

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 186



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

55 tomas
2012 m. birželio 26 d.

Pranešimo Nr.	Turinys	Puslapis
IV <i>Pranešimai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI		
Taryba		
2012/C 186/01	Pranešimas asmenims, grupėms ir subjektams, įtrauktiems į Tarybos reglamento (EB) Nr. 2580/2001 dėl specialių ribojančių priemonių, taikomų tam tikriems asmenims ir subjektams siekiant kovoti su terorizmu, 2 straipsnio 3 dalyje nurodytą sąrašą (žr. Tarybos reglamento (ES) Nr. 542/2012 priedą)	1
2012/C 186/02	Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2011/486/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/334/BUSP, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 753/2011, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 543/2012, dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Afganistane numatytos ribojamosios priemonės	3
2012/C 186/03	Pranešimas asmenims ir subjektams, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime 2011/782/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/335/BUSP, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 544/2012, dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje	5
Europos Komisija		
2012/C 186/04	Euro kursas	6

LT

Kaina:
3 EUR

(Tęsinys antrajame viršelyje)

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2012/C 186/05	Kvietimas teikti paraiškas pagal darbo programą ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	---	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2012/C 186/06	Pranešimas apie artėjančią tam tikrų antidempingo priemonių galiojimo pabaigą	8
---------------	---	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2012/C 186/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6570 – UPS/TNT Express) ⁽¹⁾	9
2012/C 186/08	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	10

KITI AKTAI

Europos Komisija

2012/C 186/09	Pakeitimo 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	11
2012/C 186/10	Pakeitimo 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	18



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

Pranešimas asmenims, grupėms ir subjektams, įtrauktiems į Tarybos reglamento (EB) Nr. 2580/2001 dėl specialių ribojančių priemonių, taikomų tam tikriems asmenims ir subjektams siekiant kovoti su terorizmu, 2 straipsnio 3 dalyje nurodytą sąrašą

(žr. Tarybos reglamento (ES) Nr. 542/2012 priedą)

(2012/C 186/01)

Toliau pateikta informacija yra skirta asmenims, grupėms ir subjektams, įtrauktiems į Tarybos reglamente (ES) Nr. 542/2012 pateikiamą sąrašą ⁽¹⁾.

Europos Sąjungos Taryba nustatė, kad motyvai, dėl kurių asmenys, grupės ir subjektai įtraukiami į pirmiau minėtą asmenų, grupių ir subjektų, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos 2001 m. gruodžio 27 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 2580/2001 dėl specialių ribojančių priemonių, taikomų tam tikriems asmenims ir subjektams siekiant kovoti su terorizmu ⁽²⁾, sąrašą, tebėra pagrįsti. Todėl Taryba nusprendė palikti sąraše tuos asmenis, grupes ir subjektus.

Reglamentu (EB) Nr. 2580/2001 numatoma išaldyti visas lėšas, kitą finansinį turtą ir ekonominius išteklius, priklausančius atitinkamiems asmenims, grupėms ir subjektams, ir tai, kad jie negali tiesiogiai ar netiesiogiai naudotis lėšomis, kitu finansiniu turtu ir ekonominiais ištekliais.

Atitinkamų asmenų, grupių ir subjektų dėmesys atkreipiamas į galimybę pateikti paraišką reglamento priede išvardytoms atitinkamos (-ų) valstybės (-ių) narės (-ių) kompetentingoms valdžios institucijoms, siekiant gauti leidimą naudoti išaldytas lėšas esminėms reikmėms arba konkrečioms mokėjimams (pagal to reglamento 5 straipsnio 2 dalį). Atnaujintas kompetentingų valdžios institucijų sąrašas pateikiamas interneto tinklavietėje adresu:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Atitinkami asmenys, grupės ir subjektai gali pateikti prašymą gauti Tarybos motyvų, dėl kurių jie buvo palikti pirmiau nurodytame sąraše, pareiškimą (išskyrus atvejus, kai motyvų pareiškimas jau buvo jiems pateiktas) šiuo adresu:

Council of the European Union
(Attn: CP 931 designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 165, 2012 6 26, p. 12.

⁽²⁾ OL L 344, 2001 12 28, p. 70.

Atitinkami asmenys, grupės ir subjektai bet kuriuo metu gali pirmiau nurodytu adresu pateikti Tarybai prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimą įtraukti juos į sąrašą ir jame palikti. Tokie prašymai bus svarstomi juos gavus. Todėl atitinkamų asmenų, grupių ir subjektų dėmesys atkreipiamas į tai, kad Taryba reguliariai peržiūri sąrašą pagal Bendrosios pozicijos 2001/931/BUSP 1 straipsnio 6 dalį. Tam, kad prašymai būtų svarstomi kitos peržiūros metu, jie turėtų būti pateikti iki 2012 m. rugpjūčio 27 d.

Atitinkamų asmenų, grupių ir subjektų dėmesys taip pat atkreipiamas į galimybę apskūsti Tarybos reglamentą Europos Sąjungos Bendrajame Teisme laikantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 263 straipsnio 4 ir 6 pastraipose nustatytų sąlygų.

Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2011/486/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/334/BUSP, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 753/2011, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 543/2012, dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Afganistane numatytos ribojamosios priemonės

(2012/C 186/02)

Toliau pateikta informacija yra skirta asmenims, įtrauktiems į Tarybos sprendimo 2011/486/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/334/BUSP ⁽¹⁾, priedą ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 753/2011, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 543/2012 ⁽²⁾, dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Afganistane I priedą.

Jungtinių Tautų Saugumo Taryba priėmė Rezoliuciją 1988 (2011), kuria nustatomos ribojamosios priemonės asmenims ir subjektams, kurie iki šios rezoliucijos priėmimo dienos buvo įtraukti į sąrašą kaip Talibano nariai, ir kitiems su jais susijusiems asmenims, grupėms, įmonėms ir subjektams, kaip nurodyta pagal JT ST rezoliuciją 1267 (1999) ir JT ST rezoliuciją 1333 (2000) įsteigto komiteto sudaryto suvestinio sąrašo A skirsnyje („Su Talibanu susiję asmenys“) ir B skirsnyje („Su Talibanu susiję subjektai ir kitos grupės bei įmonės“), taip pat kitiems su Talibanu susijusiems asmenims, grupėms, įmonėms ir subjektams.

2012 m. gegužės 18 d. ir birželio 1 d. pagal Jungtinių Tautų Saugumo Tarybos rezoliucijos 1988 (2011) 30 punktą įsteigtas Komitetas atnaujino asmenų, grupių, įmonių ir subjektų, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, sąrašą.

Atitinkami asmenys gali bet kuriuo metu pateikti pagal JT ST rezoliucijos 1988 (2011) 30 punktą įsteigtam JT komitetui prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimus įtraukti juos į JT sąrašą. Tokie prašymai turėtų būti siunčiami šiuo adresu:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Daugiau informacijos: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

Atsižvelgdama į JT sprendimą, Europos Sąjungos Taryba nusprendė, kad JT nurodyti asmenys turėtų būti įtraukti į asmenų, grupių, įmonių ir subjektų, kuriems taikomos Sprendime 2011/486/BUSP ir Reglamente (ES) Nr. 753/2011 numatytos ribojamosios priemonės, sąrašus. Atitinkamų asmenų įtraukimo į sąrašą priežastys pateikiamos Tarybos sprendimo priedo ir Tarybos reglamento I priedo atitinkamuose įrašuose.

Atitinkamų asmenų dėmesys atkreipiamas į galimybę pateikti prašymą atitinkamos (-ų) valstybės (-ių) narės (-ių) kompetentingoms institucijoms, kaip nurodyta Reglamente (ES) Nr. 753/2011 II priede išvardytose interneto svetainėse, siekiant gauti leidimą naudoti išaldytas lėšas pagrindiniams poreikiams ar specialioms mokėjimams (plg. reglamento 5 straipsnį).

