)**

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Gabinete de Planeamento e Políticas

Adresas: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa

Telefonas (351) 213 819 300

Faksas (351) 213 876 635

El. paštas gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Grupė:*

Pavadinimas: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara

Adresas: Edifício da Casa do Povo — Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais

Telefonas (351) 273 771 340

Faksas (351) 273 770 048

El. paštas ancsusb@bisaro.info

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kiti ()

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

3. *Produkto rūšis:*

1.2 klasė — mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti)

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Presunto de Vinhais“ arba „Presunto Bísaro de Vinhais“

4.2. Apibūdinimas: Gaminys pagamintas iš atitinkamame Zootechniniame veislės registre įrašytų *Bísaro* veislės suaugusių kiaulių patinų, išskyrus nekastruotus patinus, ir patelių užpakalinių galūnių, kurios išpjautos sėdmenų gaktikaulio sinfizės lygyje ir kurias sudaro kaulinė atrama: kulšies kaulas, šlaunikaulis, girnelė, blauzdikaulis, šėvikaulis, slėsnos kaulas, pėdos kaulas, falanga ir aplink šiuos kaulus esanti raumenų masė. Atsižvelgiant į antsvorio problemą ir į tai, kad nelengva gaminti kumpius, kurie savo ypatybėmis būtų tinkami prekybai ir atitiktų maisto produktų saugumo reikalavimus, pastaruoju metu ypač rekomenduojama ir vis dažniau linkstama išpjaustyti kojas šlaunies kaulo sąnario lygyje ir pašalinti kulšies kaulą bei aplink jį esančią raumenų masę. Šlaunys yra sūdomos ir įtrinamos maltais raudonaisiais pipirais, „Tras-os-Montes“ aliejumi (šis aliejus nepakeičiamas, nes gaminiui produktui jis suteikia specifinį skonį, aromatą ir tekstūrą) ir (arba) *Bísaro* veislės kiaulių taukais; po to šlaunys rūkomos ant silpnos ugnies naudojant ažuolo arba kaštono malkas ir brandinamos (brandinimo procesas užtrunka ne trumpiau kaip 12 mėnesių). Gaminys — tai plati ir pailga šlaunis su pėda. Pailgą formą lemia tai, kad *Bísaro* veislės gyvulių užpakalinės galūnės yra gan ilgos ir kaulėtos. Išorėje, pjūvio plote, pastebima raudonai kaštoninė spalva; pagal tai galima spręsti, kad ruošiant gaminį panaudoti malti raudonieji pipirai ir kad gaminys buvo rūkomas; likusioje kumpio dalyje išsaugomas išorinis odos sluoksnis. Pjūvio vietoje matyti, kad produktas subrandintas; jam būdinga spalva kinta nuo rausvos iki tamsiai raudonos; gaminys aliejingas, į raumenis infiltruoti riebalai teikia blizgesio, aromato ir balto perlamutro spalvą. Gaminys yra malonaus, švelniai sūraus dūmų skonio, jame nedaug pluoštų; jis yra minkštas, sultingas ir malonaus bei lengvo dūmų aromato. Vidutiniškai jame yra 28,2 % baltymų, 7,4 % riebalų, 9,2 % NaCl ir 52,4 % drėgmės. pH lygis yra 5,76, aW — 0,85. „Presunto de Vinhais“ vidutiniškai sveria 12–18 kg.

4.3. Geografinė vietovė: Atsižvelgiant į tai, kad šio produkto gaminimo būdas yra tradicinis, kad gyvuliai turi būti šeriami specialiu pašaru, kad vietos gyventojai privalo mokėti tinkamai rūpintis gyvuliais, ir į tai, kad, norint gauti tikrai išskirtinės kokybės žaliavą, pagrindinio gyvulių pašaro auginimui reikalingas specifinis dirvožemis, „Presunto de Vinhais“ kumpiui gaminti naudojamos *Bísaro* veislės ir kryžminių veislių kiaulės gimsta, auga, dauginasi, skerdžiamos ir pjaustomos Bragansos apygardos Alfandegos da Fe, Bragansos, Karazedada de Ansiaineso, Freišo de Espanada a Sinta, Masedo de Kavaleiroso, Miranda do Doraso, Mirandelos, Mogadoro, Tore de Monkorvo, Vila Floro, Vimiozo bei Vinjaiso savivaldybėse ir Vila Realio apygardos Alijo, Botikaso, Šaveso, Mesao Frijo, Mondin de Basto, Montalegrės, Mursos, Regvos, Ribeira de Penos, Sabrozos, Santa Marta de Penaguiao, Valpasoso, Vila Poka de Agiarsa bei Vila Realo savivaldybėse, nes tik šiose vietovėse aptinkama šios veislės kiaulėms tinkamo pagrindinio pašaro ir tik čia turima reikiamų gyvulininkystės įgūdžių.

