

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 257



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

55 tomas  
2012 m. rugpjūčio 25 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	<u>Turinys</u>	<u>Puslapis</u>
II <i>Komunikatai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI		
<b>Europos Komisija</b>		
2012/C 257/01	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Pranešimai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI		
<b>Europos Komisija</b>		
2012/C 257/02	Euro kursas .....	2
2012/C 257/03	Komisijos komunikatas dėl kiekio, kuriam paraiškų nepateikta, pridėjimo prie 2013 m. sausio 1 d.–2013 m. kovo 31 d. laikotarpio daliai nustatyto Bendrijos leistų naudoti paukštienos sektoriaus produktų kvotų kiekio .....	3

**LT**

Kaina:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

V Nuomonės

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2012/C 257/04	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį .....	4
2012/C 257/05	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 .....	10



## II

*(Komunikatai)*EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas praneštai koncentracijai****(Byla COMP/M.6640 – Delphi/FCI MVL)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2012/C 257/01)

2012 m. liepos 27 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
  - elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32012M6640. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.
-

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2012 m. rugpjūčio 24 d.

(2012/C 257/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2507	AUD	Australijos doleris	1,2031
JPY	Japonijos jena	98,16	CAD	Kanados doleris	1,2424
DKK	Danijos krona	7,4477	HKD	Honkongo doleris	9,7013
GBP	Svaras sterlingas	0,78960	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5435
SEK	Švedijos krona	8,2441	SGD	Singapūro doleris	1,5636
CHF	Šveicarijos frankas	1,2009	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 419,45
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,5118
NOK	Norvegijos krona	7,3020	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9492
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,4835
CZK	Čekijos krona	24,906	IDR	Indonezijos rupija	11 898,61
HUF	Vengrijos forintas	277,98	MYR	Malaizijos ringitas	3,8790
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	52,806
LVL	Latvijos latas	0,6963	RUB	Rusijos rublis	39,8755
PLN	Lenkijos zlotas	4,1022	THB	Tailando batas	39,059
RON	Rumunijos lėja	4,4825	BRL	Brazilijos realas	2,5397
TRY	Turkijos lira	2,2508	MXN	Meksikos pesas	16,5368
			INR	Indijos rupija	69,3950

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

**Komisijos komunikatas dėl kiekio, kuriam paraiškų nepateikta, pridėjimo prie 2013 m. sausio 1 d.–2013 m. kovo 31 d. laikotarpio daliai nustatyto Bendrijos leistų naudoti paukštienos sektoriaus produktų kvotų kiekio**

(2012/C 257/03)

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 616/2007 <sup>(1)</sup> leista naudoti tarifines paukštienos sektoriaus produktų importo kvotas. Kiekis, dėl kurio per 2012 m. liepos mėn. pirmąsias septynias dienas pateiktos importo licencijų paraiškos 2012 m. spalio 1 d.–gruodžio 31 d. kvotos laikotarpio daliai, kvotų, kurių Nr. 09.4212, 09.4214, 09.4217 ir 09.4218 atveju, yra mažesnis už skirtą kiekį. Remiantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 1301/2006 <sup>(2)</sup> 7 straipsnio 4 dalies antru sakiniu, kiekis, kuriam paraiškų nepateikta, pridedamas prie artimiausios būsimos kvotos laikotarpio dalies, t. y. 2013 m. sausio 1 d.–2013 m. kovo 31 d., ir nurodomas šio pranešimo priede.

<sup>(1)</sup> OL L 142, 2007 6 5, p. 3.

<sup>(2)</sup> OL L 238, 2006 9 1, p. 13.