Atitinkami asmenys gali toliau nurodytu adresu pateikti Tarybai prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimą įtraukti juos į pirmiau nurodytus sąrašus:

Council of the European Union
General Secretariat
DG K — Coordination Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 165, 2012 6 26, p. 75.

⁽²⁾ OL L 165, 2012 6 26, p. 15.

Atitinkamų asmenų dėmesys taip pat atkreipiamas į galimybę apskųsti Tarybos sprendimą Europos Sąjungos Bendrajame Teisme laikantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 275 straipsnio antroje pastraipoje ir 263 straipsnio ketvirtoje bei šeštoje pastraipose nustatytų sąlygų.

Pranešimas asmenims ir subjektams, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime 2011/782/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/335/BUSP, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 544/2012, dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje

(2012/C 186/03)

Toliau pateikta informacija yra skirta asmenims ir subjektams, įtrauktiems į sąrašus, pateiktus Tarybos sprendimo 2011/782/BUSP, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo sprendimu 2012/335/BUSP ⁽¹⁾, I priede ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 36/2012, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 544/2012 ⁽²⁾ dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje, II priede.

Europos Sąjungos Taryba nusprendė, kad pirmiau nurodytuose prieduose išvardyti asmenys ir subjektai turėtų būti įtraukti į asmenų ir subjektų, kuriems taikomos Sprendime 2011/782/BUSP ir Reglamente (ES) Nr. 36/2012 dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje, numatytos ribojamosios priemonės, sąrašą. Šių asmenų ir subjektų įtraukimo į sąrašus priežastys nurodytos atitinkamuose tų priedų įrašuose.

Atitinkamų asmenų ir subjektų dėmesys atkreipiamas į galimybę pateikti prašymą atitinkamos (-ų) valstybės (-ių) narės (-ių) kompetentingoms valdžios institucijoms, kaip nurodyta Reglamente (ES) Nr. 36/2012 III priede išvardytose interneto svetainėse, siekiant gauti leidimą naudoti išaldytas lėšas būtiniausiems poreikiams ar specialioms mokėjimams (plg. reglamento 16 straipsnį).

Atitinkami asmenys ir subjektai gali pateikti Tarybai prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimą įtraukti juos į pirmiau nurodytą sąrašą šiuo adresu:

Europos Sąjungos Taryba
Generalinis sekretoriatas
C GD koordinavimo skyrius
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Atitinkamų asmenų ir subjektų dėmesys taip pat atkreipiamas į tai, kad jie turi galimybę apskūsti Tarybos sprendimą Europos Sąjungos Bendrajame Teisme laikantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 275 straipsnio antroje pastraipoje ir 263 straipsnio ketvirtoje bei šeštoje pastraipose nustatytų sąlygų.

⁽¹⁾ OL L 165, 2012 6 26, p. 80.

⁽²⁾ OL L 165, 2012 6 26, p. 20.

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2012 m. birželio 25 d.

(2012/C 186/04)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2488	AUD	Australijos doleris	1,2480
JPY	Japonijos jena	99,57	CAD	Kanados doleris	1,2861
DKK	Danijos krona	7,4335	HKD	Honkongo doleris	9,6908
GBP	Svaras sterlingas	0,80285	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5881
SEK	Švedijos krona	8,8165	SGD	Singapūro doleris	1,6023
CHF	Šveicarijos frankas	1,2008	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 451,66
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,5618
NOK	Norvegijos krona	7,4980	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9465
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,5330
CZK	Čekijos krona	25,813	IDR	Indonezijos rupija	11 836,60
HUF	Vengrijos forintas	287,53	MYR	Malaizijos ringitas	3,9903
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	53,256
LVL	Latvijos lats	0,6964	RUB	Rusijos rublis	41,4700
PLN	Lenkijos zlotas	4,2548	THB	Tailando batas	39,824
RON	Rumunijos leja	4,4678	BRL	Brazilijos realas	2,5932
TRY	Turkijos lira	2,2703	MXN	Meksikos pesas	17,3833
			INR	Indijos rupija	71,2000

(1) Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

Kvietimas teikti paraiškas pagal darbo programą ENIAC Joint Undertaking*(2012/C 186/05)*

Skelbiamas kvietimas teikti paraiškas pagal darbo programą ENIAC Joint Undertaking.

Paraiškos teikiamos pagal kvietimą **ENIAC-2012-2**

Kvietimo dokumentai, terminas ir biudžetas nurodyti kvietimo tekste, kuris skelbiamas svetainėje

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie artėjančią tam tikrų antidempingo priemonių galiojimo pabaigą

(2012/C 186/06)

1. Kaip nustatyta 2009 m. lapkričio 30 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1225/2009 dėl apsaugos nuo importo dempingo kaina iš Europos bendrijos narėmis nesančių valstybių ⁽¹⁾ 11 straipsnio 2 dalyje, Komisija praneša, kad, jeigu nebus inicijuota peržiūra pagal toliau nurodytą procedūrą, toliau minimos antidempingo priemonės nustos galioti lentelėje nurodytą dieną.

2. Procedūra

Sąjungos gamintojai gali pateikti rašytinį prašymą atlikti peržiūrą. Prašyme turi būti pateikta pakankamai įrodymų, kad pasibaigus priemonių galiojimui dempingas ir jo daroma žala veikiausiai tęstųsi arba pasikartotų.

Jeigu Komisija nuspręs peržiūrėti susijusias priemones, importuotojams, eksportuotojams, eksportuojančios šalies atstovams ir Sąjungos gamintojams bus suteikta galimybė papildyti peržiūros prašyme išdėstytą informaciją, ją paneigti arba pateikti su ja susijusių pastabų.

3. Terminas

Bet kuriuo metu nuo šio pranešimo paskelbimo dienos, bet ne vėliau kaip likus trims mėnesiams iki lentelėje nurodytos dienos, Sąjungos gamintojai, remdamiesi tuo, kas išdėstyta pirmiau, Europos Komisijos Prekybos generaliniam direktoratui (European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105, 4/92, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾) gali pateikti rašytinį prašymą atlikti peržiūrą.

4. Šis pranešimas skelbiamas pagal Reglamento (EB) Nr. 1225/2009 11 straipsnio 2 dalį.

Produktas	Kilmės arba eksporto šalis (-ys)	Priemonės	Nuoroda	Galiojimo pabaigos data ⁽¹⁾
Ferosilicis	Kinijos Liaudies Respublika, Egiptas, Kazachstanas ir Rusija	Antidempingo muitas	Tarybos reglamentas (EB) Nr. 172/2008 (OL L 55, 2008 2 28, p. 6) su pakeitimais, padarytais Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1297/2009 (OL L 351, 2009 12 30, p. 1)	2013 3 1

⁽¹⁾ Priemonė nustoja galioti šioje skiltyje nurodytos dienos vidurnaktį.

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 51.