Atsižvelgiant į ypatingas oro sąlygas, reikalingas „Presunto de Vinhais“ gaminti, į gyventojų įgūdžius ir taikomą saugią bei nekintamą vietos metodiką, perdirbimo geografinę vietovę, kurioje kumpis gaunamas, brandinamas, pjaunamas ir laikomas specialiomis sąlygomis, sudaro tik Bragansos apygardos Alfandegos da Fe, Bragansos, Karazedada de Ansiaineso, Freišo de Espanada a Sinta, Masedo de Kavaleiroso, Miranda do Doraso, Mirandelos, Mogadoro, Tore de Monkorvo, Vila Floro, Vimiozo ir Vinjaiso savivaldybės.

4.4. Kilmės įrodymas: „Presunto de Vinhais“ gali būti gaminamas tik tinkamai licencijuotose įmonėse, kurios veikia minėtoje perdirbimo vietovėje. Visas gamybos procesas griežtai kontroliuojamas, ir tai leidžia užtikrinti gaminio atskamumą. Žaliava gaunama iš *Bísaro* veislės kiaulių, auginamų gyvulininkystės įmonėse, turinčiose žemės plotų, kuriuose taikoma tradicinė gyvulininkystės sistema (pusiau ekstensyvioji gyvulininkystė) ir kuriose gaminamas tradicinis pašaras. Būtina pažymėti, kad kiaulės ėda daug kaštonų, todėl išskirtinės jų mėsos organoleptinės savybės plačiai žinomos. Kiaulės skerdžiamos ir pjaustomos licencijuotose įmonėse, kurios veikia gaminio geografinėje vietovėje. Perdirbimo operacijos gali būti atliekamos tik tose įmonėse, kurios turi gamintojų susivienijimo suteiktas veiklos licencijas, ir tik gavus kontroliuojančios įstaigos sutikimą. Kiekvienas gaminys yra pažymėtas numeruotu sertifikavimo ženklu, todėl galima patikimai atsekti gaminį pagaminusią žemės ūkio įmonę. Gaminio kilmę galima įrodyti bet kuriame gamybos etape pagal serijos numerį, kuris yra privaloma sertifikavimo ženklo dalis.