PRIEDAS

Kvotos eilės Nr.	Prie 2013 m. sausio 1 d.–2013 m. kovo 31 d. laikotarpio dalies pridėtinasis kiekis, kuriam paraiškų nepateikta (produkto svoris, kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

## V

(Nuomonės)

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį**

(2012/C 257/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 <sup>(1)</sup> 9 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006

„TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA“

EB Nr.: ES-TSG-007-0058-03.09.2008

**1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:**

Grupės ar organizacijos pavadinimas (jeigu reikia): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Adresas: Avenida Recaredo 20, modulo 5  
41003 Sevilla  
ESPAÑA

Tel. +34 954576427

El. paštas: jproman@inesrosales.com

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Ispanija

**3. Produkto specifikacija:**

3.1. Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“

3.2. Pavadinimas:

pats yra specifinis

turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Pavadinimas „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ – tradicinis pavadinimas, nurodytas „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Ispanijos tradicinių produktų apraše), kurį 1996 m. įgyvendindamas Europos Sąjungos finansuojamą projektą „Euroterroirs“ išleido žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos generalinis sekretoriatas žemės ūkiui ir maistui

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį:

- registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę  
 registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto rūšis (pagal II priedą):

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai.

3.5. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1. punkte numatytas pavadinimas, apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis):

Pavadinimu „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ nurodomos specifinės produkto savybės, kadangi tai konditerijos gaminyje, kuriame yra 27,7 proc. ( $\pm$  2 % nuokrypis) aukščiausios kokybės gryno alyvuogių aliejaus. Pirmiau minėta ypatybė ir tai, kad jis gaminamas tik rankomis, produktui suteikia vertingiausias jo savybes, būtent lengvą, ploną ir sluoksniuotą tekstūrą ir išskirtinį alyvuogių aliejaus skonį ir kvapą.

#### Juslinės savybės

Spalva	Netolygi apskrudusi ruda spalva, kur sluoksnis plonesnis – spalva tamsesnė.
Kvapas	Būdingas švelnus anyžių ir alyvuogių aliejaus kvapas.
Skonis	Būdingas švelnus skonis.
Tekstūra	Tvirta trupi tekstūra be minkštų vietų.

#### Mikrobiologinės savybės

Rodiklis	Vertė
Pelėsiai ir grybeliai	< 500 k.v.f./g
Aerobiniai mezofiliniai mikroorganizmai	< 500 000 k.v.f./g
Enterobakterijos	< 500 k.v.f./g
<i>E. coli</i>	Nenustatyta 1 g
Salmonelės-šigelės	Nenustatyta 30 g
Sulfitai, mažinantys <i>clostridia</i> kiekį	< 1 000 k.v.f./g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Nenustatyta 0,1 g

#### Fizinės ir cheminės savybės

100 g produkto vertės	Alyvuogių aliejaus duoniniai traškučiai	Nuokrypiai
Maistinė vertė	495 kcal/100 g	$\pm$ 10
Baltymai (N $\times$ 6,25)	6,5 g/100 g	$\pm$ 1
Angliavandeniai	70 g/100 g	$\pm$ 5

100 g produkto vertės	Alyvuogių aliejaus duoniniai traškučiai	Nuokrypiai
Riebalai	22 g/100 g	± 2
Sotieji riebalai	14 %	± 2
Nesotieji riebalai	85 %	± 5
Mononesotieji riebalai	75 %	± 5
Polinesotieji riebalai	9 %	± 2
Cholesterolis	0	
Drėgnis	< 6 %	
Pelenai	< 1,5 %	

3.6. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte numatytas pavadinimas, gamybos būdo apibūdinimas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis):

Sudedamoji dalis	Dalis	Nuokrypis
Kvietiniai miltai	66,8 %	± 5 %
Aukščiausios kokybės grynas alyvuogių aliejus	27,7 %	± 2 %
Invertuotasis cukrus	2,7 %	± 0,5 %
Anyžių sėklos	1,0 %	± 0,25 %
Baltasis cukrus	0,8 %	± 0,25 %
Sezamų sėklos	0,7 %	± 0,25 %
Druska	0,3 %	± 0,25 %
Natūralus anyžių ekstraktas	0,03 %	± 0,01 %

Taip pat įmaišoma vandens ir mielių, atitinkamai sudarančių 34–40 proc. ir 1–3 proc. miltų svorio.