⁽²⁾ Faks. +32 22956505.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla COMP/M.6570 – UPS/TNT Express)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2012/C 186/07)

1. 2012 m. birželio 15 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „United Parcel Service Inc.“ (toliau – UPS, JAV) priėmusi pagal Nyderlandų teisę paskelbtą pasiūlymą įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „TNT Express N.V.“ (toliau – „TNT Express“, Nyderlandai) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— UPS: visame pasaulyje teikia specializuotas transporto ir logistikos paslaugas. Veiklos sritys: nedidelių siuntinių pristatymo paslaugos, krovinių gabenimas oro transportu, krovinių ekspedijavimas ir logistikos paslaugos pagal sutartis,

— „TNT Express“: logistikos paslaugos visame pasaulyje, nedidelių siuntinių pristatymo paslaugos, krovinių gabenimas oro ir sausumos transportu, krovinių ekspedijavimas ir logistikos paslaugos pagal sutartis.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6570 – UPS/TNT Express adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2012/C 186/08)

1. 2012 m. birželio 19 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Platinum Equity LLC“ (toliau – „Platinum“, JAV) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visą įmonės „Caterpillar Logistics Services LLC“ (toliau – CLS, JAV) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Platinum“: privataus kapitalo įmonė, kurios specializacija – įmonių, kurios įvairiems klientams teikia paslaugas įvairiose srityse, pvz., informacinės technologijos, telekomunikacijos, transportas ir logistika, su metalais susijusios paslaugos, gamyba ir platinimas, įsigijimas ir valdymas,
- CLS: logistikos paslaugos pagal sutartis,
- „Caterpillar“: pasaulinės veiklą įvairiose srityse vykdančios grupės, kuri, be kita ko, tiekia įrengimus, variklius ir finansinius produktus, vadovaujanti patironuojanti įmonė. Ji gamina ir parduoda įvairios paskirties variklius ir įrenginius.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal EB susijungimų reglamentą ⁽²⁾, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6620 – Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 56, 2005 3 5, p. 32 (Komunikatas dėl supaprastintos procedūros).

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo 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

(2012/C 186/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- 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)

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-ai):

3.1. Gamybos būdas:

Sūrio „Kopanisti“ gamybos būdas, šiuo metu naudojamas jį gaminančiose bendrose sūrinėse, šiek tiek skiriasi nuo naminės vietinio sūrio gamybos būdo ir buvo patobulintas, siekiant palengvinti gamybą, gerinti kokybę, naudoti kiekvienoje saloje turimas žaliavas bei mažinti sąnaudas.

Pareiškėjų grupė, gaminanti sūrį „Kopanisti“ savo sūrinėje, reikalauja, kad „Kopanisti“ gamybos metodas būtų iš dalies keičiamas taip:

- a) sutrauktą sūriui skirtą varškę reikia nusunkti sūrmaišiuose, kurie gali būti pagaminti iš audinio arba kitų tinkamų medžiagų. Paskui ją reikia suspausti, kad būtų pašalintas skystis. Medžiaginius maišelius nelengva naudoti, be to, norint juos išplauti ir paruošti pakartotiniam naudojimui reikia daug darbo ir laiko. Neseniai atsiradusi technologijų naujovė – iš maistinių medžiagų pagaminti sintetiniai maišeliai;
- b) be to, kai į nusunktą varškę dedama druskos, turėtų būti leidžiama įmaišyti iki 15 proc. bendro kiekio šviežio sviesto, kad būtų pagerinta „Kopanisti“ tekstūra, skonis ir kvapas. Ši praktika plačiai taikoma, gaminant vietinį sūrį namų sąlygomis. Sviestas gaminamas iš grietinės, gautos nugriebus Kikladų salų teritorijoje pagamintą pieną, naudojamą kitoms tos teritorijos sūrio rūšims gaminti. Pienas gaunamas iš tų pačių pieninių gyvulių, tomis pačiomis sąlygomis laikomų nustatytoje Kikladų salų teritorijoje ir šeriamų tuo pačių maistu.

Vartotojų manymu, geras „Kopanisti“ sūris turėtų būti kreminės konsistencijos, aitraus arba aštraus skonio su pipirų prieskoniu, malonaus aromato. Šviežias sviestas labai tinka šioms trimis „Kopanisti“ ypatybėms pabrėžti ir ženkliai gerina jo skonį: įmaišius sviesto, sūris tampa riebesnis, pagerinama jo kreminė konsistencija, sušvelninamas aštrus arba pipirų skonis ir patobulinamas kvapas.

3.2. Ženklinimas etiketėmis:

Siekiant, kad vartotojui būtų suteikta visa informacija, į privalomas nuorodas įtraukiama informacija apie „Kopanisti“ gamybai naudoto pieno rūšį ar rūšis ir visą papildomai įmaišytą sviestą.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ“ (KOPANISTI)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„Κοπανιστή“ (Kopanisti)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.3 klasė. Sūriai

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

„Kopanisti“ – sūrus kreminės tekstūros ir aitraus skonio sūris, tradiciškai gaminamas iš karvės, avies ar ožkos pieno arba šių pieno rūšių mišinio.

Pagrindiniai „Kopanisti“ ypatumai yra šie:

- didžiausias drėgnis – 56 proc,
- mažiausias riebumas (sausosios medžiagos) – 43 proc,
- konsistencija: kreminės konsistencijos minkštas sūris,
- žievė: nėra,
- tekstūra: minkšta, kreminė,
- spalva: nuo šviesiai gelsvos iki šviesiai rusvos.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

„Kopanisti“ kokybė tiesiogiai priklauso nuo pieno rūšies, iš kurios jis pagamintas. Kuo sodresnės kietos sudedamosios medžiagos, tuo geresnis bus „Kopanisti“. Dėl tradiciškai Kikladų prefektūroje auginamų gyvulių veislių ir šios vietovės klimato bei geografinių ypatumų gaminamas tokios kokybės pienas.

„Kopanisti“ gamybai naudojamas pienas turi atitikti šiuos reikalavimus:

- jo kilmė turi būti geografinis Kikladų prefektūros regionas,
- tai turi būti karvės, avies ar ožkos pienas arba šių pieno rūšių mišinys,
- tai turi būti tradiciniais būdais teritorijoje auginamų, prie jos prisitaikiusių ir daugiausia tos teritorijos augalų pašaru šeriamų avių, ožkų ir karvių veislių pienas,
- tai turi būti riebus pienas,
- jis turi būti melžiamas ne anksčiau, negu dešimt dienų po veršiamosios,
- sūrio gamybai naudojamas pienas neturi būti koncentruotas, į jį negalima papildomai dėti pieno miltelių arba koncentrato, pieno baltymų, kazeinų, dažiklių, konservantų ar antibiotinių medžiagų,
- į nusunktą sūrio varškę, kuri po nokinimo tampa „Kopanisti“, galima įmaišyti iki 15 proc. masės šviežio sviesto. Sviestas gaminamas iš grietinėlės, gautos nugriebus Kikladų prefektūros teritorijoje pagamintą pieną, naudojamą kitoms sūrio rūšims gaminti.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

Gyvuliai daugiausia ganosi nedidelio ganymo pajėgumo ganyklose, kurių augmenija pasižymi išskirtine endeminiu augalų rūšių gausa.

Dėl geografinės padėties ir klimato sąlygų Kikladų salose yra du aiškūs metų laikai: lietingasis (spalio–balandžio mėn.) ir sausasis (gegužės–rugsėjo mėn.).

Gegužės–rugsėjo mėn. ganyklų augalija visiškai išdžiūva. Tuo metu gyvuliai daugiausia ėda sudžiūvusius vietinių ganyklų augalus arba javus ar ankštinius augalus (vikius, dobilus, mėlynžiedes liucernas ir kt.) nustatytos vietovės ganyklose. Vis dėlto nustatytoje vietovėje pagaminto pašaro nepakanka ir gegužės–rugsėjo mėn. (kai pieno primelžiama mažiau) gyvulių pašaras iki 40 proc. papildomas pašaru, pagamintu už tos vietovės ribų. Tokio pašaro sudėtyje būna krakmolingų javų grūdų, rupijų pašarų ir šieno.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Visi pieno gamybos etapai, pieno perdirbimas ir galutinio produkto nokinimas vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

—

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Ant „Kopanisti“ pakuotės turi būti pateiktos šios nuorodos:

- „Κοπανιστή“ (Kopanisti),
- saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN):
- sūris,
- jeigu reikia, nurodoma produktui gaminti naudoto pieno rūšis ar rūšys, o tam tikrais atvejais ir nuoroda „ pridėta sviesto“,
- kai naudojamas žalias (nepasterizuotas) pienas, naudojamas specialus ženklinimas, nustatytas nacionalinės ir ES teisės aktais (Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo IX skirsnio IV skyrius),
- produkto gamintojo ar pakuotojo pavadinimas ir būstinė,
- produkto svoris,
- pagaminimo data,
- šie kontrolės duomenys:
 - pirmos dvi kilmės vietos nuorodos raidės: KO,
 - pakavimo medžiagos serijos numeris (pvz. KO1650-20/12/94).