- 4.5. Gamybos būdas: Kumpiai (šviežio kumpio svoris viršija 8 kg) iš pradžių laikomi 24 valandas; po to jie suspaudžiami masažuojant, kad ištekėtų visas viduje esantis skystis. Po to jie užberiami druska ir laikomi maždaug 30 dienų (priklausomai nuo pradinio svorio) patalpoje, kurios temperatūra ne aukštesnė kaip 6 °C ir kurioje drėgmė siekia 80–90 %. Druskos likučiai nuplaunami vandeniu. Nutekėjus vandeniui oda nepadengtos vietos įtrinamos maltais raudonaisiais pipirais, „Tras-os-Montes“ aliejumi ir (arba) *Bísaro* veislės kiaulių taukais. Kumpiai labai lėtai rūkomi ant silpnos ugnies, naudojant sauso ažuolo arba kaštono malkas. Pakilus temperatūrai riebalų aromatas persmelkia raumenų pluoštus, o tai labai pagerina gaminio savybes. Po to kumpis vytinamas ir brandinamas — tai daroma šaltose ir sausose patalpose (rūsiuose arba vytinimo kameroose), kur tęsiasi biocheminiai procesai ir gaminį teigiamai veikia mikrobinė flora, suteikianti jam ypatingo skonio ir aromato. Visas procesas tęsiasi ne trumpiau kaip 12 mėnesių. „Presunto de Vinhais“ pateikiamas rinkai nepjaustytas, supjaustytas griežinėliais arba gabalais; būtina užtikrinti, kad su gaminiu susiliečianti pakuotė būtų tinkama. Ypač svarbu, kad būtų sudarytos tinkamos „Vinhais“ kumpio pjaustymo ir saugojimo sąlygos, nes nuo to priklauso produkto organoleptinių savybių išsaugojimas ir galimybė patikrinti produkto kokybę — netinkamai atlikus šias operacijas gali išsitrinti sertifikavimo ženklas. Reikalavimai, susiję su riekių storio, pjaustymo įrankio tipo ir jo panaudojimo būdo pasirinkimu, temperatūra, operacijos atlikimo greičiu (kad gaminys nebūtų užkrėstas bei apkartintas) ir pačia specialistų atliekama degustacija, turi būti vykdomi tik kilmės vietovėje, kad būtų apsaugoti vartotojai ir gamintojai. Tačiau produktas gali būti pjaustomas prekybose vietose arba restoranuose už gamybos vietovės ribų, jeigu tai daroma vartotojo akivaizdoje, kad jis galėtų įsitikinti, jog produktas turi sertifikavimo ženklą ir etiketę.
- 4.6. Ryšys su geografine vietove: Nuo seno šioje vietovėje egzistavusios kiaulininkystės svarbą liudija įvairios zoomorfinės skulptūros ir tai, kad įvairiuose savivaldos registruose minimi paršeliams ir iš jų gaminamiems gaminiams taikomi mokesčiai. Gaminio ryšys su geografine vietove nustatomas pagal vietinių gyvulių veislę, jų šėrimą vietinės kilmės produktais, žinias, susijusias su mokėjimu pjaustyti ir sūdyti kiaulės kumpį, laipsnišką rūkymą ant silpnos ugnies naudojant vietines malkas ir pagal brandinimą labai šaltoje bei sausoje šiam regionui būdingoje aplinkoje.
- 4.7. Kontrolės institucija:
- Pavadinimas: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes
- Adresas: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela
- Telefonas (351) 278 261 410
- Faksas (351) 278 261 410
- El. paštas tradição-qualidade@clix.pt
- Pripažinta, kad įstaiga „Tradição e Qualidade“ atitinka standarto 45011:2001 reikalavimus.
- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: Ant etiketės būtinai turi būti užrašas „Presunto de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida“ arba „Presunto Bísaro de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida“, atitinkamas Bendrijos logotipas ir „Vinhais“ gaminio logotipas, kurio pavyzdys pateikiamas toliau. Ant etiketės taip pat būtinai turi būti sertifikavimo ženklas, ant kurio turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, speciali nuoroda, kontrolės įstaigos pavadinimas ir serijos numeris (skaitmeninis arba raidinis-skaitmeninis gaminio atsekamumo kodas).



Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 236/08)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006

„GAMONEU“ arba „GAMONEDO“

EB Nr.: ES/PDO/005/0308/20.08.2003

SKVN (X) SGN ()

Šiame dokumente informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica; Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adresas Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefonas (34) 91 347 53 94

Faksas (34) 91 347 54 10

El. paštas sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupė:*

Pavadinimas Rosa Maria Intriago Cuesta y otros

Adresas Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia

Telefonas (34) 985 84 41 57

Faksas (34) 985 84 41 57

El. paštas genife_vete@hotmail.com

Sudėtis Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti (§)

3. *Produkto rūšis:*

1.3 klasė: sūriai.

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Gamoneu“ arba „Gamonedo“.

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4.2. Apibūdinimas: Sūris *Gamoneu* arba *Gamonedo* yra labai riebus, brandintas, su natūralia žievele, gaminamas iš neapdoroto karvės, avies ar ožkos pieno arba sumaišius dvi ar tris minėtas pieno rūšis, lengvai rūkytas, krašteliuose matyti žalsvai melsvų penicilino pelėsių.

Saugomų sūrių gamybai naudojamas toliau išvardytų gyvulių rūšių ir veislių pienas:

- karvės: *Frisona*, *Asturiana de los Valles*, *Pardo Alpina* ir jas sukryžminus gautų rūšių,
- avies: *Lacha*, *Carranzana y Milschalfé* ir jas sukryžminus gautų rūšių,
- ožkos: *Alpino-Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa*, *Murciano-Granadina*, *Saanen* ir jas sukryžminus gautų rūšių.

Fizinės savybės:

- forma cilindro, bukais galais,
- aukštis 6–15 cm,
- skersmuo 10–30 cm,
- svoris 0,5–7 kg.

Sūriai turi natūralią ploną žievele, kuri susidaro rūkant. Žievele skrudintų kaštonų spalvos su rausvais, žalsvais ir melsvais atspalviais. Prie živelės matyti penicilino pelėsių.

Toliau išvardytos cheminės sūrių savybės:

- riebumas mažiausiai 45 % bendros masės,
- proteinai mažiausiai 25 % bendros masės,
- sauso produkto masė mažiausiai 55 %,
- pH 4,5–6,5.