Pirma į miltus įmaišomos skystosios sudedamosios dalys, grynas alyvuogių aliejus ir invertuotasis cukrus, maišoma tol, kol gaunama tešla. Po to į tešlą įmaišomos likusios sudedamosios dalys, tešla minkoma tol, kol jos konsistencija tampa tinkama. Galutinė tešlos temperatūra turi būti 25–28 °C. Jeigu temperatūra aukštesnė, dalytuvo angoje tešla surūgs, o jei žemesnė – rūgimas nevyks. Nė vienu iš šių atvejų produkto išvaizda nebūtų tinkama. Kad būtų pasiekta ši galutinė, pastovi temperatūra, į tešlą įmaišomas skirtingų temperatūrų vanduo, nuo ledo gabaliukų iki karšto vandens. Tokiais atvejais minkymo laikas skiriasi. Temperatūrą taip pat galima valdyti maistinėmis šaldomosiomis dujomis.

#### Duoninių traškučių gamyba rankomis

Baigus minkyti tešlą, ji dalytuvu padalijama vienodo svorio dalimis. Duoniniai traškučiai rankomis formuojami taip:

- 1) tešlos gabalas laikomas vienoje rankoje ir perdedamas į kitos rankos delną;
- 2) laikant tešlą vienos rankos delne suglaustais pirštais, kitos rankos išoriniu šonu tešlos vidurys nestipriai spaudžiamas judinant ranką riešo, o po to – pirštų link. Taip tešla pasiskirsto ant visos rankos;
- 3) prie kiekvieno kepėjo padedama po dubenėlį baltojo cukraus. Ant plaštakos paskirstyta tešla prispaudžiama prie cukraus, kad duoninių traškučių paviršių padengtų plonas cukraus sluoksnis;



- 4) norint padėti duoninius traškučius ant kepimo formos, ranka delnu į viršų laikoma kelis centimetrus virš kepimo juostos. Prie mažojo piršto prilipusi duoninių traškučių tešlos dalis paimama kitos rankos pirštais ir ištiesiant rankos, ant kurios padėta duoninių traškučių tešla, pirštus padedama ant kepimo juostos. Dėl to jie įgauna apvalią formą. Ši ranka pamažu sukama (kol plaštaka atsukama į kepimo juostą) ir tuo pačiu metu judinama taip, kad ant kepimo juostos padėtų duoninių traškučių paviršius su cukrumi būtų viršuje.

Taip formuojant tešlą, alyvuogių aliejaus duoniniams traškučiams suteikiama būdinga išvaizda, t. y. daugiau ar mažiau apvali forma, jų storis skiriasi tik keletu milimetrų. Dėl tešlos ypatumų, būtent didelio riebalų (šiuo atveju – alyvuogių aliejaus) kiekio, ją būtina ruošti rankomis, dėl to, kad gaminant bet koku kitu būdu būtų pašalinamas aliejus ir paruoštas gaminytis turėtų kitokias savybes.

#### Kepimas

Pagamintas gaminytis yra maždaug 13 cm skersmens ir vos keletu milimetrų storio apskritimas. Būdamas tokios formos, t. y. nedidelio storio ir didelio išorinio paviršiaus, jis iškepa per keletą minučių. Ištraukus iš orkaitės alyvuogių aliejaus duoninius traškučius, jų santykinis drėgnis turi būti mažesnis nei 6 proc. Gautas gaminytis yra apvalūs duoniniai traškučiai, kurių storis skiriasi vos keliais milimetrais ir kurių kraštai dažnai būna storesni. Jie yra apskrudusios rudos spalvos, kur sluoksnis plonesnis – spalva tamsesnė. Jie turi būti traškios ir kietos konsistencijos, be minkštų vietų, jų kvapas – malonus švelnus alyvuogių ir alyvuogių aliejaus kvapas.

#### Produkto atvėsinimas ir pakavimas

Prieš supakuojant iškepęs produktas paliekamas atvėsti. Kadangi produktas labai plonas, o jo išorinis paviršius didelis, pakavimui reikalingą temperatūrą jis pasiekia per keletą minučių. Pakavimas vyksta dviem etapais:

Atskiros pakuotės. Kiekvienas duoninis traškutis atskirai suvyniojamas į vaškinių popierių. Duoninis traškutis padedamas ant popieriaus, jo apatiniai ir viršutiniai kraštai užlenkiami virš duoninio traškučio. Dešinysis ir kairysis kraštai užlenkiami, užlenkta dalis palenkama po duoniniu traškučiu.