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Geografinės vietovės, kurioje gaminamas „Kopanisti“, administracinės ribos yra Graikijos Kikladų regioninis vienetas, kurį sudaro 24 gyvenamos salos ir daugiau nei 100 negyvenamų salų ir uolėtų salelių pietinėje Egėjo jūros dalyje.

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

a) Dirvožemis

Vietovė, kurioje gaminamas „Kopanisti“, yra Kikladų salynas, kurį sudaro 124 gyvenamos ir negyvenamos salos ir uolėtos salelės. Jų bendras plotas – 2 768 km².

Kikladų salas sudaranti uolos yra sprogios, vulkaninės ir metamorfines kilmės. Ganyklos užima 55 proc. viso Kikladų prefektūros paviršiaus ploto.

b) Klimatas

Kikladų regionui, kuriame metinių izotermių intervalas – 18–19 °C, būdingas jūrinis klimatas ir negausus metinis kritulių kiekis. Iš esmės tai palyginti sausas ir vienas iš labiausiai vėjuotų regionų Graikijoje. Dėl kasmetinių vėjų vasaros čia vėsios.

Vidutinis metinis santykinis drėgnis, vidutinė metinė temperatūra, metinis lietingų dienų skaičius ir saulėtų valandų skaičius įvairiose Kikladų prefektūros vietovėse, kuriose gaminamas „Kopanisti“, yra tokie:

Meteorologinė stotis	Vidutinis metinis santykinis drėgnis (%)	Vidutinė metinė temperatūra (°C)	Lietingų dienų	Saulėtų valandų
Siras	65	18,5	79,6	2 894,7
Paras	76	18,4	63,1	2 840,7
Naksas	71	18,4	82,0	2 622,5

(Gynybos ministerija, 1978 m.)

c) Augmenija

Toliau išvardyta Kikladų saloms būdinga augmenija:

- Endeminės rūšys: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Dilos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987).
- Friganos (krūmynai): *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnos*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum*, etc.
- Medingi krūminiai augalai: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius*, kt.
- Pakrantės augmenija:
- Uolėti paplūdimiai ir druskingos pievos: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides*, kt.
- Smėlėti paplūdimiai: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancreatium maritimum*, kt. (Polunin, 1980).

Gyvulių, kurių pienas ir grietinė naudojama „kopanisti“ sūrio gamybai, rūšys ir veislės

Konkrečios Graikijos geofizinės ir klimato sąlygos nulėmė ožkų ir avių auginimo ypatumus. Svarbiausi ypatumai yra ekstensyvosios gyvulininkystės sistemos ir nedidelių ūkių paplitimas ir atsparių, gerai prisitaikančių prie sudėtingų Graikijos sąlygų, nedidelio primilžio avių ir ožkų veislių auginimas. Prisitaikymas prie fizinių sąlygų ir didelės augalų įvairovės ganyklų, kurioms būdinga endeminių augalų rūšių gausa, naudojimas lemia ypač įvairią gaminamo pieno cheminę sudėtį ir puikias organoleptines savybes. Puiki pieno kokybė ir sūrio gamintojų patirtis leidžia gaminti daug puikių sūrių rūšių, iš kurių geriausiai žinomoms priklauso „Kopanisti“.

Dauguma Graikijoje, ypač Kikladų salose auginamų avių yra bendros genetinės kilmės, tačiau jų ypatumai skiriasi dėl konkrečių vietovės, kurioje jos auginamos, ypatumų. Gyvūnai yra nedideli ir gerai prisitaikę prie sudėtingų Graikijos geofizinių ir klimato sąlygų; jų primilžis nedidelis (80–120 kg per metus), tačiau pienas puikios kokybės. Tai daugiausia priklauso nuo gyvūnų auginimo būdo ir nuo augmenijos įvairovės Graikijos kaimo vietovėse. Graikijoje daugiausia auginamos *Zackel* (*Ovis Aries* L.) veislės avys. Be vietinių avių veislių, esama ir nevietinių veislių bei sukryžmintų vietinių ir nevietinių avių veislių, tačiau jų pieno sudėtis ne tokia įvairi (*Hatziminaoglou & Co.*, 1985 m.).

Dauguma ožkų (maždaug 80 proc.) yra vietinių veislių ir maždaug 14 proc. sudaro su įvairiomis nevietinėmis veislėmis sukryžminti gyvūnai, likę 6 proc. – *Zaanen* veislės ožkos. Vietinių veislių ožkos gali būti įvairių spalvų ir turi neišvestiems gyvūnams būdingų ypatybių, pvz., yra nedidelio ūgio, retai atsiveda keletą palikuonių, yra tvirto sudėjimo, jų primilžis nedidelis. Metinis kalnuotų vietovių gyvūnų pieno kiekis yra 50–100 kg, o žemumų gyvūnų – 120–150 kg. Kalnų, priekalnių ir salų vietovėse ožkininkystė beveik visada grindžiama laisvu ganymu. Tarp žemumose laikomų išvestų ar nevietinių veislių labiausiai paplitęs vietinis arba pusiau vietinis auginimo būdas (*Hatziminaoglou & Co.*, 1985 m.).

Kikladų prefektūroje vyrauja *Holstein-Friesian* veislės, *Swiss* veislės ir vietinės *Kea* veislės karvės (Kikladų salų žemės ūkio departamentas, 1993 m.).

5.2. Produkto ypatumai:

Pagrindiniai „Kopanisti“ ypatumai – didelis druskos kiekis, aitrus, aštrus pipirų skonis, kreminė tekstūra ir sodrus kvapas.

Greita ir ekstensyvi nokinimo proceso proteolizė ir lipolizė lemia jo aitrų, aštroką pipirų skonį. Šio sūrio nokinimo būdas išskirtinis. Nusunkta ir pasūdyta sūrio masė, nepaisant to, ar į ją įmaišyta šviežio žalio sviesto, dedama į plačiakraštes talpas ir laikoma vėsioje, gana drėgnoje vieta, kol ant jos paviršiaus užauga pakankamai mikrobu. Tada sūrio masė suminkoma, kad užaugę mikrobai tolygiai pasiskirstytų sūryje. Po to sūris vėl sudedamas į plačiakraštes talpas. Per visą nokinimo etapą, kuris dažniausiai trunka 30–40 dienų, šis procesas kartojamas du–keturis kartus.

Siekiant paspartinti ir šiek tiek valdyti „Kopanisti“ nokinimo procesą, į ką tik nusunktą rūgščią sūrio masę dažnai įmaišoma ne daugiau nei 10 proc. šios masės aukštos kokybės senesnio „Kopanisti“, vietinių gyventojų vadinamo „Kopanisti raugu“.

Dėl nokinimo etapu vykdytų veiksmų užaugę gausūs mikrobai sūriui suteikia mikrobinių fermentų, sukeliančių greitą ir ekstensyvią proteolizę ir lipolizę, dėl to „Kopanisti“ greitai sunoksta, jo skonis aitrus, o kvapas – sodrus.