Organoleptinės savybės:

- aromatas šviežias ir aštrus, su švelniu dūmo kvapu. Brandinant stiprėja. Švelnaus dūmo skonio, aštrokas, kramtant įgauna aštroką skonį, palieka ryškų lazdyno riešuto poskonį;
- sūrio konsistencija kieta arba pusiau kieta, tvirta ir trapi, pjaunant lengvai trupa. Skylutės mažos, netolygiai išsidėčiusios;
- viduje baltos arba baltai gelsvos spalvos, su nežymiais žalsvai melsvais penicilino pelėsio ruožais ties kraštais. Iš išorės sūrių spalva neįprasta, nes ji susidaro rūkymo metu — sūrio živelė įgauna skrudintų kaštonų spalvą, vėliau, brandinant olose ar rūsiuose, besiformuojantys pelėsiai suteikia jam rausvo, žalsvo ir melsvo atspalvio;
- viduje randama mechaninės kilmės ertmių.

Leidžiama naudoti šiuos tradicinius pavadinimus:

- *Gamoneu* arba *Gamonedo del Puerto*, kuris gaminamas aukštųjų *Cangas de Onís* ir *Onís (Picos de Europa)* apygardų perėjose mažuose sūrių ūkiuose lygumose, o birželio–liepos mėn. specifikacijoje nurodytose vasaros ganyklose. Sūriai gaminami iš nurodytose lygumose ganomų pieninių bandų pieno, sumaišant bent dviejų iš trijų nurodytų rūšių pieną, t. y. karvės, avies ir ožkos, kiekvienu atveju naudojant mažiausiai 10 % kiekvienos veislės avies ir ožkos pieno,
- *Gamoneu* arba *Gamonedo del Valle*, gaminamas saugomos geografinės vietovės žemumose, priklausančiose *Cangas de Onís* ir *Onís* apygardoms. Sūrių gamybai nebūdingas sezoniškumas, nes bandų laikymo sistema yra pusiau ekstensyvi. Svarbiausia šios sistemos grandis — bandos ganymas.

- 4.3. Geografinė vietovė: Geografinė vietovė — Autonominės Asturijų bendruomenės *Cangas de Onís* ir *Onís* apygardos. Pieno gavyba, sūrio gamyba ir brandinimas vyksta apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

- 4.4. Kilmės įrodymas: Tikrinama, kad sūrių gamybos procese naudojamas pienas būtų gautas tik iš patvirtintų, į Kontrolės institucijos registrą įrašytų ūkių. Jei sūris yra gaminamas tame pačiame ūkyje, kuriame gautas pienas, tada tikrinami gamybos įrašai ir galvijų sąrašai. Jei sūrio gamintojai naudoja ne savo ūkyje gautą pieną, tikrinami atitinkami gamybos registrai ir pieno kilmės dokumentai, t. y. prekės priėmimo aktas, kuriame nurodoma pieno kilmė, melžimo data ir laikas, gautos siuntos dydis, iškrovimo laikas, pienu atgabenusios transporto priemonės ir vairuotojo duomenys, atitinkama sąskaita ir čekis. Gamintojas turi vesti kiekvienos pagamintos partijos registrą, kuriame nurodoma panaudoto pieno kilmė ir kiekis, pagamintų sūrių skaičius ir prekių partija ar partijos. Visuose vėlesniuose etapuose — rūkymo, brandinimo ar laikymo prieš išsiuntimą ir (arba) išvežimą — registre turi būti reguliariai žymima, kiek vienetų ar prekių partijų yra kiekviename gamybos vienetė. Galiausiai gamintojai sudaro pagamintų sūrių partijų sąrašą, nurodydamas, kokios identifikacinės etiketės buvo naudotos, ir adresą, kuriuo partija buvo išsiųsta. Tai turi būti patvirtinta atitinkamais važtaraščiai ir pardavimo sąskaitomis.
- 4.5. Gamybos būdas: *Gamoneu* arba *Gamonedo* sūriai gaminami tik iš neapdoroto karvės, avies ar ožkos pieno (arba sumaišius dvi ar tris minėtas pieno rūšis), gauto iš bandų, kurios maitinasi natūraliais nustatytos geografinės vietovės ištekliais, t. y. minta pievų šviežia žole arba šieną iš tų pačių pievų. Išimtiniais atvejais galima naudoti grūdų arba ankštinių augalų koncentratų tuo metu, kai dėl meteorologinių sąlygų trūksta natūralaus pašaro.

Pienas pristatomas į sūrinę ir atliekama jo rūgštinė koaguliacija, naudojant šliužo ar kitą pieno koaguliacijos fermentą, kad koaguliacija įvyktų per valandą. Pieno temperatūra koaguliacijos ir viso šio proceso metu pakyla iki 24–30 °C.