Bendros pakuotės. Penki ar šeši duoniniai traškučiai įvyniojami į vaškinių popierių ir įdedami į apsauginį dėklą. Tuomet jie įpakuojami į karščiu užsandarinamą maišelio formos polipropilena, kurio dydis atitinka dėklo dydį.

#### 3.7. Specifinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ nuo kitų parduodamų duoninių traškučių skiriasi dviem dalykais: jie gaminami rankomis ir jų gamybai naudojamas aukščiausios rūšies grynas alyvuogių aliejus.

#### 3.8. Tradicinės žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybės (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ minimas daugybėje rašytinių šaltinių nuo receptų knygų ir reklamų iki išskirtinį gaminio skonį giriančių kūrinių.

„Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Ispanijos tradicinių gaminių apraše) atpasakota garsiojo tradicinio gaminio „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta“ istorija ir įvardytos sudedamosios dalys, kurios nepakito, todėl jis čia ir įtrauktas:

Istorija. Gaminys tradiciškai gaminamas Sevilijos provincijoje ir laipsniškai išpopuliarėjo Andalūzijos vakarinėje dalyje. Šis gaminytis siejamas su naminiiais konditerijos gaminiiais, keptais ir valgytais per Velykas. 1914 m. moteris iš Sevilijos, Inés Rosales, išsaugojusi šeimos konditerijos gaminio, kuris buvo būdingas Aljarafeš vietovei, receptą, pradėjo jį gaminti ir pardavinėti. Jis vis dar gaminamas iki šiol ir yra garsiausias prekės ženklas.

Jo sudedamosios dalys – miltai, kviečiai, alyvuogių aliejus, cukrus, sėklos, mielės, sezamų ir anyžių sėklos, druska ir anyžių skonio medžiaga, kartais naudojami smulkinti migdolai.

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta“ kaip tradicinis gaminys įtrauktas į tyrimų projektą „Andalūzijos būdingų žemės ūkio maisto produktų katalogas ir aprašas“, kuris apdovanotas septintuoju prizu už ekonominės plėtros ir kaimo vietovių tyrimus ir kuris atliktas *Analistas Económicos de Andalucía* (Andalūzijos ekonomikos tyrėjų) užsakymu.

— Šis gaminys, tradiciškai gaminamas Sevilijos Alijerafės vietovėje, laipsniškai išpopuliarėjo ir vakarinėje Andalūzijos dalyje.

— Jis siejamas su naminiiais konditerijos gaminiais, keptais ir valgytais per Velykas. Jis išpopuliarėjo XX a. pradžioje.

3.9. *Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtinausi reikalavimai ir procedūros (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis):*

Alyvuogių aliejaus duoniniams traškučiams būdingi būtinausi reikalavimai, apibūdinti produkto specifikacijoje, yra šie:

tai – apvalūs duoniniai traškučiai, kurių skersmuo  $13 \pm 2$  cm, o storis – 1–7 mm, jų kraštai dažnai būna storesni.

Jie yra apskrudusios rudos spalvos, kur sluoksnis plonesnis – spalva tamsesnė. Jie turi būti traškios ir kietos konsistencijos, be minkštų vietų, kvapas – malonus švelnus anyžių ir alyvuogių aliejaus.

Sudėtinėse dalyse negali būti jokių priedų.

Jie gaminami tik iš aukščiausios kokybės gryno alyvuogių aliejaus.

Toliau nurodytas specialių patikrų būdas, taikoma procedūra ir tokių patikrų dažnumas:

— Drėgnis: išdžiūvimas. Nustatomas patikrinus produkto partiją.

— Aukščiausios kokybės gryno alyvuogių aliejaus kiekis: chromatografija. Tikrinama kartą per metus.

— Konservantai (sorbatai, benzoatai): chromatografija. Tikrinama kartą per metus.