„Kopanisti“ kreminė tekstūra susidaro tiek veikiant mikrofloros fermentams, kurie atsiranda nokinimo etapu, tiek dėl didesnio sūrio drėgno, todėl jis priskiriamas minkštiesiems sūriams. Jeigu gaminant įmaišoma šviežio sviesto, jo tekstūra tampa dar labiau kreminė. Be to, tokia praktika, t. y. įmaišyti šviežio sviesto į sūrio sutrauką, buvo ir tebėra įprasta gaminant „Kopanisti“ sūrį namų sąlygomis, bent jau Tino saloje.

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:*

Svarbiausius fizinio „Kopanisti“ kokybės ir ypatybių ir geografinės aplinkos ryšio elementus galima apibūdinti taip:

- sodrus „Kopanisti“ skonis susijęs su ypač įvairia naudojamo tvirto sudėjimo ir gerai prisitaikiusių prie sudėtingų geofizinių ir klimato sąlygų Kikladų salose (nedidelis metinis kritulių kiekis, didelis saulėtumas, stiprūs vėjai ir kt.) vietos gyvulių, kurių primilžis nedidelis (80–120 kg per metus), pieno chemine sudėtimi,
- išskirtinis „Kopanisti“ aromatas, be kita ko, atsiranda dėl endeminių ir aromatinių augalų, kuriais gyvulių augintojai, remdamiesi savo patirtimi, šeria gyvulius, gausos natūraliose nustatytos vietovės ganyklose,
- greita ir ekstensyvi nokinimo proceso proteolizė ir lipolizė, kurią sukelia nokinimo etapu gausiai užaugę mikrobai, lemia jo aitrų, aštroką pipirų skonį,
- nuosekli produkto kokybė užtikrinama šviežią sūrio sutrauką sumaišant su ne daugiau nei 10 proc. jos masės sudarančiu geros kokybės senesniu „Kopanisti“,
- laikui bėgant remiantis ilgalaike gamintojų patirtimi ištobulintas „Kopanisti“ gamybos būdas, kuriuo visapusiškai panaudojamos tiek Kikladų salose esančios žaliavos, tiek klimato sąlygos. Labai svarbu nusunkti sūrio sutrauką, kol pasiekiamas reikiamas drėgnis, ir įdėjus į ją druskos maišyti, kol sūrio masė taps vienalytė, taip sudarant sąlygas tikslingai augti mikrobams. Dėl veiksmų, atliktų nokinimo etapu, be tolesnio įsikišimo ant sūrio paviršiaus gausiai užauganti mikrobinė medžiaga tolygiai pasiskirsto sūrio masėje. Taip sūrio sutraukoje atsiranda mikrobinių fermentų, sukeliančių greitą ir ekstensyvią proteolizę ir lipolizę ir skatinančių greitą „Kopanisti“ sunokimą, aitrų skonį, kreminę tekstūrą ir sodrų aromatą.

„Kopanisti“ – gerai žinomas tradicinis sūris, pagamintas ir ištobulintas Graikijoje, būtent Kikladų prefektūros salose. Kikladų salose jis gaminamas jau daugybę metų.

Nuo seniausių laikų galima rasti nuorodų apie sūrio gamybą Graikijoje. Senovės graikai pieną laikė šventu maistu, kadangi Dzeusas buvo žindytas ožkos Amaltėjos pienu. Graikų mitologijoje sūrio gamybos menas – mirtingiesiems Olimpo dievų suteikta vertinga dovana. Salmonėjaus ir Alkidikės dukros Tiros vardu „<...> dėl jos odos baltumo ir švelnumo graikų kalboje pavadintas sūris [tyri]“ (Diodorus Siculus). „Odisejoje“ (I, 218-250) Homeras mini kiklopo Polifemo ruošiamą sūrį (Sideris, 1982).

Vieną iš 1809 m. Paryžiuje prancūzų k. išleistos knygos „Kelionė į Tiną, vieną iš salyno salų“ ir 1998 m. pakartotinai asociacijos *Friends of Krokos of Tinos* išleisto jos vertimo į graikų k. skyrių daktaras ir filosofas iš Tino salos Markakis Zalonis skyrė „Tino salos gaminiam“: „<...> Tino saloje gaminami <...> minkšti sūriai, labai nedaug aliejaus <...>“. Toliau skyriuje apie „Tino salos gyventojų mitybą“ rašoma: „<...> maisto produktai, kuriuos tris kartus per dieną dažniausiai valgo Tino salos gyventojai – daugiausia mėsos gaminiai. Prie jų dar reikia pridėti kiaušinius, šviežią sūrį, minkštą sūrį, kurio skonis stipresnis ir aštresnis nei subrandintų *Roquefort* ar *Géromé* sūrių, ir sūraus skonio sūrį iš Peloponeso <...>“. Akivaizdu, kad čia M. Zalonis rašo apie Tino salos „Kopanisti“: jo manymu, šio sūrio skonis stipresnis ir aštresnis nei subrandintas *Roquefort* sūris!

Yra nuorodų, kad 1859 m. ir 1870 m. Olimpinėse žaidynėse išdalyti prizai įvairiems eksponuotiems gaminiams. Sūrio produktų kategorijoje minimas „Kopanisti“ iš Siro salos skirtas apdovanojimas.

Liambeis (1899 m.) apie „Kopanisti“ gamybos būdą rašė: „<...> sūris yra stipraus pipirų skonio, dėl šių ypatumų jis laikomas delikatesu <...> jo kaina gana didelė, kaip prabangos prekės.“

Taip pat „Kopanisti“ išsamiai apibūdino Dimitriadis (1900 m.), Tzouliadis (1936 m.) ir Zigouris (1952 m., 1956 m.).

Galiausiai, B. K. Veinoglou ir E. Anifantakis universitetams skirto vadovėlio „Pieno gamybos technologijos. Antras tomas“, *Karamberopoulos Editors* (1980 m.) skyriuje pavadinimu „Ypatingų sūrių gamyba“ mini „Kopanisti“. Jie pažymi, kad „<...> geriausiai žinomos „Kopanisti“ rūšys – „Kopanisti“ iš Mikono ir Tino salų <...>“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>

Pakeitimo 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

(2012/C 186/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys
- 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):

3.1. Produkto aprašymas:

Gaminamas alyvuogių aliejus šioje paraiškoje apibūdinamas detaliau nei pirminės registracijos dokumentuose. Siekiant užtikrinti, kad šiuo pavadinimu būtų vadinamas tik nustatytos vietovės aukščiausios kokybės alyvuogių aliejus, nustatyti griežtesni kokybės reikalavimai.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

3.2. Geografinė vietovė:

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejus, priskirta administraciniam Peloponeso regiono Mesinijos regioniniam vienetui, kad į jį būtų įtrauktos visos vietovės, kuriose auginamos alyvuogės ir gaminamas „Kalamata“ alyvuogių aliejus. Svarbu pažymėti, kad auginamų alyvuogių rūšys, jų auginimo būdai, vaisių apdirbimas, alyvuogių aliejaus gamybos istorija ir glaudus jos ryšys su žmonių elgesiu ir papročiais, dirvožemis ir klimatas panašūs visose Mesinijos vietovėse, kuriose auginamos alyvuogės. Todėl Mesinijos vietovėse, esančiose už buvusios Kalamatos provincijos ribų, gaminamo aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus fizinės, cheminės ir juslinės savybės yra tokios pačios, kaip SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus.

Remiantis Tarptautinės alyvuogių tarybos pripažintoje vystymosi ministerijos vartotojų reikalų generalinio sekretoriato chemijos laboratorijoje atliktais Mesinijos aukštos kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus mėginių jusliniais testais, visų Mesinijos vietovėje pagamintų alyvuogių aliejų juslinės savybės panašios. Šioje SKVN vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies likučio vidurkis $M_f = 3,4$, o trūkumų vidurkis – $M_d = 0$. Likusioje Mesinijos vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies likučio vidurkis $M_f = 3,9$, o trūkumų vidurkis – $M_d = 0$. Šioje SKVN vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies kartumo vidurkis $M_f = 2,37$, o aštrumo vidurkis – $M_p = 3,33$. Likusioje Mesinijos vietovėje gaminamų alyvuogių aliejų rūšies kartumo vidurkis $M_f = 2,51$, o aštrumo vidurkis – $M_p = 3,21$.