Gauta varškė švelniai kapojama, kol susmulkinama iki 5–15 mm dydžio grūdelių. Po to maždaug per pusantros valandos išsunkiamos išrūgos.

Varškės masė dedama į maisto produktams skirtas cilindro formos formeles. Galima šiek tiek paspausti, kad išbėgtų visos išrūgos.

Sūdama padengiant druska viršutinę ir apatinę sūrio dalis ir po 24 ir 48 valandų atitinkamai pridedant natrio chlorato.

Išimti iš formų sūriai rūkomi. Rūkymo intensyvumas ir trukmė priklauso nuo to meto oro sąlygų, nes reikia užtikrinti, kad sūris būtų tinkamai išdžiovinintas ir susidarytų tokios konsistencijos skrudintų kaštonų spalvos žievelė, kad pro ją brandinimo metu į sūrio vidų prasiskverbtų penicilinas ir produktas įgautų švelnų, bet ne per daug stiprų rūkyto sūrio skonį. Rūkoma naudojant viržį (*Erica* sp.) ir uosines (*Fraxinus excelsior*), bukines (*Fagus sylvatica*) ar kitos vietinės nesakingos medienos malkas.

Kad įgautų reikiamų savybių, sūriai brandinami tam tikrus reikalavimus atitinkančiose klinčių olose ir rūsiuose. Vidutinė temperatūra brandinimo vietoje turi būti 10 °C, drėgmė — 90 %. Brandinama bent du mėnesius kurie pradedami skaičiuoti nuo varškės pagaminimo dienos. Šio etapo metu sūrius būtina apversti ir apvalyti, kad sūris įgytų reikiamų savybių. Reikia užtikrinti ir skatinti, kad pelėšiai ir mielės susidarytų tik brandinimo vietoje. Jų jokia būdu negali būti pridėta į pieną. Penicilinas turi prasiskverbti į sūrio vidų, pasiskirstyti žievelės paviršiuje ir paskatinti būdingo žalsvai melso pelėsio atsiradimą.

Sūriai pateikiami tinkamai paženklininti ir su atitinkamomis etiketėmis.

4.6. Ryšys su geografine vietoje:

— Istorinis ryšys

Sūris *Gamonedo* susijęs su senųjų integruotos gyvulininkystės tradicijų išsaugojimu šiose vietovėse. Teigiama, kad šis sūris gaminamas nuo XVII a. ir, kaip rašoma 1641 m. rašte karaliui Pilypui IV apie ganyklų panaudojimą, buvo „apylinkės vargšų“ maistas.

Kituose istoriniuose dokumentuose (P. Madoz „Geografinis žodynas“, XVIII a.) taip pat daug užuominų apie tai, kad sūris buvo pagrindinis vietinių gyventojų maistas ir šių vietovių gyvulininkystės savitumas, liudijantis apie mišrią gyvulininkystę: laikytas karvių, avių ir ožkų bandas, kuriomis rūpinosi jų šeimininkas ir vasarą pats praleisdavo su banda ganyklose.

Dėl šių aplinkybių ir dėl to, kad šios vietovės dėl prasto susisiekiimo buvo nutolusios nuo maisto pramonės centrų, nuo neatmenamų laikų piemenys patys iš pieno gamino sūrį.

— Ryšys su gamta

Tradicinė šių sūrinių gamybos ir ruošimo vietovė apsiriboja tik *Onís* ir *Cangas de Onís* apygardomis, kurios užima gan didelę *Cornion*, vakarinio Europos viršukalnių (*Picos de Europa*), kalnyno teritoriją. Šiame kalnyne išpūdingiausia — reljefo įvairovė, ypač pasireiškianti aukščio skirtumais: nuo 80 m virš jūros lygio ties *Sella* upe iki 2 648 m ties *Torre Cerredo*. Šiam kalnynui būdingos klintys, statūs šlaitai ir geomorfologinė struktūra, nulemianti dominuojantį natūralų iš slėnių ir kalnų perėjų sudarytą reljefą.

Slėniuose plyti plačios švelnaus reljefo lygumos ir žemės, kuriuose išsikūrę ūkiai. Čia išsikūrusios pagrindinės gyvenvietės. Nupjauta pievų žolė žiemą naudojama šienai. Pievose galvijai gali ganytis ir žiemą, todėl jų nereikia visą laiką laikyti tvarte.