— Dažikliai: chromatografija. Tikrinama kartą per metus.

— Juslinės savybės: degustatorių grupė. Tikrinama kartą per ketvirtį.

4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų:**

4.1. *Pavadinimas ir adresas:*

Pavadinimas: SGS ICS Ibérica SA  
Adresas: C/ Trespaderne, 29  
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)  
28042 Madrid  
ESPAÑA

Tel. +34 913138115 / 955602300

Faks. —

El. paštas: ysolina.berbel@sgs.com

Valstybinė  Privati

4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys:*

Vienintelė priežiūros institucija atsakinga už produkto specifikacijos atitikties tikrinimą.

---

**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 257/05)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**„PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME“**

**EB Nr.: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007**

**SGN ( ) SKVN ( X )**

**1. Pavadinimas:**

„Prés-salés de la baie de Somme“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Prancūzija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**

**3.1. Produkto rūšis:**

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

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

Mėsa, turinti kilmės nuorodą „Prés-salés de la baie de Somme“, yra jaunesnių nei 12 mėn. ėriukų, mažiausiai 75 dienas augintų druskingose žemapelkėse, atsižvelgiant į ekologinę šių vietovių pusiausvyrą, ir daugiausia mitusių druskingų žemapelkių halofitine augalija, mėsa.

Veisliniai avinai priklauso „Suffolk“, „Hampshire“, „Roussin“, „Ile de France“, „Rouge de l'Ouest“, „Boulonnais“ ir „Vendéen“ veislėms. Tik išimtiniais bandų papildymo atvejais, apie kuriuos pranešama atitinkamoms priežiūros institucijoms, veislinės patelės yra avių, kurias augino ūkininkai, turintys teisę druskingas žemapelkes naudoti kaip ganyklas, palikuonys.

Skerdenos pasižymi šiomis savybėmis:

- ne mažesnis kaip 16 kg svoris,
- struktūra: tiesialinijiniai ir įgaubti profiliai, raumenys vidutiniškai arba labai išsivystę (U, R, O klasės pagal EUROP standartą),
- mėsa šiek tiek arba visiškai padengta riebaliniu sluoksniu (2 arba 3 klasė pagal EUROP standartą),
- išoriniai ir vidiniai riebalai standūs, jų spalva – nuo baltos iki kreminės.

Mėsa išsiskiria rausva spalva. Pagaminta ji būna itin sultinga ir tokia išlieka ją kramtant, taip pat burnoje ilgai juntamas intensyvus skonis. Mėsa pateikiama atšaldyta, išskyrus atšaldytą mėsa, kuri prieš tai atšildyta.

**3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):**

—

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

#### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

Iš esmės ėriukai ir avelės minta druskingose žemapelkėse augančia jūrine augalija.

Ėriukų auginimą sudaro šie trys nuoseklūs etapai:

- laikotarpis po gimimo, per kurį ėriukai iš esmės minta motinos pienu. Šis laikotarpis trunka mažiausiai 60 dienų, daugiausiai – 90 dienų. Gyvenimo pradžioje motinos pieną galima papildyti pieno milteliais, pašarais arba koncentratais,
- ganymo druskingose ganyklose etapas trunka mažiausiai 75 dienas, iš kurių 60 dienų po septynias valandas per dieną ir ne mažiau nei keturias valandas per dieną likusį laiką. Šiuo laikotarpiu ėriukai laisvai ganosi nustatytose ganyklose. Šis ganymosi etapas gali būti nutrauktas dienos pabaigoje nugenus gyvulius į poilsio zoną, esančią ne arčiau kaip 1 km nuo susijusios ganyklos ploto, arba kai druskingas žemapelkes užlieja pavasariniai potvyniai ir gyvuliai pargunami į poilsio zonas. Ganymo druskingose ganyklose laikotarpiu koncentrantai draudžiami, ėriukų ir avelių mitybai papildomai galima naudoti tik pašarus.

Dienos, kurias gyvuliai laikomi poilsio vietose, nepriskiriamos ganymo druskingose vietovėse laikotarpiui;

- neprivalomas auginimo pabaigos etapas, kuriuo gyvuliai ne daugiau kaip vieną dieną iš keturių ganomi druskingose ganyklose. Šis etapas trunka ne ilgiau kaip šešias savaites.

Ėriukai neprivalomu auginimo pabaigos etapu daugiausia šeriami pašaru ir koncentratais. Auginimo pabaigoje ganymo druskingose ganyklose laikotarpis, įskaitant tas dienas, kai druskingos žemapelkės užlietos pavasariinių potvynių, turi būti lygus bent pusei gyvulio gyvenimo.

Visas kasdienis pašaras ir mažiausiai 65 proc. sausosios medžiagos gaunami iš tos geografinės vietovės žemumų, kurioje yra nesenų ir neaukštų jūrinių nuosėdų ir kurias užlieja jūra.

Pašarą sudaro šviežia žolė, ganyklos žolės arba šienas ar šienainis, kurių sausosios medžiagos kiekis didesnis kaip 50 proc., šaknys, gumbai ir daržovės.

Koncentratai sudaryti iš grūdų, kviečių sėlenų, sojų išspaudų, rapsų, saulėgrąžų ir linų sėmenų, daržovių minkštimų, melasų, džiovintų liucernų, mineralų ir vitaminų papildų.

#### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Gyvulių atsivedimas, auginimas ir skerdimas.

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

—

#### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Po to, kai po pirmojo šaldymo mėšai suteikiama kilmės vietos nuoroda, mėšos, priskirtos kilmės vietos nuorodai „Prés-salés de la baie de Somme“, skerdena abiejose pusėse identifikuojama ir paženklinama ilgalaikiu ženklu „Prés-salés BS“.

Iki pasieks galutinį platintoją, skerdena ir jos gabalai žymimi etiketėmis, kuriose nurodoma bent jau tokia informacija:

- saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas,

- Europos Sąjungos SKVN logotipas ir nuoroda „saugoma kilmės vietos nuoroda“,

- augintojo pavadinimas,
- ūkio numeris,
- nacionalinis ėriuko identifikacinis numeris,
- skerdimo data.

#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Geografinė vietovė, kurioje ėriukai atsivedami, auginami ir skerdžiami, apsupta druskingų *Somme* ir *Authie* įlankų žemapelkių, ją sudaro *Pas-de-Calais* ir *Somme* departamentų kantonai ir komunos.

- *Pas-de-Calais* departamentas:

visi *Campagne-lès-Hesdin*, *Hesdin* ir *Berk* kantonai.

*Fruges* kantonas, išskyrus *Ambricourt*, *Coupelle-Vieille*, *Crépy*, *Hézecques*, *Lugy*, *Matringhem*, *Mencas*, *Radinghem*, *Senlis*, *Verchin*, *Vincy* komunas. *Montreuil* kantonas, išskyrus *Calotterie*, *Cucq*, *Merlimont*, *Saint-Josse*, *Touquet-Paris-Plage* komunas.

*Azincourt*, *Fontaine-l'Étalon*, *Gennes-Ivergny*, *Grigny*, *Humbert*, *Le Quesnoy-en-Artois*, *Saint-Georges*, *Tollent*, *Tramecourt*, *Vacqueriette-Erquières*, *Wamin* komunos.

- *Somme* departamentas:

visi *Abbeville-Nord*, *Abbeville-Sud*, *Crécy-en-Ponthieu*, *Friville-Escarbotin*, *Nouvion*, *Rue*, *Saint-Valéry-sur-Somme* kantonai.

*Ailly-le-Haut-Clocher* kantonas, išskyrus *Long* ir *Moufflers* komunas. *Ault* kantonas, išskyrus *Mers-les-Bains* ir *Oust-Marest* komunas. *Moyenneville* kantonas, išskyrus *Grebault-Mesnil*, *Saint-Maxent* ir *Tours-en-Vimeu* komunas.

*Beaumetz*, *Domart-en-Ponthieu*, *Érondelle*, *Franqueville*, *Fransu*, *Ribeaucourt*, *Surcamp*, *Vauchelles-lès-Domart* komunos.

#### 5. Ryšys su geografine vietove:

##### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Gyvuliai, iš kurių mėsos gaunami gaminiai su kilmės vietos nuoroda „Prés-salés de la baie de Somme“, auginami vietovėje, kurioje egzistuoja jūros ir žemės pusiausvyra – druskingos žemapelkės, vietinių vadinamos „mollières“, ir gretimų savivaldybių teritorijoje, kurios kartu sudaro Pikardijos jūrinę lygumą. Druskingos žemapelkės, kurias sudaro „tangué“ vadinamas jūrinis dumblas, bent 50 dienų per metus būna užlietos jūros, dėl to jose auga avių mėgstama halofitinė augmenija (*puccinellia maritima*, *halimione portulacoides*, *triglochin maritima* ir kt.). Jūrinės žemapelkės nusauginamos daugybe natūralių ir padrikų kanalų, dėl kurių avims sudėtinga judėti. Patvinus druskingoms žemapelkėms ir žiemą avys taip pat laikomos Pikardijos jūrinėje lygumoje, kurią sudaro polderiai ir smėlio kopos.

Dėl viešo druskingų žemapelkių pobūdžio ir nuolatinių potvynių, dėl kurių jų negalima aptverti ilgalaikiai tvora, vasarą dėl toli esančių avidžių ir dėl pavojaus, kad gyvuliai gali įstrigti molinguose kanaluose, visa banda laikoma kartu, o ją gano piemenys. Dėl to, kad ant purios, kanalų išvagotos žemės sudėtinga judėti, gyvulių augintojai ne tik išrenka avis, prisitaikusias prie tokio judėjimo ir turinčias puikių motiniškų savybių, bet ir druskingose žemapelkėse gano tinkamo amžiaus ėriukus, sugebančius įveikti aplinkos kliūtis.

Kai druskingos žemapelkės patvinsta, augintojai pasirūpino ir susitarė, kaip naudoti visoje įlankoje esančias ganyklas kaip gyvulių prieglobstį ir maisto šaltinį.

Be to, dėl natūralių vienos bandos ėriukų augimo skirtumų, dėl kurių greičiau ir lėčiau besivystantys ėriukai auga kartu, gyvulių augintojai turi reikiamų žinių, kaip paruošti lėčiau besivystančius ūkių ėriukus skerdimui.

Dėl šio ypatingo auginimo būdo nusistovėjus vietos gyvulių augintojų, mėsos didmenininkų ir skerdykų santykiams, nuolat naudojamos skerdyklos, kuriose išsaugotos tinkamos ėriukų skerdimo priemonės ir patirtis. Konkreti skerdimo patirtis leidžia užtikrinti trumpą jų laikymą geromis sąlygomis nuo atvežimo į skerdyklą iki paskerdimo, o ypač itin atsargų skerdimą, pjaustymą ir vidurių išėmimą, išsaugant paviršiaus riebalinį sluoksnį ir apsaugant skerdeną nuo užkrėtimo. Taip pat yra nustatytos mėsos atšaldymo ir brandinimo taisyklės. Tik atlikus šiuos veiksmus, gamintojai, atsižvelgdami į riebalų kokybę ir skerdenų išvaizdą, sprendžia, ar skerdenos atitinka kilmės vietos nuorodos „Prés-salés de la baie de Somme“ savybes.

Tai, kad „Prés-salés de la baie de Somme“ ėriena yra svarbi daugelio turistinių ir kulinarijos renginių dalis, įrodo vietinę avių auginimo reikšmę. Pavyzdžiui, į pirmąjį spalio mėn. savaitgalį vykstančią avių šventę atvyksta keletas tūkstančių lankytojų, kurie dalyvauja su avių auginimu susijusiuose renginiuose: ėrienos degustacijose, aviganių šunų parodose, avių bandų eitynėse ir kt.

## 5.2. Produkto ypatumai:

Terminu „pré-salé“ apibūdinamos avys, penėtos pakrančių ganyklose, kurias dažnai užlieja jūra. Ėriukai, priskirtini kilmės vietos nuorodai „Prés-salés de la baie de Somme“, yra palyginti subrendę (nuo 135 dienų iki 1 metų amžiaus). Daugelis jų vartoti teikiami liepos–lapkričio mėn. Ėriukai atsivedami nurodytos geografinės vietovės ūkiuose ir yra sukryžmintų gyvulių, prisitaikiusių prie aplinkos, palikuonys. Avys turi gerų motiniškų savybių ir duoda daug pieno. Skerdenos struktūra išsiskiria „tiesialinijiniais ir įgaubtais profiliais“ ir „vidutiniškai arba labai išsivysčiusiais raumenimis“. Mėsa „šiek tiek arba visiškai padengta“ riebaliniu sluoksniu, o „išoriniai ir vidiniai riebalai standūs, jų spalva – nuo baltos iki kreminės“. Mėsa išsiskiria rausva spalva, skaidulų ilgiu ir trupučiu riebalu (raumens viduje). Pagaminta ji būna itin sultinga ir tokia išlieka ją kramtant, taip pat burnoje ilgai juntamas intensyvus skonis.

## 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:

Pirmiau nurodytų „Prés-salés de la baie de Somme“ mėsos savybių ir jos geografinės vietovės ryšys daugiausia susijęs su konkrečios druskingų žemapelkių augalijos, būtent jūrinių pievų žolių, vartojimu ir avių fiziniu aktyvumu ieškant augalijos dažnai atšiaurioje aplinkoje (esant pavojui įstrigti giliuose molinguose kanaluose, nesant apsaugos nuo jūros purslų, saulės ir vasaros kaitros).

Ši ryšį sutvirtina ir išsaugo vietinė avių auginimo praktika ir konkrečių skerdimo sąlygų kontrolė. Be vietinių žinių, panaudotų siekiant, kad būtų suteikta kilmės vietos nuoroda „Prés-salés de la baie de Somme“, svarbūs veiksniai taip pat yra prie šių sudėtingų ganymosi sąlygų prisitaikiusių gyvulių, kurių raumenys auga lėtai ir kurie turi gerų motiniškų savybių, atranka ir panaudojimas.

Be to, pasibaigus žiemai ėriukai nuvedami į druskingas žemapelkes ir ten nepertraukiamai būna visą parą, kol jie paskerdžiami arba paruošiami skersti, išskyrus laikotarpius, kai dėl potvynių jie nugenami. Taigi atsirado tradicija druskingose žemapelkėse vasarą turėti piemenis, kurie nepaisydami pavojų nuolat keičia gyvulių buvimo vietą, kad būtų išlaikyta natūrali vietovės išteklių pusiausvyra. Dėl ilgo su šia praktika susijusio ganymosi laikotarpio (mažiausiai 75 dienos), poilsio zonų naudojimo per potvynius, ėriukų ir druskingų žemapelkių augmenijos augimo laikotarpių suderinimo ir augintojų gebėjimo atskirti, kuriuos ėriukus reikia paruošti skersti, kad jie atitiktų „Prés-salés de la baie de Somme“ savybes, ėriukai yra sunkūs, bet ne itin stambūs, jų raumenys ryškios rausvos spalvos, o riebalai – standūs ir balti.

Toks avių auginimo būdas paskatino šios geografinės vietovės skerdyklose įgyti patirties, kaip išlaikyti žaliavų kokybę, t. y. nepažeisti riebalų sluoksnio ir nenaudoti purškiklių, kurios padeda vietos mėsiniškams ir augintojams vykdant atitikties patikras. Tai, kad gyvuliai vežami mažiau nei valandą,

sumažina gabenant patiriamą stresą. Dėl to išsaugomos auginant kaupiamos juslinės savybės. Ši savybė – gero „Prés-salés de la baie de Somme“ mėsos vardo pagrindas, tai įrodo ir gerokai didesnė jos kaina, palyginti su įprasta ėriena (kaina 50–100 proc. didesnė, priklausomai nuo metų laiko).

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_Pres-sales\\_de\\_la\\_baie\\_de\\_Somme-2\\_de4e6ec2.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.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](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