Remiantis vystymosi ministerijos vartotojų reikalų generalinio sekretoriato 2000–2010 m. chemijos laboratorijoje atliktais tyrimais, visoje Mesinijos vietovėje gaminamo „Kalamata“ alyvuogių aliejaus savybės vienodos. Tai matyti toliau pateiktoje lentelėje.

	Nustatytos geografinės vietovės vidurkis	Likusios Mesinijos vietovės vidurkis
Rūgštingumas	0,49	0,49
Peroksidų skaičius	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Bendras sterolių kiekis	1 310	1 267
Palmitino rūgštis (%)	11,82	11,75
Palmitoleino rūgštis (%)	0,86	0,86
Stearino rūgštis (%)	2,78	2,61
Oleino rūgštis (%)	75,63	76,79
Linolio rūgštis (%)	7,07	6,1

Taigi laikantis šioje paraiškoje pateiktų griežtų kokybės reikalavimų, reikia nustatyti naują geografinę vietovę.

3.3. Gamybos būdas:

Gamybos būdas pakeistas, kadangi vietovėse, kurių reljefas tinkamas, pradėtos naudoti derliaus rinkimo mašinos (purtyklės). Purtyklių naudojimas turi daug privalumų, jas naudojant siekiama surinkti aukštesnės kokybės alyvuoges ir iš jų pagaminti kokybiškesnį alyvuogių aliejų.

Konkretūs purtyklių privalumai, lyginant su purtymu rankomis, yra šie:

- mažesnės derliaus rinkimo sąnaudos ir trumpesnis laikas, nepakitę vaisiai surenkami per nustatytą derliaus rinkimo laikotarpį,
- didėja medžių derlumas, kadangi nuėmus alyvuogių derlių alyvmedžiai iš karto nugenimi,
- tai optimalus derliaus nuėmimo būdas, nežalojantis nei šakų, nei vaisių.

Be to, spaudžiant alyvuoges spaudimo įrenginiais, spaudžiamos alyvuogių pastos temperatūra negali viršyti 27 °C, kad būtų galima užtikrinti aukštą aliejaus kokybę ir išlaikyti lakiąsias ypatybes, spalvą ir antioksidacines savybes.

Tokiu atveju ant pakuotės gali būti pridėta nuoroda „šaltasis išgavimas“, minima Reglamente (EB) Nr. 1091/2002 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų.

3.4. Ryšys su geografinė vietovė:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus glaudžiai susijęs su viso Mesinijos regiono istorija, tradicijomis ir kultūra, žiemą pagrindinė šios vietovės gyventojų veikla susijusi su šiuo aliejumi. Istoriniais šaltiniais ir keletą kartų vykdytais kasinėjimais patvirtinta, kad jau seniausiais laikais Mesinijos vietovėje pradėta auginti alyvuoges ir gaminti alyvuogių aliejų. Alyvuogių aliejus buvo ir tebėra itin svarbus ekonominis ir socialinis veiksnys, darantis įtaką vystymuisi ir gyventojų gerovei.

Buvusioje Kalamatos provincijoje ir visoje likusioje Mesinijos vietovėje dirvožemio ir klimato sąlygos vienodos: nuožulni, kalvota vietovė, vidutinis metinis kritulių kiekis – 750–800 mm, švelnios žiemos, ilgos ir karštos vasaros, didelis saulėtumas, nestiprūs vėjai, kalvotas reljefas (alyvmedžių giraitės pasiekia tiesioginiai saulės spinduliai, jose gera oro cirkuliacija), lengvas klintinis neutralaus arba šarminio pH dirvožemis su pakankama fosforo, kalio, boro ir kt. koncentracija. Taip pat visoje nustatytoje geografinėje vietovėje naudojama ta pati alyvuogių auginimo metodika ir apdirbimo būdai. Visoje Mesinijos vietovėje ir buvusioje Kalamatos provincijoje pagamintas alyvuogių aliejus turi tuos pačius išskirtinius kokybės ypatumus: sodrią spalvą, malonų skonį, yra natūraliai permatomas, jame daug aromatinių medžiagų, rūgštingumo lygis daug mažesnis už didžiausią leidžiamą kiekį, jame yra specifinių riebalų rūgščių, jis yra vidutiniškai stipraus vaisių skonio ir žalių vaisių aromato, jo skonis šiek tiek karstelėjęs, vidutinio aštrumo arba aštrus.

Toliau išvardyti veiksniai žaliavoms suteikia „Kalamata“ alyvuogių aliejui būdingų specifinių ypatumų:

- idealios vietovės klimato sąlygos (didelio saulėtumo ir optimalaus kritulių kiekio derinys ir kt.),
- švelnios žiemos ir ilgos, karštos ir sausos vasaros,
- nestiprūs vėjai ir kalvotas vietovės reljefas, genint ūkininkų alyvmedžiams suteikiamas kupolo pavidalas. Mesinijos kalvotose vietovėse ne visada įmanoma naudoti mechanines priemones alyvuogių auginimui ar mašina nuimti jų derlių, todėl vis dar naudojami tradiciniai būdai (genėjimas, paviršiaus lyginimas, derliaus nuėmimas),
- lengvas klintinis neutralaus ar šarminio pH dirvožemis,
- tinkama fosforo, magnio, mangano, boro ir kt. koncentracija,

- dėl nedidelių sklypų Mesinijos alyvuogių augintojai gali tinkamai pasirūpinti alyvmedžiais ir gaminti aukštos kokybės aliejų, kurio jiems užtenka visiems metams,
- kruopštus tinkamai prinokusių alyvuogių derliaus nuėmimas ir optimalios apdirbimo sąlygos. Tarp Taigetos ir Jonijos jūros esančios geografinės vietovės vienodas ir savitas klimatas suteikia Mesinijos vietovės „Kalamata“ aliejui bendrų ypatumų.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„ΚΑΛΑΜΑΤΑ“ (KALAMATA)

EB Nr.: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

„Καλαμάτα“ (Kalamata)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

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

Šiuo pavadinimu vadinamas iš „Koroneiki“ ir „Mastoeidis“ alyvuogių rūšių gaminamas aukščiausios kokybės pirmo spaudimo aliejus. „Kalamata“ SKVN alyvuogių aliejus daugiausia gaminamas iš „Koroneiki“ rūšies alyvuogių ir daugiausia 5 proc. „Mastoeidis“ rūšies alyvuogių. Jis pasižymi šiomis savybėmis:

bendras didžiausias rūgštingumas, išreikštas oleino rūgšties svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,50 g.

Prekybai pateiktame įprastame alyvuogių aliejuje esančių oksiduotų medžiagų rodikliai turėtų būti tokie:

K₂₃₂: daugiausia – 2,20.

K₂₇₀: daugiausia – 0,20.

Peroksidų skaičius: ≤ 14 MeqO₂/kg.

Bendras sterolių kiekis: > 1 100mg/kg.

Riebalų rūgščių kiekis (%):

Oleino rūgštis: 70–80.

Linolio rūgštis: 4,0–11,0.

Stearino rūgštis: 2,0–4,0.

Palmitoleino rūgštis: 0,6–1,2.

Palmitino rūgštis: 10,0–15,0.