Perėjoms, aukščiausiai esančiai kalnyno daliai, būdingi statūs šlaitai ir karstinis reljefas su nesuskaičiuojamomis smegduobėmis, prarajomis, uolomis, klinčių kauburiais ir dideliais plyšiais. Tarp jų plyti maistinga žolė pasižyminti vasaros ganyklos, kuriose bandos ganosi nuo pavasario iki pirmo rudens sniego. Šlaitai, *xerros* (statūs šlaitai, kuriuose klintis keičia pievos) ir uolos taip pat būdingi reljefo, kuriame ganomos bandos, bruožai.

Geografinėje vietovėje vyrauja jūrinis klimatas, visus metus iškrenta daug kritulių, saulės spinduliuavimas vidutinio intensyvumo, didelis debesuotumas. Vidutinis kritulių kiekis svyruoja nuo 1 200 mm žemose vietovėse iki 2 000 mm aukščiausiose (dalį jų sudaro sniegas). Aukštumose vasarą dažnas tirštas rūkas.

Oro temperatūra būna švelni visus metus. Slėniuose vidutinė temperatūra siekia 12 °C, o kalnuose — 3 °C.

Dirva šioje vietovėje sudaryta iš klinčių ir kvarcito uolų, kurios slėniuose paveiktos erozijos, klimato ir augmenijos.

Klimatas, dirvos sandara ir geologija suteikia šiai vietai specifinių savybių, darančių tiesioginę įtaką ganyklų tipui ir kokybei. Ganyklos puikiai tinka ganyti karves, avis ir ožkas, iš kurių pieno gaminamas *Gamoneu* arba *Gamonedo* sūris. Pats būdingiausias šių ganyklų augalas, randamas tik Kantabrijos regione — eraičinas (*Festuca burnatii*). Tai daugiametė žolė, auganti šaltomis ir sausomis sąlygomis. Daubose ir šlaituose, kuriuose sniegas išsilaiko iki pavasario pabaigos, plyti pievos, kuriose daugiausia *Nardus stricta*, varpinio labai patvaraus ir galinčio augti įvairiomis sąlygomis augalo. Be to, auga tokie varpiniai augalai kaip *Phleum alpinum*, *Festuca Iberica*, *Festuca piceo-europeana* ir ankštinis augalas *Trifolium thalli* Vill.

Išskirtinės sūrio savybės taip pat priklauso nuo rūkymo bei brandinimo. Šį procesą sukelia brandinimo vietos aplinkoje esantys pelėsių ir fermentai. Vienas svarbiausių iš jų — penicilinas. Jis pasiskirsto sūrio paviršiuje ir suformuoja pelėsių ruoželius, suteikiančius sūriui būdingą spalvą ir kvapą.

— Žmogiškasis ryšys:

Tai ekosistema, turinti išskirtines aplinkos sąlygas. Šį faktą liudija ir tai, kad Kovadongos kalno nacionalinis parkas 1918 m. Ispanijoje buvo paskelbtas pirmuoju Ispanijos saugomu aplinkos objektu. Visi pripažįsta, kad tų kalnų piemenys yra vieni pagrindinių šios vietovės gamtinės vertės kūrėjų ir saugotojų. *Gamonedo* arba *Gamoneu* sūris yra tradicinis produktas, vienintelė ekonomiškai gyvulininkystės išteklių panaudojimo šiose vietovėse alternatyva.

Šaltiniuose aprašyti gamybos būdai ir ištakos yra senos tradicijos, kurias bandoma pritaikyti šiais laikais, nepadarant žalos produkto tapatybei ar sukurtam gyvenimo, susijusio su šio produkto gamyba, būdai.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas *Gamoneu* arba *Gamonedo* SKN kontrolės institucija
Adresas La Plaza, s/n
E-33560 Benia-Onís (Asturias)
Telefonas (34) 985 84 40 05
Faksas (34) 985 84 42 30
El. paštas info@quesogamonedo.com

4.8. Ženklinimas etiketėmis: Ant visų vartoti skirtų *Gamoneu* arba *Gamonedo* sūrių su saugomos kilmės nuoroda klijuojamos sunumeruotos priekinės ir užpakalinės dalies etiketės, kurias patvirtina, tikrina ir suteikia kontrolės institucija pagal specifikacijos reikalavimus. Ant saugomų sūrių priekinės ir užpakalinės dalies etikečių, be kitų pagal galiojančius teisės aktus reikalaujamų duomenų, turi būti matomai užrašyta: „Saugoma kilmės vietos nuoroda — „*Gamoneu*“ arba „*Gamonedo*““ ir tradiciškai nurodyta *del Puerto* (kalnų perėjos) arba *del Valle* (slėnio) pavadinimas.

Visi gamintojai turi naudoti tą patį toliau pateikiamą kontrolės institucijos patvirtintą logotipą:



Paraiškos paskelbimas pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 236/09)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Užprotestavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) NR. 510/2006

„ALHEIRA DE VINHAIS“

EB Nr.: PT/PGI/005/0460/2005 04 20

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Gabinete de Planeamento e Políticas

Adresas: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa

Telefonas (351) 213 819 300

Faksas (351) 213 876 635

El. paštas gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Grupė:*

Pavadinimas: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara

Adresas: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais

Telefonas (351) 273 771 340

Faksas (351) 273 770 048

El. paštas ancsub@bisaro.info

Sudėtis: Gamintojas ir (arba) perdirbėjas (X) Kiti ()

3. *Produkto rūšis:*

1.2 klasė — mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti)

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Alheira de Vinhais“

⁽¹⁾ OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4.2. Apibūdinimas: Rūkyta dešra, kurios sudėtyje yra *Bísaro* veislės arba šios veislės kryžminimo būdu gautų veislių (nemažiau kaip 50 % *Bísaro* veislės) kiaulių (F1 gyvulių, išvestų sukryžminus į kilmės knygą įtrauktas grynaveislės *Bísaro* kiaules ir kitų veislių gyvulius) mėsa, paukščių mėsa (naudojama tik sultiniui gaminti), regione gaminama kvietinė duona ir „Tras-os-Montes“ aliejus (šis aliejus nepakeičiamas, nes gaminiui jis suteikia specifinį skonį, aromatą ir tekstūrą). Masė yra pagardinta druska, česnaku ir maltais raudonaisiais pipirais. Dešra yra pasagos formos, geltonai kaštoninės spalvos, maždaug 30 cm ilgio ir sveria 170–200 g; cilindrinis dešros pjūvis yra apie 2 cm skersmens. Įpjovus dešrą matyti, kad medžiaga yra homogeniška, nors joje galima aptikti atitrūkusių mažų mėsos gabaliukų pluoštų.
- 4.3. Geografinė vietovė: Atsižvelgiant į tai, kad šio produkto gaminimo būdas yra tradicinis, kad gyvuliai turi būti šeriami specialiu pašaru, kad vietos gyventojai privalo mokėti tinkamai rūpintis gyvuliais, ir į tai, kad norint gauti tikrai išskirtinės kokybės žaliavą, pagrindinio gyvulių pašaro auginimui reikalingas specifinis dirvožemis, „Alheira de Vinhais“ dešrai gaminti naudojamos *Bísaro* veislės ir kryžminių veislių kiaulės gimsta, auga, dauginasi, skerdziamos ir pjaustomos Bragansos apygardos Alfandegos da Fe, Bragansos, Karazedo de Ansiaineso, Freišo de Espanada a Sinta, Masedo de Kavaleiroso, Miranda do Doraso, Mirandelos, Mogadoro, Tore de Monkorvo, Vila Floro, Vimiozo ir Vinjaiso savivaldybėse ir Vila Realio apygardos Alijo, Botikaso, Šaveso, Mesao Frijo, Mondin de Basto, Montalegrės, Mursos, Regvos, Ribeira de Penos, Sabrozoz, Santa Marta de Penagúiao, Valpasoso, Vila Poka de Agiaraso ir Vila Realo savivaldybėse, nes tik šiose vietovėse aptinkama šios veislės kiaulėms tinkamo pagrindinio pašaro ir tik čia turima reikiamų gyvulininkystės įgūdžių.

Atsižvelgiant į ypatingas oro sąlygas, reikalingas „Alheira de Vinhais“ gaminti, į gyventojų įgūdžius ir taikomą saugią bei nekintamą vietos metodiką, geografinė perdirbimo vietovė apsiriboja Bragansos apygardos Alfandegos da Fe, Bragansos, Karazedos de Ansiaineso, Freišo de Espanada a Sinta, Masedo de Kavaleiroso, Miranda do Doraso, Mirandelos, Mogadoro, Tore de Monkorvo, Vila Floro, Vimiozo ir Vinjaiso savivaldybėmis.