Juslinės savybės

Aprašymas	Vidutinė vertė
Alyvuogių vaisiškumas	3–5
Kartumas	2–3
Aštrumas	2–4
Trūkumai	0

„Kalamata“ SKVN alyvuogių aliejus yra vidutinio stiprumo vaisių skonio ir žalių vaisių aromato, jo skonis šiek tiek karstelėjęs, vidutinio aštrumo ar aštrus.

Jo spalva – nuo žalios iki geltono atspalvio žalios.

3.3. Žalios (taikoma tik perdirbtiems produktams):

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Auginimas, gamyba ir spaudimas turi vykti tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje. Alyvuogių aliejus turi būti gaminamas ir iš pradžių laikomas nustatytoje geografinėje vietovėje esančiose gamyklose, atitinkančiose galiojančias ES ir nacionalines maisto gamybos taisykles, kuriose įrengti nerūdijančio plieno įrenginiai ir nerūdijančio plieno sandėliavimo talpos.

Alyvuogių derliaus nuėmimas, jų gabenimas ir sandėliavimas

Priklausomai nuo oro sąlygų, 4–6 savaites nuo spalio mėn. pabaigos, kai vaisiai tampa žalios arba geltono atspalvio žalios spalvos ir kai 50 proc. vaisių tampa rašalo spalvos, daugelyje vietovių alyvuogių derlius nuimamas jas nukratant rankomis ar griebtuvais arba mašinomis (purtyklėmis). Nuimant derlių po medžiais visada ištiesiami alyvuogių tinklai. Ant žemės nukritusių vaisių (kritulių) negalima rinkti spaudimui.

Į alyvuogių spaudyklas alyvuogės gabenamos 30–50 kg talpos tvirtose, vėdinamose plastikinėse dėžėse arba tik iš augalinės medžiagos pagamintuose maišuose. Kad nepablogėtų alyvuogių kokybė, jos pačiomis geriausiomis sąlygomis (laikant jas tamsioje vietoje ir ant palečių, kad būtų oro cirkuliacija ir alyvuogės tiesiogiai nesiliestų su žeme) turi būti nugabentos į spaudyklas ir išspaus tos per 24 val. Prieš išspaudžiant alyvuoges, jas reikia laikyti vėsioje vietoje. Nuo vaisių derliaus surinkimo iki aukščiausios kokybės pirmo spaudimo SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus pagaminimo negali praeiti daugiau nei 24 val. Draudžiama alyvuoges laikyti alyvmedžių giraitėse, kuriose joms gresia įvairūs natūralūs ir mikrobiologiniai pavojai.

Alyvuogių apdirbimas

Alyvuogės apdirbamos tradiciniuose arba išcentrinuose aliejaus spaudimo įrenginiuose, kuriuose spaudžiant ir vėliau kitaip perdirbant alyvuogių pastos temperatūra neviršija 27 °C. Spaudyklose vaisiai atskiriami nuo lapų ir šakelių, nuplaunami ir dedami į smulkintuvus. Po to alyvuogių pasta 20–30 min. trinama ir aliejus išspaudžiamas arba spaudimo, arba išcentrinu būdu. Jei alyvuogių skysčio nepakanka, įpilama šiek tiek vandens.

Alyvuogių spaudyklos turi būti Mesinijos vietovėje.

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

SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejus turi būti sandėliuojamas nerūdijančiojo plieno talpose tinkamose saugyklose, kurių temperatūra ne didesnė kaip 24 °C. Iš pradžių alyvuogių aliejų galima sandėliuoti spaudyklų, kuriose jis gaminamas, saugyklose.

Alyvuogių aliejus iš spaudyklos į išpilstymo gamyklų saugyklas turi būti gabenamas kruopščiai išvalytose specialiose nerūdijančiojo plieno talpose.

Aliejus gali būti išpilstytas į butelius ir nurodytoje geografinėje vietovėje, ir už jos ribų, jeigu įdiegta patikima atsekamumo sistema ir aliejus tinkamai paženklinamas.

Jei yra įdiegta patikima atsekamumo sistema, parduodant aliejų didmeniniu būdu produktas gali būti gabenamas nerūdijančiojo plieno talpose, kurios pripildomos, užplombuojamos ir tinkamai paženklinamos. Parduodant aliejų mažmeniniu būdu, leidžiama naudoti įvairias ne didesnes kaip 5 litrų talpos pakuotes, jeigu tai atitinka tiek ES, tiek Graikijos teisės aktus.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Etiketėje turi būti nurodytas kodas, sudarytas iš raidžių ir skaičių, nurodančių etiketės serijos numerį ir dviejų paskutinių pagaminimo metų skaitmenis; jie turi būti išdėstyti tokia tvarka:

KA/etiketės serijos numeris/du paskutiniai pagaminimo metų skaitmenys.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus gaminamas administraciniame Mesinijos regioniniame vienetė, kuris yra Peloponeso regiono teritorinis padalinys. Vietovės šiaurinė riba – Nedos upė ir Arkadijos kalnai, rytinė riba – Taigetos, jos pietuose – Mesinijos įlanka, o vakaruose – Jonijos jūra.

Alyvmedžių giraičių teritorijos plotas – maždaug milijonas stremų (100 000 ha).

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Nustatyta geografinė vietovė yra Peloponeso pietvakariuose, jos plotas – 2 991 kvadratinis kilometras. Rytinėje Mesinijos dalyje dominuoja natūralią ribą su Lakonijos prefektūrą sudaranti Taigetos kalnų grandinė. Taigetos kalnų grandinė, kurios didžiausios viršukalnės aukštis – 2 400 m, driekiasi 115 km ir formuoja vietovės mikroklimatą. Mesinijos plokštuma – didžiausia ir derlingiausia, taip pat yra mažesnių Kiparisijos, Gargaliano, Pilo, Metonio, Koronio, Longos ir Petalidžio lygumų.

Nustatytos geografinės vietovės klimatas ir dirvožemis turi specifinių ypatumų, itin tinkamų alyvuogėms auginti, taigi auginimo sezonu reikia atlikti tik tai, kas būtina įprastai auginant medžius. Vietovėje vyrauja Viduržemio jūros (sausas, vidutinis) ir subtropinis mikroklimatas. Žiemos čia švelnios, o vasaros – ilgos ir karštos. Šaltasis metų laikas būna lapkričio–balandžio mėnesiais, o karštasis – gegužės–spalio mėnesiais. Vidutinis metinis kritulių kiekis – maždaug 750–800 mm, daugiausiai lyja žiemą (maždaug 330 mm). Rudenį iškrenta maždaug 250 mm, pavasarį – 146 mm, o vasarą – 23 mm lietaus. Sausiausias mėnuo – liepa (5,2 mm), lietingiausias – lapkritis (138,2 mm).

Vidutinis metinis santykinis drėgnis – 67,7 proc. Sausiausias mėnuo – liepa (58 proc.), lietingiausias – lapkritis (74 proc.).

Remiantis vidutinėmis mėnesio temperatūromis per metus, žemiausia temperatūra būna gruodžio ir sausio mėnesiais (10 °C), aukščiausia – liepos ir rugpjūčio mėnesiais (28 °C). Šioje vietovėje saulė šviečia 3 000 valandų per metus.

Toks mikroklimatas puikiai tinka alyvuogėms auginti. Čia nėra didelių temperatūros svyravimų, o lietaus pasiskirstymo lygis tinkamas. Taigi sudaromos optimalios sąlygos alyvmedžių metiniam ciklui.