- 4.4. Kilmės įrodymas: „Alheira de Vinhais“ dešra gali būti gaminama tik tinkamai licencijuotose įmonėse, kurios veikia minėtoje perdirbimo vietovėje. Visas gamybos procesas griežtai kontroliuojamas, ir tai leidžia užtikrinti gaminio atsekamumą. Pirminė žaliava gaunama iš *Bísaro* veislės kiaulių, įrašytų į Zootechninį veislės registrą, arba iš kryžminimo būdu gautų kiaulių (F1), kurių vienas iš tėvų yra į Suaugusių kiaulių zootechninio registro knygą įrašyta *Bísaro* veislės kiaulė, auginamų gyvulininkystės įmonėse, turinčiose žemės plotų, kuriuose taikoma tradicinė gyvulininkystės sistema (pusiau ekstensyvioji gyvulininkystė) ir kuriose gaminamas tradicinis pašaras. Būtina pažymėti, kad kiaulės ėda daug kaštonų, todėl išskirtinės jų mėsos organoleptinės savybės yra plačiai žinomos. Kiaulės skerdziamos ir pjaustomos gaminio geografinėje vietovėje veikiančiose licencijuotose įmonėse. Perdirbimo operacijos gali būti atliekamos tik tose įmonėse, kurios turi gamintojų susivienijimo suteikiamas veiklos licencijas, ir tik gavus kontroliuojančios įstaigos sutikimą. Kiekviena dešra yra pažymėta numeruotu sertifikavimo ženklu, todėl galima patikimai atsekti gaminį pagaminusią žemės ūkio įmonę. Gaminio kilmę galima įrodyti bet kuriame gamybos etape pagal serijos numerį, kuris yra privaloma sertifikavimo ženklo dalis.
- 4.5. Gamybos būdas: Naudojama vidutinio dydžio gabaliukais supjaustyta kiauļiena (galva, šoninė, pilvas ir pjaustymo likučiai) ir išilgai supjaustyti sūdytame vandenyje virinti paukščių kaulai. Duona supjaustoma plonomis riekėmis kartu su pluta ir suminkštinama karštame paukščių kaulų sultinyje. Gauta masė pagardinama prieskoniais (česnakais, maltais raudonaisiais pipirais ir „Tras-os-Montes“ aliejumi), ir įdedama mažais gabaliukais suplėšytos kiaulės mėsos. Patikrinus, ar įdėta pakankamai prieskonių, masė nedelsiant kemsama į kiaulių žarnas. Prikimštos dešros galai užrišami ypatingais mazgais ir žarna suriečiama. Rūkoma ant silpnos ugnies naudojant vietines malkas (ąžuolo arba kaštono). Po to dešra vytinama arba paliekama stabilizuotis (ne mažiau kaip 8 dienoms). Visada tik kilmės vietoje supakuotos „Alheira de Vinhais“ dešros į rinką tiekiamos nepjaustytos. Atsižvelgiant į gaminio sudėtį ir pobūdį, jo negalima pjaustyti į gabalus arba griežinėliais. Dešros pakuojamos normalioje ar kontroliuojamoje atmosferoje arba vakuume, naudojant gaminiui nekenksmingas ir jo neveikiančias medžiagas. Gaminys gali būti pakuojamas tik geografinėje perdirbimo vietovėje, kad būtų užtikrintas atsekamumas ir kad būtų galima vykdyti kontrolę ir užkirsti kelią produkto skonio bei mikrobiologinių savybių pokyčiams.
- 4.6. Ryšys su geografine vietove: Nuo seno šioje vietovėje egzistavusios kiauļininkystės svarbą liudija įvairios zoomorfinės skulptūros ir tai, kad įvairiuose savivaldos registruose minimi paršeliai ir iš jų gaminamiems gaminiams taikomi mokesčiai. Gaminio ryšys su geografine vietove nustatomas pagal vietinių gyvulių veislę, jų šėrimą vietinės kilmės produktais, žinias, susijusias su mokėjimu pjaustyti bei sūdyti kiaulės kumpį, laipsnišką rūkymą ant silpnos ugnies naudojant vietines malkas ir pagal brandinimą labai šaltoje bei sausoje šiam regionui būdingoje aplinkoje.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresas: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Telefonas (351) 278 261 410

Faksas (351) 278 261 410

El. paštas tradição-qualidade@clix.pt

Pripažinta, kad įstaiga „Tradição e Qualidade“ atitinka standarto 45011:2001 reikalavimus.

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: Ant etiketės būtinai turi būti užrašas „Alheira de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida“, atitinkamas Bendrijos logotipas ir „Vinhais“ gaminio logotipas, kurio pavyzdys pateikiamas toliau. Ant etiketės taip pat būtinai turi būti sertifikavimo ženklas, ant kurio turi būti nurodytas gaminio pavadinimas, speciali nuoroda, kontrolės institucijos pavadinimas ir serijos numeris (skaitmeninis kodas arba raidinis-skaitmeninis gaminio atsekamumo kodas).