Dirvožemis molingas ir smėlingas, jo pH neutralus arba šarminis. Nustatytoje geografinėje vietovėje vyrauja kalvos. Žemė šiek tiek pralaidi, pakankamai sausa, į ją lengvai patenka vanduo ir dirvožemio skysčiai, todėl joje nesikaupia vanduo ir nėra įtrūkių. Dirvožemyje pakanka fosforo, boro, mangano ir magnio, tačiau šiek tiek trūksta azoto ir kalio, todėl dirvožemis tręšiamas reikiamomis mineralinėmis trąšomis. Dirvožemio mechaninė sudėtis – nuo lengvos iki vidutinės. Alyvmedžių giraitės daugiausia sodinamos nuožulniose, kalvotose vietose, kad medžiai gautų pakankamai oro, nes tai gerina produkto kokybę.

5.2. Produkto ypatumai:

„Kalamata“ alyvuogių aliejus gaminamas iš „Koroneiki“ ir „Mastoeidis“ alyvuogių rūšių, visas gaminamas aliejus priskiriamas aukščiausios kokybės pirmo spaudimo aliejui, kadangi jo rūgštumas gerokai mažesnis už leidžiamą, o kiti parametrai (peroksidų skaičius ir ekstinkcijos koeficientas K_{232}) mažesnis už Europos Sąjungos reglamente nurodytus didžiausius leistinus kiekius. Taip pat jame yra specifinių riebalų rūgščių, būdingų SKVN „Kalamata“ aliejui. Šis alyvuogių aliejus iš kitų alyvuogių aliejų išsiskiria dideliu oleino rūgšties kiekiu, specifinėmis linolio, stearino, palmitoleino ir palmitino rūgščių vertėmis ir jų santykiu. Šios specifinės riebalų rūgštys ir vidutinio stiprumo vaisių skonis bei žalių vaisių aromatas, karstelėjęs ir aštrokas skonis SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejui suteikia specifinių ir išskirtinių ypatumų.

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:

Istorinis ryšys

Jau seniausiais laikais nustatytoje geografinėje vietovėje pradėta auginti alyvuoges. Iš archeologinių radinių matyti ir išsaugotuose rašytiniuose šaltiniuose patvirtinama, kad alyvuogės ir alyvuogių aliejus buvo vartojami maistui, kaip pagrindas kvėpalams gaminti, ir buvo meno objektai. Per kasinėjimus Nestoro rūmuose Choroje atrasta 1 200 linijiniu B raštu išraižytų molio lentelių, kuriose pateikta vertingos informacijos apie alyvmedžių svarbą ir tai, kaip jie pakeitė vietinių gyventojų gyvenimą XIV–XIII a. pr. Kr.

Karporos vietovėje rasta nuo 1900 m. pr. Kr. išlikusių alyvuogių kauliukų. Remiantis radiochronologija ir panaudojus žiedadulkių diagramos metodą, atlikti su alyvuogių auginimu Pilos vietovėje susiję skaičiavimai. Išsiaiškinta, kad alyvuogės augintos jau 1100 m. pr. Kr., jos buvo daugiausia auginama rūšis.

„Koroneiki“ – vietinė Mesinijos rūšis. Tai matyti iš jos pavadinimo, reiškiančio „kilusi iš Koronio“, mažo pakrantės miestelio pietrytinėje nustatytos geografinės vietovės dalyje.

Alyvuogių aliejumi buvo prekiaujama Metonio ir Nevarino uostuose (dabartinis Pilos miestas). Graikijos pirkliai savo kroviniuose gabendavo aliejaus iš Kiparisijos vietovės.

Alyvmedžių giraitės buvo sodinamos Turkijai priklausiusioje valstybinėje žemėje, kuri atiteko užkariautojams iš Venecijos ir buvo išnuomota ūkininkams. Siekiant patenkinti paklausą, alyvuogių aliejaus taip pat buvo gaunama iš Koronio ir Manio vietovių ir iš visos Mesinijos.

Gamtinis ryšys:

Toliau išvardyti veiksniai žaliavoms suteikia „Kalamata“ alyvuogių aliejui būdingų specifinių ypatumų:

- Idealios vietovės klimato sąlygos: didelio saulėtumo ir optimalaus kritulių kiekio (maždaug 750–800 mm) derinys, švelnios žiemos ir ilgos, karštos ir sausos vasaros.
- Nestiprūs vėjai, kalvotas reljefas ir ūkininkų nugenėti kupolo pavidalu alyvmedžiai (paliekamos 3–4 pagrindinės šakos ir pašalinama dalis žemiau esančios lapijos). Dėl to alyvmedžių giraitės pasiekia tiesioginiai saulės spinduliai ir jose gera oro cirkuliacija, todėl vaisiai tinkamai sunoksta. Šie veiksniai lemia specifinius pagaminto sodrios spalvos ir malonaus kvapo aliejaus, kuriame yra daug pigmentų, ypatumus. Mesinijos kalvotose vietovėse ne visada įmanoma naudoti mechanines priemones alyvuogių auginimui ar mašina nuimti jų derlių, todėl vis dar naudojami tradiciniai būdai (genėjimas, paviršiaus išlyginimas, derliaus nuėmimas).
- Dirvožemis čia lengvas klintinis, neutralaus ar šarminio pH. Klintinis dirvožemis veiksmingiau nei kiti dirvožemiai apsaugo medžius nuo geležies sugėrimo ir daug geriau sulaiko vandenį, o tai reiškia, kad šios rūšies dirvožemyje užauginti alyvmedžiai ne taip greitai nudžiūva per sausras. Juslines SKVN „Kalamata“ alyvuogių aliejaus savybes daugiausia lemia dėl specifinių dirvožemio (lengvo klintinio dirvožemio) ypatumų susidariusios aromatinės medžiagos ir tai, kad alyvmedžiai sugeria mažiau vandens, kadangi nokstant vaisiams iškrenta nedaug kritulių, o nustatytoje geografinėje vietovėje alyvuogių aliejaus gamybai auginami alyvmedžiai negauna pakankamai drėgmės.
- Fosforo, magnio, mangano, boro ir kt. koncentracija tinkama. Būtent manganas (daugelio fermentinių ir biocheminių procesų katalizatorius, atliekantis svarbų vaidmenį susidarant chlorofilui) ir magnis (elementas, atliekantis svarbų vaidmenį formuojantis chlorofilo molekulėms) būtinas gaminant būdingos geltono atspalvio žalios spalvos ir aromatinių medžiagų turtingą aliejų.
- Gamintojų patirtis, kada geriausia nuimti alyvuogių derlių. Alyvuogių aliejus, pagamintas iš nesunokusių alyvuogių, būna sodrios žalios spalvos ir kartoko skonio, jame nedaug aromatinių medžiagų. Kita vertus, jeigu alyvuogių derlius nuimamas pasibaigus fiziologiniam nokimo etapui, aromatinių medžiagų kiekis mažėja, rūgštingumas didėja ir spalva pakinta.
- Optimalios apdirbimo sąlygos, kuriomis galima pagaminti vidutinio stiprumo vaisių kvapo, šiek tiek karstelėjusį, vidutinio aštrumo ar aštrų aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejų su dideliu bendru sterolių kiekiu. Į alyvuogių pastą įpylus šiek tiek vandens ji trumpai spaudžiama žemesnėje nei 27 °C temperatūroje, kad nepatektų oro, neišvyktų oksidacija ir neišnyktų aromatinės medžiagos. Taip gaunamas aukštos kokybės oksidacijai atsparus alyvuogių aliejus.
- Dėl nedidelių sklypų Mesinijos alyvmedžių augintojai gali tinkamai pasirūpinti alyvmedžiais ir gaminti aukštos kokybės aliejų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf

2012 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 310 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	840 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), skaitmeninis diskas, leidžiamas vieną kartą per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

Europos Sąjungos oficialųjį leidinį, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame skaitmeniniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Pardavimas ir prenumerata

Įvairių mokamų leidinių, tokių kaip *Europos Sąjungos oficialusis leidinys*, galima užsiprenumeruoti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.

Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite <http://europa.eu>



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT