

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 179



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

56 tomas
2013 m. birželio 25 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
II <i>Komunikatai</i>		
EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI		
Europos Komisija		
2013/C 179/01	Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis – Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja ⁽¹⁾	1
2013/C 179/02	Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis – Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja ⁽²⁾	4
III <i>Parengiamieji aktai</i>		
Europos Centrinis Bankas		
2013/C 179/03	2013 m. gegužės 28 d. Europos Centrinio Banko nuomonė dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos dėl euro ir kitų valiutų apsaugos nuo padirbinėjimo baudžiamosios teisės priemonėmis, kuria pakeičiamas Tarybos pamatinis sprendimas 2000/383/TVR, pasiūlymo (CON/2013/37)	9

LT

Kaina:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE, išskyrus EB sutarties I priede išvardintus produktus
⁽²⁾ Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Taryba

2013/C 179/04	Tarybos paskyrimų sąrašas – 2013 m. sausio, vasario, kovo, balandžio ir gegužės mėn. (socialinių reikalų sritis)	14
---------------	--	----

Europos Komisija

2013/C 179/05	Euro kursas	17
---------------	-------------------	----

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2013/C 179/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6945 – ABB/Power-One) ⁽¹⁾	18
---------------	---	----

KITI AKTAI

Europos Komisija

2013/C 179/07	Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės schemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	19
2013/C 179/08	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	27



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis**Atvejai, kuriems Komisija neprieštaruoja**

(Tekstas svarbus EEE, išskyrus EB sutarties I priede išvardintus produktus)

(2013/C 179/01)

Sprendimo priėmimo data	2013 3 27	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.33147 (11/NN)	
Valstybė narė	Portugalija	
Regionas	—	Mišrios
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Auxílios a favor da recolha, transporte e destruição dos animais mortos na exploração	
Teisinis pagrindas	—	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Aplinkos apsauga	
Pagalbos forma	Subsidijuojamos paslaugos	
Biudžetas	—	
Pagalbos intensyvumas	41 %	
Trukmė	Nuo 2003 10 22	
Ekonomikos sektorius	Gyvulininkystei būdingų paslaugų veikla	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	—	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiąja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2013 3 27	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35624 (12/N)	
Valstybė narė	Belgija	
Regionas	—	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Paiements agroenvironnementaux — Mesure de l'axe 2 du programme de développement rural (mesure 214)	
Teisinis pagrindas	24 avril 2008 — Arrêté du gouvernement wallon relatif à l'octroi de subventions agro-environnementales	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Įsipareigojimai aplinkosaugos srityje	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 90 mln. EUR Metinis biudžetas: 30 mln. EUR	
Pagalbos intensyvumas	100 %	
Trukmė	Iki 2015 12 31	
Ekonomikos sektorius	Žemės ūkis, miškininkystė ir žuvininkystė	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	SPW Direction générale Agriculture ressources naturelles environnement Ilôt Saint Luc Chaussée de Louvain 14 5000 Namur BELGIQUE	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiąja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2013 3 1	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35898 (12/N)	
Valstybė narė	Vokietija	
Regionas	Thüringen	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Thüringen, Förderung von Waldumweltmaßnahmen	
Teisinis pagrindas	1.§§ 23 und 44 der Thüringer Landeshaushaltsordnung vom 19. September 2000 (GVBl. 10/2000, S. 282) in der Fassung vom 21. Dezember 2011 (GVBl. 12/2011 S. 534) i.V.m. der Richtlinie „Förderung von Waldumweltmaßnahmen“	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Sektorių vystymas, aplinkos apsauga	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 1,85 mln. EUR	
Pagalbos intensyvumas	100 %	
Trukmė	2013 3 1–2015 12 31	
Ekonomikos sektorius	Miško medžių auginimas ir kita miškininkystės veikla	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Thüringen Forst Forsthaus Allzunah 98711 Frauenwald DEUTSCHLAND	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis

Atvejai, kuriems Komisija neprieštaruja

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 179/02)

Sprendimo priėmimo data	2012 2 8	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.33474 (11/N)	
Valstybė narė	Lenkija	
Regionas	Bydgoskie	107 str. 3 dalies a punktas
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Pomoc na restrukturyzację FFM FORMET SA	
Teisinis pagrindas	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 2) Ustawa z dnia 29 kwietnia 2010 r. o zmianie ustawy o komercjalizacji i prywatyzacji – Przepisy wprowadzające ustawę o finansach publicznych – art. 5 3) Ustawa z dnia 8 sierpnia 1996 r. o zasadach wykonywania uprawnień przysługujących Skarbowi Państwa – art. 2b 4) Rozporządzenie Ministra Skarbu Państwa z dnia 6 kwietnia 2007 r. w sprawie pomocy publicznej na ratowanie i restrukturyzację przedsiębiorców 	
Pagalbos priemonės rūšis	Ad hoc pagalba	Fabryka Form Metalowych FORMET SA
Tikslas	Sunkumus patiriančių įmonių restruktūrizavimas	
Pagalbos forma	Kita su nuosavu kapitalu susijusi pagalba	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 2,30 PLN (mln.)	
Pagalbos intensyvumas	—	
Trukmė	Nuo 2012 2 8	
Ekonomikos sektorius	Kitų plastikinių gaminių gamyba, Kitų staklių gamyba, Plastikų ir gumos gamybos mašinų gamyba	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Minister Skarbu Państwa ul. Krucza 36/Wspólna 6 00-522 Warszawa POLSKA/POLAND	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2013 2 21	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.33848 (11/N)	
Valstybė narė	Vokietija	
Regionas	—	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Staatliche Beihilfe N 449/01 — Deutschland Fortführung der ökologischen Steuerreform nach dem 31. März 2002; hier nur: Steuerregelung für KWK-Anlagen	
Teisinis pagrindas	Gesetz zur Einführung der ökologischen Steuerreform, Gesetz zur Fortführung der ökologischen Steuerreform	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Aplinkos apsauga	
Pagalbos forma	Kita mokesčių lengvatos forma, Mokesčių tarifo sumažinimas – Tax exemption	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 3 120 EUR (mln.) Metinis biudžetas: 520 EUR (mln.)	
Pagalbos intensyvumas	50 %	
Trukmė	2012 4 1–2022 3 31	
Ekonomikos sektorius	Visi ūkio sektoriai, tinkami gauti pagalbą	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Hauptzollämter	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2013 5 2	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.34766 (12/N)	
Valstybė narė	Ispanija	
Regionas	País Vasco	—
Pagalbos (ir arba gavėjo) pavadinimas	Ayudas a la investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero (Programa Berriker)	
Teisinis pagrindas	Borrador de Decreto de ayudas a la investigación, desarrollo e innovación de los sectores agrario, alimentario y pesquero (Programa Berriker)	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Moksliniai tyrimai ir taikomoji veikla, Naujovių diegimas	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija, Palūkanų subsidija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 4,20 EUR (mln.) Metinis biudžetas: 0,70 EUR (mln.)	
Pagalbos intensyvumas	35 %	
Trukmė	iki 2015 12 31	
Ekonomikos sektorius	Maisto produktų gamyba, Žemės ūkis, Miškininkystė ir Žuvininkystė, Gėrimų gamyba	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Gobierno Vasco — Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca Calle Donostia, 1 01010 Vitoria ESPAÑA	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2013 3 11	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35434 (12/N)	
Valstybė narė	Vokietija	
Regionas	Bayern	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Cluster Fund 'Start-up!'. Risk Capital Scheme. Germany (Bavaria)	
Teisinis pagrindas	Unterzeichneter Gesellschaftsvertrag der Clusterfonds Start-Up! GmbH & Co. KG/Nachtrag zum Gesellschaftsvertrag der Clusterfonds Start-up! GmbH incl. der beiden Anlagen „Beteiligungsgrundsätze“ und „Geschäftsordnung für den Beteiligungsausschuss“.	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Rizikos kapitalas	
Pagalbos forma	Lengvatinė paskola, Rizikos kapitalo suteikimas	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 20 EUR (mln.)	
Pagalbos intensyvumas	—	
Trukmė	2013 4 17–2023 12 31	
Ekonomikos sektorius	Visi ūkio sektoriai, tinkami gauti pagalbą	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	LfA Förderbank Bayern Königinstraße 17 80539 München DEUTSCHLAND	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2012 11 7	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35444 (12/N)	
Valstybė narė	Lietuva	
Regionas	—	—
Pagalbos (ir arba gavėjo) pavadinimas	Finansinė parama kino projektams (pakeitimai)	
Teisinis pagrindas	Lietuvos Respublikos Kino įstatymo pakeitimo įstatymas (XI-1897), 2011-12-22, Žin., 2012, Nr. 6-192 (2012-01-10)	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Kultūra	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	—	
Pagalbos intensyvumas	75 %	
Trukmė	2010 1 10–2016 12 31	
Ekonomikos sektorius	Meninė, pramoginė ir poilsio organizavimo veikla	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Lietuvos Respublikos kultūros ministerija J. Basanavičiaus g. 5 LT-01118 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Parengiamieji aktai)

EUROPOS CENTRINIS BANKAS

EUROPOS CENTRINIO BANKO NUOMONĖ

2013 m. gegužės 28 d.

dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos dėl euro ir kitų valiutų apsaugos nuo padirbinėjimo baudžiamosios teisės priemonėmis, kuria pakeičiamas Tarybos pamatinis sprendimas 2000/383/TVR, pasiūlymo

(CON/2013/37)

(2013/C 179/03)

Ižanga ir teisinis pagrindas

2013 m. vasario 5 d. Europos Centrinis Bankas (ECB) gavo Europos Komisijos prašymą pateikti nuomonę dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos dėl euro ir kitų valiutų apsaugos nuo padirbinėjimo baudžiamosios teisės priemonėmis, kuria pakeičiamas Tarybos pamatinis sprendimas 2000/383/TVR, pasiūlymo⁽¹⁾ (toliau – pasiūlyta direktyva). 2013 m. vasario 20 d. ir balandžio 2 d. ECB atitinkamai gavo Europos Sąjungos Tarybos ir Europos Parlamento prašymus pateikti nuomonę dėl tos pačios pasiūlytos direktyvos.

ECB kompetencija teikti nuomonę grindžiama Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 127 straipsnio 4 dalimi ir 282 straipsnio 5 dalimi, kuriose numatyta, kad su ECB konsultuojamasi dėl bet kurio siūlomo Sąjungos akto, priklausančio jo kompetencijai. Be to, ECB kompetencija teikti nuomonę grindžiama Sutarties 128 straipsnio 1 dalimi bei Europos centrinių bankų sistemos ir Europos Centrinio Banko statuto 16 straipsniu, kadangi pasiūlytoje direktyvoje yra nuostatų, kurios daro poveikį tam tikriems Europos centrinių bankų sistemos uždaviniams. Vadovaudamasi Europos Centrinio Banko darbo reglamento 17 straipsnio 5 dalies pirmuoju sakiniu, Valdančioji taryba priėmė šią nuomonę.

1. Pasiūlytos direktyvos tikslas ir turinys

Pasiūlyta direktyva pakeis Tarybos pamatinį sprendimą 2000/383/TVR dėl apsaugos nuo padirbinėjimo griežtinimo kriminalinėmis bausmėmis ir kitokiomis sankcijomis ryšium su euro įvedimu⁽²⁾ valstybių narių, dalyvaujančių priimančių šią direktyvą, atžvilgiu. Ji išlaiko daugumą Tarybos pamatinio sprendimo 2000/383/TVR nuostatų; jos šiek tiek pakoreguojamos atsižvelgiant į Lisabonos sutartį. Be to, pasiūlyta direktyva papildo Tarybos pamatinį sprendimą 2000/383/TVR, nustatydamą minimalią šešių mėnesių laisvės atėmimo bausmę už pinigų padirbinėjimą ir padirbtų pinigų platinimą ir maksimalią ne mažiau kaip aštuonerių metų laisvės atėmimo bausmę už padirbtų pinigų platinimą. Joje taip pat yra naujų nuostatų, įpareigojančių valstybes nares: a) numatyti galimybę naudoti tam tikras tyrimo priemones ir b) užtikrinti, kad nacionaliniai analizės centrai ir nacionaliniai monetų analizės centrai galėtų analizuoti, kaip įtariama, padirbtus eurus, siekdami aptikti daugiau padirbtų pinigų, be kita ko, ir vykstant teismo procesui.

2. Bendros pastabos

ECB pritaria pasiūlytai direktyvai, kuria siekiama papildyti 1929 m. balandžio 20 d. Ženevoje pasirašytos Tarptautinės konvencijos dėl kovos su pinigų padirbinėjimu ir jos protokolo⁽³⁾ (toliau – Ženevos

⁽¹⁾ COM(2013) 42 final.

⁽²⁾ OL L 140, 2000 6 14, p. 1.

⁽³⁾ 1931 m. Tautų Lygos sutarčių serija, Nr. 2623, p. 372.

konvencija) nuostatas ir sudaryti valstybėms narėms ⁽¹⁾ lengvesnes sąlygas jas taikyti. ECB taip pat pritaria tam, kad pasiūlyta direktyva atsižvelgiama į ECB nuomonę, kad turi būti sugriežtintos baudžiamosios teisės nuostatos, visų pirma sugriežtinant ir suvienodinant bausmes, be kita ko, nustatant minimalių bausmių standartus. Kartu ECB pažymi, kad pasiūlytoje direktyvoje iš esmės išlaikomos Tarybos pamatinio sprendimo 2000/383/TVR nuostatos. Tai užtikrins teisinį tikrumą po perėjimo prie pasiūlyta direktyva nustatytos naujos apsaugos tvarkos.

ECB supranta, kad, priėmus pasiūlytą direktyvą, Tarybos pamatinio sprendimo 2000/383/TVR 9a straipsnio nuostatai dėl teistumų tarpusavio pripažinimo siekiant pripažinti vadinamuosius pakartotinius nusikaltimus nebus padarytas poveikis tų valstybių narių, kurios jau perkėlė šią nuostatą į nacionalinę teisę, atžvilgiu. Tų valstybių narių, kurios dar to nepadarė, atžvilgiu jų pareiga nustatyti nacionalines taisykles dėl tokio teistumų tarpusavio pripažinimo pagal 9a straipsnį turėtų išlikti, atsižvelgiant į pasiūlytos direktyvos 12 straipsnį. Nepaisant to, siekiant aiškumo, ECB siūlo Tarybos pamatinio sprendimo 2000/383/TVR 9a straipsnio turinį įtraukti į pasiūlytą direktyvą.

Vadovaujantis pasiūlytos direktyvos 28, 29 ir 30 konstatuojamosiomis dalimis, ECB pažymi, kad nors Danija nedalyvauja priimant pasiūlytą direktyvą, Jungtinė Karalystė ir Airija gali nuspręsti, ar dalyvauti ją priimant ir taikant. ECB supranta, kad nors Danija, Jungtinė Karalystė ir Airija nedalyvauja priimant ir taikant pasiūlytą direktyvą, atsižvelgiant į pasiūlytos direktyvos 12 straipsnį joms ir toliau bus taikomos pareigos, susijusios su Tarybos pamatinio sprendimo 2000/383/TVR perkėlimo į nacionalinę teisę terminu. Todėl pasiūlytoje direktyvoje numatytos naujos taisyklės nebus taikomos Danijai, Jungtinei Karalystei ir Airijai. Todėl būtų naudinga pasiūlyti Danijos, Jungtinės Karalystės ir Airijos (jei pastarosios šalys nedalyvauja priimant pasiūlytą direktyvą) kompetentingoms institucijoms išsipareigoti taikyti bausmių minimalius ir maksimalius standartus, užtikrinti galimybę naudotis veiksmingomis tyrimo priemonėmis ir užtikrinti, kad teisminės institucijos perduotų padirbtus banknotus ir monetas nacionaliniams analizės centrams ir nacionaliniams monetų analizės centrams, kaip nustatyta pasiūlytos direktyvos atitinkamai 5, 9 ir 10 straipsniuose. Priešingu atveju būtų pakenkta tarpvalstybiniam bendradarbiavimui ir palankesnės teisės sistemos rinkimosi rizikos mažinimui.

3. *Konkrečios pastabos*

3.1. *Padirbtų banknotų ir monetų potenciali nominali vertė*

ECB pažymi, kad gamybos požiūriu, pasiūlytos direktyvos 19 konstatuojamojoje dalyje ir 5 straipsnyje nurodyta padirbtų banknotų ir monetų nominali vertė gali būti nustatyta tik baigtų padirbti banknotų ar monetų atžvilgiu.

Tačiau ECB pažymi, kad padirbtų banknotų ir monetų sąvoka nebūtinai apsiriboja tik baigtais padirbti banknotais ir monetomis; ši sąvoka gali apimti ir nebaigtus padirbti banknotus ir monetas, kurių padirbinėjimo procesas dar vyksta. ECB pabrėžia, kad tirdamos apgaulingą eurų ar kitų valiutų banknotų ir monetų gaminimo ar perdavimo veiką ⁽²⁾, teisėsaugos institucijos gali aptikti nebaigtų padirbti pinigų. ECB pažymi, kad policija, norėdama konfiskuoti slaptą pinigų padirbinėjimo vietą, paprastai stengiasi įsikišti nusikaltimo vykdymo metu. Tai priklauso nuo vertinimo – kartais randama nedaug padirbtų produktų, tačiau konstatuojamas vykdomas procesas. ECB pažymi, kad tokie nebaigti padirbti banknotai neturės nominalios vertės, o tik potencialią nominalią vertę, į kurią reikėtų atsižvelgti pagal pasiūlytos direktyvos 5 straipsnį nustatant proporcingą bausmę. Todėl reikėtų iš dalies pakeisti 19 konstatuojamąją dalį ir 5 straipsnį, kad juose būtų minima ir nebaigtų padirbti banknotų potenciali nominali vertė. Potenciali nominali vertė turėtų būti laikoma dar vienu kriterijumi taikant proporcingą bausmę už bet kokią pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies a–c punktuose nurodytą veiką.

⁽¹⁾ Ženevos konvenciją ratifikavo visos valstybės narės, išskyrus (kol kas) Malta.

⁽²⁾ Žr. pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies a punktą.

Be to, kompetentingų nacionalinių institucijų aptikti padirbti banknotai ir monetos gali būti ne euro, o kitų valiutų banknotai ir monetos, arba atrodyti kaip kitų valiutų banknotai ir monetos. Tokiu atveju kompetentingoms teisminėms institucijoms turėtų būti leista nustatyti tokių padirbtų banknotų ir monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę. Todėl ECB mano, kad būtų naudinga iš dalies pakeisti 19 konstatuojamąją dalį ir 5 straipsnį, kad nustatant minimalų ir maksimalų baudmės dydį būtų atsižvelgta į aptiktų padirbtų ne eurų banknotų ir monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę.

3.2. Nusikalstama banknotų ir monetų gamybos priemonių ir žaliavų padirbinėjimo veika

ECB mano, kad minimalių ir maksimalių baudmių standartai turėtų būti taikomi visų rūšių veikai, nurodytai pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalyje. Tai žymiai padidintų baudmių efektyvumą ir atgrasomą poveikį. Atsižvelgiant į tai, kad sudėtingiausi padirbti banknotai ir monetos pagaminami naudojant įvairių šaltinių sudedamąsias dalis, pavyzdžiui, ne Sąjungos šalių apgaulingas hologramas, ECB pritartų, jei pasiūlytos direktyvos 5 straipsnio 4 dalyje nustatyta baudmių sistema būtų taikoma ir pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytai veikai, kai yra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių.

3.3. Pareiga perduoti padirbtus banknotus ir monetas analizuoti

ECB pritaria tam, kad pasiūlytoje direktyvoje pripažįstama nacionalinių analizės centrų ir nacionalinių monetų analizės centrų svarba, nes teisminės institucijos leidžia jiems analizuoti padirbtus eurų banknotus ir monetas, kad būtų galima nustatyti ir aptikti daugiau padirbtų pinigų. Vis dėlto ECB rekomenduoja, kad, jeigu, kaip įtariama, padirbtų banknotų ir monetų pavyzdžių perduoti negalima, nes juos būtina laikyti kaip įrodymus, šie padirbtų banknotų ir monetų pavyzdžiai turėtų būti perduoti nacionaliniam analizės centrui arba nacionaliniam monetų analizės centrui nedelsiant po to, kai baigiamas atitinkamas procesas.

Kai ECB rekomenduoja iš dalies keisti pasiūlytą direktyvą, konkretūs redagavimo pasiūlymai kartu su aiškinamuoju tekstu pateikiami priede.

Priimta Frankfurte prie Maino 2013 m. gegužės 28 d.

ECB Pirmininkas

Mario DRAGHI

PRIEDAS

Redagavimo pasiūlymai

Komisijos pasiūlytas tekstas	ECB siūlomi pakeitimai (1)
------------------------------	----------------------------

1 pakeitimas

19 konstatuojamoji dalis

<p>„(19) valstybės narės turėtų turėti galimybę skirti trumpą laisvės atėmimą arba jo neskirti tais atvejais, kai bendra nominali padirbtų banknotų ir monetų vertė nėra reikšminga arba nėra susijusi su atsakomybę itin sunkinančiomis aplinkybėmis. Ta vertė turėtų būti mažesnė nei 5 000 EUR, tai yra dešimt kartų didesnė už didžiausią euro nominalą, kai skirtina bausmė nėra laisvės atėmimas, ir mažesnė nei 10 000 EUR, kai skirtina trumpesnio nei šešių mėnesių laisvės atėmimo bausmė.“</p>	<p>„(19) valstybės narės turėtų turėti galimybę skirti trumpą laisvės atėmimą arba jo neskirti tais atvejais, kai bendra nominali arba potenciali nominali padirbtų banknotų ir monetų vertė nėra reikšminga arba nėra susijusi su atsakomybę itin sunkinančiomis aplinkybėmis. Ta vertė turėtų būti mažesnė nei 5 000 EUR arba lygiavertė suma atitinkamų padirbtų banknotų ir monetų valiuta, tai yra dešimt kartų didesnė už didžiausią euro nominalą, kai skirtina bausmė nėra laisvės atėmimas, ir mažesnė nei 10 000 EUR arba lygiavertė suma atitinkamų padirbtų banknotų ir monetų valiuta, kai skirtina trumpesnio nei šešių mėnesių laisvės atėmimo bausmė.“</p>
---	---

Paiškinimas

Reikėtų iš dalies pakeisti 19 konstatuojamąją dalį, kad už nebaigtus padirbti banknotus ir monetas, kurie gali turėti tik potencialią nominalią vertę, valstybės narės galėtų taikyti proporcingas bausmes. Potenciali nominali vertė turėtų būti laikoma dar vienu kriterijumi taikant proporcingą bausmę už bet kokią pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies a–c punktuose nurodytą veiką.

Be to, kadangi kompetentingų nacionalinių institucijų aptikti padirbti banknotai ir monetos gali būti ne euro, o kitų valiutų banknotai ir monetos, arba atrodyti kaip kitų valiutų banknotai ir monetos, valstybių narių kompetentingoms nacionalinėms institucijoms turėtų būti leista nustatyti tokių padirbtų banknotų ir monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę. Todėl reikėtų iš dalies pakeisti 19 konstatuojamąją dalį, kad nustatant mažiausią ir didžiausią bausmės dydį būtų atsižvelgta į padirbtų ne eurų banknotų ir monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę.

2 pakeitimas

5 straipsnis

<p>„5 straipsnis</p> <p>Bausmės</p> <p>(...)</p> <p>2. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali vertė yra mažesnė nei 5 000 EUR ir nėra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių, valstybės narės gali numatyti kitokią nei laisvės atėmimo bausmę.</p> <p>3. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali vertė yra bent 5 000 EUR, skiriama maksimali ne mažiau kaip aštuonerių metų laisvės atėmimo bausmė.</p> <p>4. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali vertė yra bent 10 000 EUR arba kai yra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių, skiriama:</p>	<p>„5 straipsnis</p> <p>Bausmės</p> <p>(...)</p> <p>2. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali arba potenciali nominali vertė yra mažesnė nei 5 000 EUR arba lygiavertė suma atitinkamų padirbtų banknotų ir monetų valiuta ir nėra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių, valstybės narės gali numatyti kitokią nei laisvės atėmimo bausmę.</p> <p>3. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali arba potenciali nominali vertė yra bent 5 000 EUR arba lygiavertė suma atitinkamų padirbtų banknotų ir monetų valiuta, skiriama maksimali ne mažiau kaip aštuonerių metų laisvės atėmimo bausmė.</p> <p>4. Už 3 straipsnio 1 dalies a, b ir c punktuose nurodytas veikas, kai susijusių banknotų ir monetų bendra nominali arba potenciali nominali vertė yra bent 10 000 EUR arba lygiavertė suma atitinkamų padirbtų banknotų ir monetų valiuta arba kai yra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių, skiriama:</p>
--	---

Komisijos pasiūlytas tekstas	ECB siūlomi pakeitimai ⁽¹⁾
a) minimali ne mažiau kaip šešių mėnesių laisvės atėmimo bausmė;	a) minimali ne mažiau kaip šešių mėnesių laisvės atėmimo bausmė;
b) maksimali ne mažiau kaip aštuonerių metų laisvės atėmimo bausmė.“	b) maksimali ne mažiau kaip aštuonerių metų laisvės atėmimo bausmė.
(Teksto nėra)	5. 4 dalyje nurodytos bausmės taip pat taikomos už 3 straipsnio 1 dalies d punkte nurodytas veikas, kai yra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių. “

Paaiškinimas

Reikėtų iš dalies pakeisti 5 straipsnio 2–4 dalis, kad už nebaigtus padirbti banknotus ir monetas, kurie gali turėti tik potencialią nominalią vertę, valstybės narės galėtų taikyti proporcingas bausmes. Potenciali nominali vertė turėtų būti laikoma dar vienu kriterijumi taikant proporcingą bausmę už bet kokią pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies a–c punktuose nurodytą veiką.

Be to, kadangi kompetentingų nacionalinių institucijų aptikti padirbti banknotai ir monetos gali būti ne euro, o kitų valiutų banknotai ir monetos, arba atrodyti kaip kitų valiutų banknotai ir monetos, valstybių narių kompetentingoms nacionalinėms institucijoms turėtų būti leista nustatyti tokių padirbtų banknotų ar monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę. Todėl reikėtų iš dalies pakeisti 5 straipsnio 2–4 dalis, kad nustatant minimalų ir maksimalų bausmės dydį būtų atsižvelgta į padirbtų ne eurų banknotų ir monetų atitinkamą nominalią arba potencialią nominalią vertę.

Galiausiai, siekiant padidinti bausmių efektyvumą ir atgrasomą poveikį, pasiūlytos direktyvos 5 straipsnio 4 dalyje nustatytą bausmių sistemą siūloma taikyti ir už pasiūlytos direktyvos 3 straipsnio 1 dalies d punkte nustatytas veikas, kai yra atsakomybę itin sunkinančių aplinkybių. Tam tikslui 5 straipsnis papildomas nauja 5 dalimi.

3 pakeitimas

10 straipsnio 2 dalis

„2. Jeigu, kaip įtariama, padirbtų banknotų ir monetų reikiamų pavyzdžių perduoti negalima, nes juos būtina laikyti kaip įrodymus baudžiamajame procese siekiant užtikrinti veiksmingą ir teisingą bylos nagrinėjimą ir nuskaltimu įtariamo asmens teisę į gynybą, nacionaliniam analizės centrui ir nacionaliniam monetų analizės centrui nedelsiant suteikiama galimybė su jais susipažinti.“	„2. Jeigu, kaip įtariama, padirbtų banknotų ir monetų reikiamų pavyzdžių perduoti negalima, nes juos būtina laikyti kaip įrodymus baudžiamajame procese siekiant užtikrinti veiksmingą ir teisingą bylos nagrinėjimą ir nuskaltimu įtariamo asmens teisę į gynybą, nacionaliniam analizės centrui ir nacionaliniam monetų analizės centrui nedelsiant suteikiama galimybė su jais susipažinti. Nedelsiant po to, kai baigiamas procesas, teisminės institucijos perduoda šiuos kiekvienos, kaip įtariama, padirbto banknoto rūšies reikiamus pavyzdžius nacionaliniam analizės centrui, o kiekvienos, kaip įtariama, padirbtos monetos rūšies reikiamus pavyzdžius – nacionaliniam monetų analizės centrui. “
---	--

Paaiškinimas

ECB rekomenduoja, kad, jeigu, kaip įtariama, padirbtų banknotų ir monetų pavyzdžių perduoti negalima, nes juos būtina laikyti kaip įrodymus, šie padirbtų banknotų ir monetų pavyzdžiai turėtų būti perduoti nacionaliniams analizės centrams arba nacionaliniams monetų analizės centrams nedelsiant po to, kai baigiamas atitinkamas procesas.

⁽¹⁾ Pusjuodžiu šriftu pagrindiniame tekste žymimas naujas ECB pasiūlytas tekstas. Perbraukimu pagrindiniame tekste žymimos teksto dalys, kurias ECB siūlo išbraukti.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

Tarybos paskyrimų sąrašas

2013 m. sausio, vasario, kovo, balandžio ir gegužės mėn. (socialinių reikalų sritis)

(2013/C 179/04)

Komitetas	Kadencijos pabaiga	Skelbimas OL	Pakeičiamas asmuo	Atsistatydinimas / paskyrimas	Narys / pakaitinis narys	Kategorija	Šalis	Paskirtas asmuo	Darbovietė / narystė	Tarybos sprendimo data
Darbuotojų judėjimo laisvės patariamasis komitetas	2012 9 24	C 294, 2010 10 29	Andreas GRUBER	atsistatydinimas	narys	darbdavių	Austrija	Julia ENZELSBERGER	Industriellenvereinigung, Bereich Arbeit und Soziales	2013 1 28
Darbuotojų judėjimo laisvės patariamasis komitetas	2012 9 24	C 294, 2010 10 29	Sean BAMFORD	atsistatydinimas	narys	profesinių sąjungų	Jungtinė Karalystė	Ben MOXHAM	TUC	2013 4 22
Darbuotojų judėjimo laisvės patariamasis komitetas	2012 9 24	C 294, 2010 10 29	Agnesa SKUPNÍKOVÁ	atsistatydinimas	narė	vyriausybių	Slovakija	Zuzana KRCHŇAVÁ	Slovakijos Respublikos darbo, socialinių reikalų ir šeimos reikalų ministerija	2013 5 13
Darbuotojų judėjimo laisvės patariamasis komitetas	2012 9 24	C 294, 2010 10 29	Agnė KUNIGONYTĖ	atsistatydinimas	narė	vyriausybių	Lietuva	Inga LIUBERTĖ	Socialinės apsaugos ir darbo ministerija	2013 5 13

Komitetas	Kadencijos pabaiga	Skelbimas OL	Pakeičiamas asmuo	Atsistatydinimas / paskyrimas	Narys / pakaitinis narys	Kategorija	Šalis	Paskirtas asmuo	Darbovietė / narystė	Tarybos sprendimo data
Darbuotojų judėjimo laisvės patariamasis komitetas	2012 9 24	C 294, 2010 10 29	Vytautas JURŠĖNAS	atsistatydinimas	pakaitinis narys	vyriausybių	Lietuva	Agnė PEČIUKEVIČIENĖ	Socialinės apsaugos ir darbo ministerija	2013 5 13
Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamasis komitetas	2013 2 28	L 45, 2010 2 20	José Manuel dos SANTOS	atsistatydinimas	pakaitinis narys	vyriausybių	Portugalija	Elisabete MOTA	Chefe de Divisão da Regulação das Atividades Externas	2013 1 28
Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamasis komitetas	2013 2 28	L 45, 2010 2 20	Luís Nascimento LOPES	atsistatydinimas	narys	vyriausybių	Portugalija	Carlos PEREIRA	Diretor de Serviços para a Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho	2013 1 28
Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamasis komitetas	2013 2 28	L 45, 2010 2 20	Alice RODRIGUES	atsistatydinimas	pakaitinė narė	vyriausybių	Portugalija	Diana POLICARPO	Chefe de Divisão de Promoção e Avaliação de Programas e Estudos	2013 1 28
Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamasis komitetas	2016 2 28	C 120, 2013 4 26	Lorenzo FANTINI	atsistatydinimas	pakaitinis narys	vyriausybių	Italija	Carla ANTONUCCI	DG Relazioni Industriali e Rapporti di Lavoro	2013 5 13
Darbuotojų saugos ir sveikatos patariamasis komitetas	2016 2 28	C 120, 2013 4 26	Iwona PAWLACZYK	atsistatydinimas	narė	profesinių sąjungų	Lenkija	Marzena FLIS	Nacionalinė NSZZ „Solidarność“ komisija	2013 5 13
Socialinės apsaugos sistemų koordinavimo patariamasis komitetas	2015 10 19	C 290, 2010 10 27	Ruth LIST	atsistatydinimas	pakaitinė narė	darbdavių	Austrija	Elisabeth ZIMMERER	Industriellenvereinigung	2013 2 12
Socialinės apsaugos sistemų koordinavimo patariamasis komitetas	2015 10 19	C 290, 2010 10 27	Pilar IGLESIAS VALCARCE	atsistatydinimas	narė	darbdavių	Ispanija	José de la CAVADA HOYO	Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)	2013 3 5

Komitetas	Kadencijos pabaiga	Skelbimas OL	Pakeičiamas asmuo	Atsistatydinimas / paskyrimas	Narys / pakaitinis narys	Kategorija	Šalis	Paskirtas asmuo	Darbovietė / narystė	Tarybos sprendimo data
Europos gyvenimo ir darbo sąlygų gerinimo fondo valdyba	2013 11 30	C 322, 2010 11 27	Liina MALK	atsistatydinimas	narė	vyriausybių	Estija	Eva PÕLDIS	Estijos socialinių reikalų ministerija	2013 1 28
Europos gyvenimo ir darbo sąlygų gerinimo fondo valdyba	2013 11 30	C 322, 2010 11 27	Nils Juhl ANDREASEN	atsistatydinimas	pakaitinis narys	darbdavių	Danija	Charlotte HOUGAARD MØLLER	Danijos darbdavių konfederacija	2013 2 12
Europos gyvenimo ir darbo sąlygų gerinimo fondo valdyba	2013 11 30	C 322, 2010 11 27	Ruth LIST	atsistatydinimas	narė	darbdavių	Austrija	Julia ENZELSBERGER	Industriellenvereinigung	2013 4 22
Europos gyvenimo ir darbo sąlygų gerinimo fondo valdyba	2013 11 30	C 322, 2010 11 27	José Luís FORTE	atsistatydinimas	narys	vyriausybių	Portugalija	Manuel ROXO	Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social	2013 4 22
Europos gyvenimo ir darbo sąlygų gerinimo fondo valdyba	2013 11 30	C 322, 2010 11 27	Michele TIRABOSCHI	atsistatydinimas	narys	vyriausybių	Italija	Aviana BULGARELLI	ISFOL	2013 5 13
Europos saugos ir sveikatos darbe agentūros valdyba	2013 11 07	C 322, 2010 11 27	Luís Filipe NASCIMENTO LOPES	atsistatydinimas	narys	vyriausybių	Portugalija	José Luís PEREIRA FORTE	Inspetor-Geral do Trabalho	2013 1 28
Europos saugos ir sveikatos darbe agentūros valdyba	2013 11 07	C 322, 2010 11 27	José Manuel dos SANTOS	atsistatydinimas	pakaitinis narys	vyriausybių	Portugalija	Carlos PEREIRA	Diretor de Serviços para a Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho	2013 1 28
Europos saugos ir sveikatos darbe agentūros valdyba	2013 11 07	C 322, 2010 11 27	Iwona PAWLACZYK	atsistatydinimas	pakaitinė narė	profesinių sąjungų	Lenkija	Marzena FLIS	Nacionalinė NSZZ „Solidarność“ komisija	2013 4 22

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2013 m. birželio 24 d.

(2013/C 179/05)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,3086	AUD	Australijos doleris	1,4246
JPY	Japonijos jena	128,54	CAD	Kanados doleris	1,3797
DKK	Danijos krona	7,4590	HKD	Honkongo doleris	10,1520
GBP	Svaras sterlingas	0,85115	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6969
SEK	Švedijos krona	8,8884	SGD	Singapūro doleris	1,6746
CHF	Šveicarijos frankas	1,2241	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 521,12
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	13,2811
NOK	Norvegijos krona	8,0400	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,0415
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,4775
CZK	Čekijos krona	25,865	IDR	Indonezijos rupija	12 997,20
HUF	Vengrijos forintas	299,97	MYR	Malaizijos ringitas	4,2112
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	57,433
LVL	Latvijos latas	0,7016	RUB	Rusijos rublis	43,0660
PLN	Lenkijos zlotas	4,3500	THB	Tailando batas	40,724
RON	Rumunijos leja	4,5408	BRL	Brazilijos realas	2,9575
TRY	Turkijos lira	2,5445	MXN	Meksikos pesas	17,5222
			INR	Indijos rupija	78,1230

(1) Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6945 – ABB/Power-One)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 179/06)

1. 2013 m. birželio 17 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: Šveicarijoje įsisteigusi bendrovė „ABB Ltd“ („ABB“ koncerno vadovaujanti patrunuojančioji įmonė), pirkdama akcijas tarpininkaujant „Verdi Acquisition Corporation“ (netiesiogiai valdomam „ABB Ltd“ filialui) įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Power-One Inc.“ kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „ABB Ltd“: energetikos ir automatizavimo technologijų, kurios komunalinių paslaugų ir pramonės sektoriaus klientams padeda siekti geresnių veiklos rezultatų ir kartu daryti mažiau žalos aplinkai, gamyba ir tiekimas,
- „Verdi Acquisition Corporation“: kontroliuojančioji įmonė, kuriai priklausys visos „Power-One“ akcijos,
- „Power-One Inc.“: atsinaujinančiosios energijos reikmėms skirtų keitiklių, energijos tiekimo gaminių ir tinklų pramonėje naudojamų energetikos sistemų gamyba ir tiekimas.

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.6945 – ABB/Power-One adresu:

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

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės schemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 179/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„MELOCOTÓN DE CALANDA“

EB Nr.: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Pavadinimas
- Aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (kontrolės institucija)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

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

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (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

Spalva. Pakeičiamas spalvos aprašas nurodant, kad dalis vaisiaus gali būti raudonos spalvos. Tai susiję su žemės ūkio praktikos progresu ir tobulėjimu; kai į kilmės vietos nuorodą įtrauktos veislės išskiepiamos į slyvos poskiepį, nokdami kai kurie vaisiai parausta. Šis pokytis nedaro įtakos produkto kokybei ir jokiū būdu negali būti laikomas neigiamu aspektu; todėl manoma, kad siekiant pagerinti bendrą produkto aprašymą, į vaisių spalvos skyrelį reikia įtraukti informaciją apie tai, kad vaisiaus dalis gali būti minėtos raudonos spalvos.

Kietumas. Keičiamos nustatytos ribinės vaisių kietumo vertės. Nustatoma ribinė 3 kg/0,5 cm² atsparumo slėgiui vertė ir panaikinama aukščiausia vertė. Šis pakeitimas susijęs su duomenų, kuriuos Reguliavimo taryba gavo dešimt metų tikrindama įvairių „Melocotón de Calanda“ auginimui naudojamų veislių kokybę, analize. Atsižvelgiant į šiuos galimus svyravimus buvo nustatyta, kad dėl visų nustatytų kokybės kriterijų (kietumas, cukraus kiekis, vaisiaus dydis) derinio nustatytos kietumo vertės gali svyruoti, produkto kokybei dėl to nenukenčiant. Kai kurių veislių vaisių kietumas kiek mažesnis, tačiau produkto kokybė dėl to nėra blogesnė, o šios veislės yra populiariausios tarp kai kurių Europos šalių vartotojų; kitų vaisių atsparumas slėgiui gali būti didesnis už nustatytą 5,5 kg/0,5 cm² vertę, tačiau tai nereiškia, kad vaisiai nesunokę, nes jų kokybė nustatoma pagal cukraus kiekį.

3.2. Kilmės įrodymas

Iš antros pastraipos išbraukiama nuoroda į Reguliavimo tarybą.

Trečia pastraipa buvo išbraukta, o ketvirta – iš dalies pakeista, siekiant atsižvelgti į UNE-EN 45011 standartą pagal Reguliavimo tarybos, kurią ENAC 2010 m. paskyrė akredituota kontrolės institucija, įgyvendinamą sertifikavimo programą.

3.3. Gamybos būdas

Iš pastraipos, kurioje aptariama vaisių kilmė, išbraukiama Reguliavimo tarybos nuoroda.

Išbraukiama tiksli retinimo data, kuri pakeičiama maksimalia retinimo trukme. Panaikinamas minimalus 9 savaičių trukmės vaisių dėjimo į maišelius laikotarpis, nes proceso pradžios data priklauso nuo retinimo laikotarpio. Šis pakeitimas reikalingas, nes dėl klimato pokyčių, perėjimo nuo šeimos ūkių prie didesnių auginimo plotų ir žemdirbystės sistemų pokyčių pasikeitė vartotojų įpročiai, be to, retinimas ir dėjimas į maišelius gali trukti ilgesnį laikotarpį. Šios abi veiklos susijusios su gera žemės ūkio praktika, todėl jų įgyvendinimo datos nustatymas negali užtikrinti galutinės saugoma kilmės vietos nuoroda pažymėto produkto kokybės.

Ir toliau laikomasi specifikacijos B punkte nustatytų produkto kontrolės reikalavimų nuimant derlių, jį priimant ir laikinai sandėliuojant, be to, nurodomas etapas, kuriame vykdoma kontrolė, nes ankstesnis tekstas buvo klaidinantis. Vaisiaus kietumo ir cukraus kiekio matavimai negali būti atliekami esant palankiausioms sąlygoms vietoje (nuimant derlių).

Iš dalies keičiama pastraipa, susijusi su pakavimu; joje nurodoma, kad dėl pakuočių įvairovės produktą bus galima parduoti supakuotą vienu ar keliais sluoksniais, tačiau būtina kontroliuojant, kad vaisiai nebūtų pažeisti, o pakuotės būtų vienkartinio naudojimo.

Pridedamas kitas sakiny, kuris anksčiau buvo įtrauktas į B dalį: „Pakuojama auginimo vietovėje“.

Be to, išbraukiama su sertifikavimu susijusi paskutinė pastraipa, nes ji perkelta į atitinkamą teksto dalį (D dalį).

3.4. Ženklinimas etiketėmis

Pirmoje pastraipoje, kur kalbama apie numeruotą etiketę, žodis „etiketė“ pakeičiamas žodžiu „etiketės nugarėlė“, be to, išbraukiama nuoroda į Reguliavimo tarybą.

Taip pat išbraukiama antra pastraipa.

3.5. Nacionaliniai reikalavimai

Atnaujintos nuorodos į nacionalinės teisės aktus, paskelbtus po pradinio šios specifikacijos patvirtinimo.

3.6. Kita

Iš dalies pakeičiama G dalis (Kontrolės įstaiga), siekiant ją suderinti su galiojančiais teisės aktais, nes ankstesniame tekste pateiktos nuorodos į nebegaliojančius teisės aktus ir neteisinga informacija apie Tarybos sudėtį. Be to, nurodytas naujas SKVN „Melocotón de Calanda“ Reguliavimo tarybos būstinės adresas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„MELOCOTÓN DE CALANDA“

EB Nr.: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Melocotón de Calanda“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

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

„Melocotón de Calanda“ – tai švieži *Prunus persica Sieb.* ir *Zucc.* veislės vaisiai, gaunami iš vietos *Amarillo tardío* (vėlyvosios geltonos) veislės bei atrinktų jos klonų *Jesca*, *Evaisa* ir *Calante*, auginamų taikant tradicinę ant medžių kybančių vaisų dėjimo į maišelius techniką.

Saugomos veislės. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Melocotón de Calanda“ pažymėti persikai gaunami tik iš geografinėje vietovėje auginamos vietos veislės, daugiausia žinomos *Amarillo tardío* pavadinimu, ir iš atrinktų jos klonų *Jesca*, *Evaisa* ir *Calante*.

Produkto savybės. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Melocotón de Calanda“ pažymėti persikai būna *Extra* ir I kategorijos; kategorija suteikiama atsižvelgiant į 2007 m. gruodžio 21 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1580/07, nustatančiam Tarybos reglamentų (EB) Nr. 2200/96, (EB) Nr. 2201/96 ir (EB) Nr. 1182/2007 įgyvendinimo vaisių ir daržovių sektoriuje taisykles, numatytus kokybės standartus, be to, vaisiai turi atitikti šiuos reikalavimus:

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

BENDRA IŠVAIZDA	Vaisiai turi būti nepažeisti, sveiki ir švarūs, be pastebimų pašalinių medžiagų ir drėgmės, be pašalinio kvapo ir skonio, kiekvienas ant medžio kybantis vaisius dedamas į atskirą maišelį.
SPALVA	Kreminės arba šiaudų spalvos, dalis vaisiaus gali būti raudona. Gali būti su vos pastebimais dėl antocianino atsiradusiais taškeliais arba juostelėmis, tačiau negali būti žalios arba oranžinės spalvos (pastaroji būdinga pernokusiems vaisiams).
DYDIS	Vaisiaus skersmuo – ne mažesnis nei 73 mm. Pagal kokybės standartus tai atitinka AA kategoriją.
KIETUMAS	Matuojamas $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$ atsparumu slėgiui, turi būti $> 3 \text{ Kg}/0,5 \text{ cm}^2$.
CUKRUS	Ne mažesnis nei 12 Brikso laipsnių.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi auginimo veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Pakuoti privaloma auginimo vietovėje, kad dažnai perkraunami ir pervežami dėl netinkamos pakuotės produktai nebūtų apgadinti. Be to, atsižvelgiant į tai, kad „Melocotón de Calanda“ vaisiai rūpestingai auginami ir apsaugomi maišeliais dar būdami ant medžio, o derlius nuimamas, kai vaisiai prinokę ir jų juslinės savybės yra geriausios, pervežant ir sandėliuojant galėtų būti pažeistos 3.2 dalyje aprašytos išvaizdos ir spalvos savybės.

Todėl pakuoti būtina auginimo vietovėje, kad būtų išsaugotos vaisiams būdingos savybės ir jų kokybė, be to, kad taikant ypatingą kontrolės sistemą (iki vaisių išsiuntimo galutiniam vartotojui) būtų užtikrintas atsekamumas ir produkto kilmė.

„Melocotón de Calanda“ gali būti parduodami supakuoti vienu ar keliais sluoksniais, jei taip pakuojant vaisiai nepažeidžiami. Šias pakuotes arba dėžutes galima panaudoti tik vieną kartą.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Pakavimo įmonės, kurioms suteikiamas atitiktis sertifikatas, pakuočių etiketėse privalo įrašyti „Denominación de Origen „Melocotón de Calanda“ (SKVN „Melocotón de Calanda“), be to, priklijuoti numeruotą etiketės nugarėlę, kuri naudojama kaip parduodamo produkto atsekamumo sertifikatas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Melocotón de Calanda“ pažymėtų persikų auginimo vietovė – tai Aragono autonominės srities rytuose, tarp Teruelio ir Saragosos provincijų esantis gamtinis regionas.

Geografinę vietovę sudaro šios savivaldybės:

Aguaviva, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Berge, Calaceite, Calanda, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cretas, Escatrón, Fabara, Fayón, Foz-Calanda, Fuentespalda, Híjar, Jatiel, La Fresneda, La Ginebrosa, La Puebla de Híjar, Lledó, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torre de Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdeltormo ir Valjunquera.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Istorinis ryšys. „Melocotón de Calanda“ persikams auginti leidžiama naudoti veisles, kurios laikomas auginimo vietovės vietos veislėmis ir buvo išvestos natūralios atrankos būdu, sodininkams per ilgą laiką atrinkus geriausiai prie vietos klimato sąlygų prisitaikiusius klonus. Viduramžių tekstai mini, kad Aragone persikai buvo vadinami „presec“ arba „prisco“, šis pavadinimas dar ir dabar vartojamas Kalandos regione. 1895 m. botanikas J. Pardo Sastrón paskelbė svarbų rašytinį dokumentą apie šiame regione augančių persikų gausą, kuriame nurodė, kad per pusę perpjauti ir saulėje išdžiovinti persikai iš Kalandos buvo siunčiami į 1867 m. Paryžiaus parodą. 1933 m. *Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa Calpe* leidimo skyrelyje „Calanda“ nurodoma, kad persikų auginimas yra labai svarbi veikla šioje Teruelio vietovėje, taip pat minima džiovintų persikų puselių gamyba. Anot oficialių statistinių duomenų, 1953 m. Kalandos konservų pramonė perdirbo 4 000 dėžių šioje vietovėje išaugintų persikų į vaisius sirupe.

Remiantis istoriniais liudijimais, „Melocotón de Calanda“ pavadinimas tapo žinomas penktajame dešimtmetyje, ėmus auginti daugiau persikų ir susidūrus su Viduržemio jūros margasparnėmis (*Ceratititis capitata*); sodininkai, norėdami persikus apsaugoti nuo šių vabzdžių, pradėjo juos dėti į maišelius. Septintojo dešimtmečio leidiniuose apie vaisius pradėti minėti „Melocotón de Calanda“ persikai, o aštuntajame dešimtmetyje vykusioje nacionalinėje Leridos žemės ūkio parodoje šis vaisius keletą metų iš eilės pelno apdovanojimus. Devintojo dešimtmečio pradžioje buvo suprasta, kad reikia teikti paraišką dėl kilmės vietos nuorodos „Melocotón de Calanda“, o pagrindinių šalies rinkų *Mercamadrid* ir *Mercabarna* statistiniuose duomenyse šie vaisiai pradėdami nurodyti pateikiant jų geografinį pavadinimą.

Gamtinis ryšys. „Melocotón de Calanda“ auginimo vietovė išsidėsčiusi Martín, Guadalope ir Matarraña upių slėniuose; šios upės išteka iš Pirėnų masyvo priekalnių, drenuoja vadinamąją žemutinio Aragono teritoriją ir įteka į Ebrą. Taigi ši vietovė yra Ebro daubos pietryčiuose.

Reljefas lygus arba šiek tiek kalvotas, aukštis – nuo 122 metrų Kaspėje iki 325 metrų Alkanjise ir 466 metrų Kalandoje. Upių vagos reljefą daugiau ar mažiau skaido blokais. Dirvožemis yra kalkingas, su karbonatų ir gipso sluoksniais, kurie būdingi ežeringų vietovių nuosėdoms, susidariusioms esant šiltam ir sausam mioceno periodo klimatui.

Vidutinis metinis kritulių kiekis – 327,9 mm Kaspėje, 361,1 mm Albalatėje del Arzobispo ir 367,9 mm Alkanjise. Lietingiausi būna gegužės ir spalio mėnesiai, pavasarį iškrenta 27 % kritulių, vasarą – 20 %, rudenį – 34 %, o žiemą – 19 %.

Vidutinė metinė temperatūra – apie 14,3 °C Albalatėje del Arzobispo ir Alkanjise, 15 °C – Kaspėje. Tai yra aukščiausia centrinių Ebro slėnio vietovių temperatūra. Vidutinė aukščiausia temperatūra – 19,9 °C Alkanjise, 20,1 °C Albalatėje del Arzobispo ir 20,6 °C Kaspėje, o vidutinė žemiausia – atitinkamai 8,8 °C, 8,5 °C ir 9,3 °C. Vidutinė aukščiausia temperatūra nustatyta liepos mėn. – 24,2 °C Alkanjise ir 25,1 °C Kaspėje, o žemiausia – sausio mėn., tarp 5,6 °C Alkanjise ir 6,7 °C Albalatėje del Arzobispo. Iš šių duomenų matyti, kad metinis temperatūrų svyravimas yra didelis (daugiau nei 18 °C) ir priklauso nuo žemyninio klimato, daugiausia susijusio su vietovės išsidėstymu Ebro daubos centre.

Aukščiausia temperatūra viršija 25 °C nuo kovo iki spalio mėn., nors dažniausiai taip atsitinka nuo gegužės mėn. (per jį šilumos ribos viršijamos daugiau nei pusę laiko) ir spalio mėn. (per kurį tokia temperatūra išsilaiko 5–10 dienų). Vasaros mėnesiais dienos temperatūra būna aukštesnė nei 25 °C, o vidutinė aukščiausia temperatūra viršija 35 °C (liepos mėn. aukščiausia temperatūra siekia 37,2 °C Albalatėje ir Alkanjise ir 38,3 °C Kaspėje).

Kitas būdingas vietovės klimato bruožas – temperatūros inversija. Anticikloniniu žiemos laikotarpiu šaltas oras leidžiasi žemyn, dėl to susidaro šaltas ilgalaikis rūkas, o temperatūra neviršija 6 °C; tačiau didesniame aukštyje, kur rūko nėra, aukščiausia temperatūra gali viršyti 15 °C.

5.1. Produkto ypatumai

Auginimo sąlygos. Visų klonų morfologinės ir veislių atpažinimo savybės, nustatytos remiantis *International Union for the Protection of New of Plants* (U.P.O.V.) standartais, yra labai panašios. Esama skirtumų, susijusių su sveikatos aspektu, produktyvumu, vaisiaus dydžiu ir forma, todėl, siekiant pagerinti šiuos aspektus, 1980 m. buvo pradėta vykdyti klonų atranka. Be to, šių klonų vaisiai sunoksta vėlai (rugsėjo pabaigoje – lapkričio pradžioje), yra geltonos spalvos ir tvirto minkštimo.

Pagal vaisių sunokimo laikotarpį klonai skirstomi į tokias grupes:

<i>San Miguel</i> arba anks-tyvieji	Vaisiai sunoksta rugsėjo 20 d. – spalio 5 d.
<i>Del Pilar</i>	Vaisiai sunoksta spalio 5–15 d. Taip pat vadinami „spalio 8-osios“ klonais.
Vėlyvieji	Sunoksta nuo spalio 15 d. iki derliaus metų pabaigos, kai kuriose geografinės vietovės dalyse – iki pirmųjų lapkričio dienų.

Fiziologiniu požiūriu *Amarillo Tardío* veislė sudaryta iš klonų, kuriems, kad pereitų iš žiemos latentinio periodo, reikia daug šalčio valandų (ne mažiau kaip 1 000 valandų per metus) ir ilgų vasaros, kad sunoktų po ilgai trunkančio nokimo laikotarpio.

U.P.O.V. pateikė informaciją apie tokias jų morfologines savybes:

Medis	Tvirtas ir tiesus, labai išsišakojęs, <i>Red Haven</i> tipo. Žiedpumpuriai, skirtingai nei kitų veislių, formuojasi ne ant tvirtų mišrių šakų, o ant silpnų pumpurų („gegužės šakelių“ tipo), dėl to, norint sulaukti vaisių, šios veislės medžius reikia genėti kitaip.
Lapas	Didelis, su nektarinėmis ant inkstų formos lapkočių. Rudenį lapai nukrenta vėlai, būdingos aukso spalvos lapai ilgai išlieka ant medžio.
Žiedas	Žydėjimas pusiau vėlyvas, kiek vėlesnis už <i>Red Haven</i> veislės, kovo mėnesį. Žiedpumpuriai gausūs, žydėjimas trunka 12–18 dienų. Žiedlapiai dideli ir apvalūs, rausvos spalvos, piestelės stigma tokio pat aukščio kaip kuokelio dulkinė.
Vaisius	Didelis arba labai didelis, didesnio nei 73 mm skersmens ir sveria daugiau nei 200 gramų. Dėl naudojamų popierinių apsauginių maišelių, kuriuose vaisiai auga, jie įgauna tolygią kremingą arba šiaudų spalvą, nors dėl antocianino gali būti pastebimos vos matomos dėmelės. Vaisius šiek tiek pūkuotas, minkštumas tvirtas, geltonos spalvos, antocianinių dėmelių nėra nei minkštume, nei aplink kauliuką, prie kurio minkštumas visiškai prisitvirtinęs. Kauliukas yra kiaušinio formos ir, palyginti su vaisiaus dydžiu, mažas.

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

Klimato sąlygų poveikis vaisių kokybei yra gerai žinomas daugiamečių kultūrų ryšio su vietove bruožas. Iš tiesų įprasta tam tikrų vietovių klimatologija ir skirtingų metų duomenų skirtumai toje pačioje vietovėje įrodo svarbų klimato poveikį derliaus kokybei.

Kalbant apie šį kriterijų, pagrindinės vaisiaus juslinės savybės daugiausia priklauso nuo temperatūros. Visų pirma reikia pabrėžti, kad įprastomis sąlygomis temperatūra persikų auginimui svarbesnė už kritulius (vandens trūkumą), nes didžiojoje dalyje persikų sodų (95 %) įdiegtos drėkinimo sistemos.

Tarp pagrindinių klimato veiksnių, dėl kurių žemutiniame Aragone paplito ir pradėtos auginti vėlyvosios vietos persikų veislės – geografinės vietovės žiemos temperatūra, dėl kurios susidaro daug šalčio valandų, reikalingų, kad šie itin pažeidžiamų veislių augalai pereitų iš latentinio periodo (kuris trunka nuo lapų nukritimo iki žydėjimo pradžios).

Fiziologiniu požiūriu *Amarillo Tardío* veislė sudaryta iš klonų, kuriems, kad pereitų iš žiemos latentinio periodo, reikia daug šalčio valandų (ne mažiau kaip 1 000 valandų per metus).

Žemutiniame Aragone lapkričio, gruodžio ir sausio mėnesių šalčio valandų visiškai pakanka nustatytiems persikų auginimo poreikiams (vietovėje skaičiuojama mažiau kaip 950 šalčio valandų).

Be to, žydėjimo ir vaisių mezgimo laikotarpiu neigiama temperatūra turėtų būti artimesnė nuliui, kad būtų sukrauti žiedai ir pradėtų vystytis tinkamas vaisių skaičius, nes būsimas vaisiaus dydis yra tiesiogiai susijęs su temperatūra, nustatyta po žydėjimo, tiksliau, temperatūra, kuri nustatoma tarp visiško sužydėjimo dienos (F2) ir F2 + 40 dienos. Aiškiai įrodyta (Warrington ir kiti, 1999 m.), kad didžiausios ir mažiausios temperatūros santykiui pasikeitus nuo 9/3 °C iki 25/15 °C, ląstelės didėja aštuonis kartus greičiau. Jei oras šaltas, ląstelių būna mažiau ir mažesnio dydžio, dėl to mažėja galutinis vaisiaus dydis.

Kitas svarbus aspektas – tinkama temperatūra visu augimo ciklu, visų pirma rugsėjo ir spalio mėn., prisidedanti prie šių veislių vegetacinio vystymosi ir reprodukcijos.

Žemutiniame Aragone aukščiausia temperatūra viršija 25 °C nuo kovo iki spalio mėn., nors dažniausiai taip atsitinka nuo gegužės mėn. (per jį šilumos ribos viršijamos daugiau nei pusę laiko) ir spalio mėn. (per kurį tokia temperatūra išsilaiko 5–10 dienų). Vasaros mėnesiais dienos temperatūra būna aukštesnė nei 25 °C, o vidutinė aukščiausia temperatūra viršija 35 °C (liepos mėn. aukščiausia temperatūra siekia 37,2 °C Albalatėje ir Alkanjise ir 38,3 °C Kaspėje).

Aptariamoms geografinėms vietovėms metiniai temperatūros svyravimai yra palankūs *Tardío amarillo de Calanda* veislės persikų vegetaciniam vystymuisi ir reprodukcijai.

Taigi, dėl žiemos temperatūros susidaro pakankamai šalčio valandų, reikalingų pereiti iš ramybės būsenos, ir dėl šilto klimato visu augimo ciklu (nuo kovo iki lapkričio mėn.) šių veislių persikai užauga labai geros kokybės.

Aragono vyriausybei priklausančiame Alkanjiso komunoje (kurioje auginama daugiausia SKVN persikų) esančiame eksperimentiniame ūkyje atlikus *Tardío amarillos de Calanda* veislės atrinktų klonų (*Jesca*, *Calante* ir *Evaisa*) tyrimus paaiškėjo, kad keturis metus (2000, 2001, 2003 ir 2004 m.) kilmės vietovėje tirtiems persikams būdingos šios pagrindinės savybės: cukraus kiekis didesnis nei 14 Brikso laipsnių, vaisiai yra dideli ir labai tvirti.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Melocotón de Calanda“ pažymėtų persikų auginimui leidžiama naudoti *Tardío amarillo* veislės augalinę medžiagą.

Tai yra auginimo vietovės vietos veislė, išvesta per ilgą laiką natūraliai atrenkant medžius, išaugusius iš geriausiomis agronominėmis savybėmis pasižymincčių medžių vaisių kauliukų; šiuos medžius laikui bėgant išplatino patys sodininkai, vegetatyviniu būdu daugindami tuos, kurie geriausiai prisitaikydavo prie dirvožemio ir klimato sąlygų. Taip buvo išvesta autentiška vietos veislė.

1980 m. Aragono institucijos (*Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria*) pradėjo *Tardío amarillo* veislės klonų ir sanitarinę atranką, kad pagerintų „Melocotón de Calanda“ nuoroda pažymėto produkto kokybę ir jį standartizuotų. Taip buvo iširta visa „Melocotón de Calanda“ auginimo vietovė, siekiant nustatyti tipiškiausius *Tardío amarillo* veislės klonus, kurie pasižymi geriausiomis agronominėmis savybėmis ir veda didžiausius vaisius. Po šios pirminės atrankos Žemės ūkio ministerijai pavaldus Ispanijos augalų veislių biuras (*Oficina Española de Variedades Vegetales*) įregistravo ir saugomomis paskelbė veisles *Jesca* (registracijos numeris 1989/2450), *Calante* (Registracijos numeris 1989/2447) ir *Evaisa* (registracijos numeris 1989/2449), iš kurių šiuo metu išauginama daugiausia SKVN „Melocotón de Calanda“ pažymėtų persikų.

IŠVADA. *Tardíos amarillos de Calanda* veislė ir jos atrinkti klonai yra prisitaikę prie aplinkos, iš kurios jie kilę.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/pliegodecondicionesMelocotondeCalanda.pdf

(*) Žr. 3 išnašą.

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 179/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„TŘEBOŇSKÝ KAPR“

EB Nr.: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (patikslinti)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fito-sanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimas (-AI)

1. „Třeboňský kapr“ sudėtis:

- a) santraukos 4.2 punkto ketvirtoje pastraipoje išvardytos procentinės produkto sudėties vertės: „Třeboňský kapr“ mėsoje yra 23 % sausosios masės, 19,2 % baltymų ir 2,6 % riebalų.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

b) santraukos 4.2 punkto priešpaskutinėje pastraipoje išvardytos procentinės produkto sudėties vertės:

„Třeboňský kapr“ sudėtis: „Třeboňský kapr“ mėsoje yra 23 % sausosios masės, 19,2 % baltymų ir 2,6 % riebalų. Raumenų audinyje esančių amino rūgščių vidutinė kiekio vertė: g/100 g sausosios medžiagos: lizinas – 5,54, histidinas – 1,82, argininas – 3,58, treoninas – 3,32, glicinas – 3,48, alaninas – 4,07, valinas – 3,73, metioninas – 2,10, izoleucinas – 2,97, leucinas – 5,00.

Prašome išbraukti tiksliai amino rūgščių vertes ir pakoreguoti sausųjų medžiagų, baltymų ir riebalų procentą specifikacijoje ir santraukoje:

„Třeboňský kapr“ sudėtis: „Třeboňský kapr“ mėsoje yra 18–26 % sausosios masės, 16–23 % baltymų ir 2–7 % riebalų.

Toks pakeitimas susijęs su tuo, kad iš pradžių specifikacijoje ir santraukoje nurodytos vertės nustatytos pagal „Třeboňský kapr“ mėginį (ir tiko didesnei daliai produkcijos). Tačiau neseniai atlikti nauji matavimai ir tyrimai, pagrįsti statistiškai daug reikšmingesniu mėginių kiekiu ir tikslesniais matavimo metodais. Tokiais matavimais nustatyta, kad sausosios masės, baltymų ir riebalų procentinės dalies dydis gali būti toks, kaip nurodytas aukščiau ir nedaryti jokios įtakos organoleptinėms „Třeboňský kapr“ savybėms. Procentų skirtingumas minėtose ribose daugiausia priklauso nuo karpiams maitinti skirtų grūdų rūšies ir jų maistinių savybių. Tokios sudėties matavimai, tyrimai ir statistiniai vertinimai aprašyti šiuose veikaluose: „Produkční účinky obilovin v chovu kapra“ (Produkcinis grūdų poveikis karpų auginimui), Hůda J., 2008 m.; „Vliv přikrmování na produkční ukazatele a kvalitu masa tržních kaprů“ (Maisto papildų poveikis parduodamų karpų mėsos produkcijos ir kokybės indikatoriams), Urbánek M., 2009 m. ir „Vliv výživy na vybrané kvalitativní vlastnosti masa tržního kapra (Cyprinus Carpio L.)“ (Mitybos poveikis parduodamų karpų mėsos būdingoms kokybinėms savybėms (Cyprinus Carpio L.)), Vejsada P., 2008 m. Šie moksliniai darbai buvo rašomi Česke Budejovicų Pietų Bohemijos universiteto žemės ūkio fakultete, o matavimai atlikti universiteto laboratorijose. Taip pat buvo įrodyta, kad skirtingų amino rūgščių, esančių raumenų audiniuose, kiekis gali pakankamai smarkiai skirtis nuo specifikacijoje nurodytų vidutinių procentinių dydžių; tai nedaro įtakos skonio savybėms.

Dėl šio pakeitimo santraukos 4.2 punkto sakinyje „Organoleptinių savybių atžvilgiu „Třeboňský kapr“ išsiskiria aukštos kokybės mėsa, kurioje labai nedaug riebalų.“ pakeičiamas taip:

„Organoleptinių savybių atžvilgiu „Třeboňský kapr“ išsiskiria aukštos kokybės mėsa, kurioje riebalų kiekis subalansuotas“.

2. „Třeboňský kapr“ perdirbimas

Specifikacijos ir santraukos 4.4 punkto pirmoje pastraipoje yra sakinyje:

„Iš esmės „Třeboňský kapr“ gamybos procesas, nuo dirbtinio veisimo iki auginimo, penėjimo ir perdirbimo, vyksta nurodytoje vietovėje pagal sertifikuotą kokybės kontrolės sistemą ISO 9001:2001 ir yra kontroliuojamas pagal HACCP (Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai) sistemą.“

Šiame sakinyje siūloma išbraukti su ISO sistema susijusią sakinio dalį, nes tai yra senoji kokybės valdymo sistema, nebeatitinkanti šiuo metu naudojamų sistemų. Kokybės valdymo sistemos gali keistis ir nėra ypatingai svarbios „Třeboňský kapr“ perdirbimo, aprašyto specifikacijoje, požiūriu. Perdirbimui netaikoma jokia kokybės valdymo sistema. Todėl 4.4 punkto pirmasis sakinyje perrašomas taip:

„Iš esmės „Třeboňský kapr“ gamybos procesas, nuo dirbtinio veisimo iki auginimo, penėjimo ir perdirbimo, vyksta nurodytoje vietovėje ir yra kontroliuojamas pagal HACCP (Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai) sistemą.“

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„TŘEBOŇSKÝ KAPR“

EB Nr.: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Třeboňský kapr“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Čekija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai

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

„Třeboňský kapr“ priklauso paprastųjų karpinių šeimai. Galutinio produkto savybėms užtikrinti nereikalingas joks ypatingas šios veislės porūšis ar veislių kryžminimas.

„Třeboňský kapr“ nugara yra tamsiai žalia, pilka arba pilkžydrė; šonai – nuo gelsvai žalių iki auksinių, o pilvas – gelsvas. Nugaros ir uodegos pelekai yra pilki, uodegos ir analiniai pelekai turi rausvą atspalvį, o krūtinės ir pilvo pelekai – gelsvi arba rausvi. „Třeboňský kapr“ kūnas yra aukštas, šis karpis gali išaugti iki 1 m dydžio ir svėrti daugiau nei 20 kg. Tinkamiausias svoris pjauti yra 1,20–1,80 kg, kai karpiai yra 3 metų amžiaus, ir 2,40–3,20 kg, kai karpiai yra 4 metų amžiaus.

„Třeboňský kapr“ sudėtis: „Třeboňský kapr“ mėsoje yra 18–26 % sausosios masės, 16–23 % baltymų ir 2–7 % riebalų.

Organoleptinių savybių atžvilgiu „Třeboňský kapr“ išsiskiria aukštos kokybės mėsa, kurioje riebalų kiekis subalansuotas. Mėsos skonis yra švelnus, būdingas šios rūšies karpiniams.

„Třeboňský kapr“ pateikiami į rinką gyvi arba perdirbti (sušaldyti, švieži, rūkyti arba marinuoti): visas išskrostas karpis, per pusę arba į porcijas padalytas karpis, filė ir karpinių subproduktai.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Nustatytoje geografinėje vietovėje esančiose specialiose talpyklose žuvis maitinasi daugiausia natūraliu maistu – planktonu ir bentosu iš nustatytos geografinės vietovės vandens; papildomai duodama grūdų mišinio be priedų. Maisto mišinio žaliavos nebūtinai turi būti iš nustatytos geografinės vietovės.

Didesniuose tvenkiniuose, kuriuose žuvis išauga iki prekybai tinkamo dydžio, jos taip pat maitinasi daugiausia natūraliu maistu – planktonu ir bentosu iš nustatytos geografinės vietovės vandens ir grūdais, kurie nebūtinai turi būti iš nustatytos geografinės vietovės.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visos žuvis turi būti išaugintos nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose tvenkiniuose, t. y. turi daugintis ir augti nustatytoje geografinėje vietovėje. Tačiau žuvis perdirbamos gali būti ir už nustatytos geografinės vietovės ribų.

Būsimos veislinės žuvis „Trěboňský kapr“ karpiams vesti visada auginamos iš žinomų tėvų, kurių išorė atitinka būtinus standartus (kūno proporcijos, žvynų tipas ir spalva).

Atrenkant jaunas veislines žuvis nustatytoje vietovėje, dėmesys telkiamas į priaugtą svorį, žvynų tipą ir sveikatos būklę. Jaunos ir veislinės žuvis tvarkomos kaip įmanoma mažiau.

Karpių reprodukcijai kontroliuojamoje aplinkoje nurodytos vietovės žuvivaisos įmonėje, kur aplinkos ir vandens kokybė yra užtikrinta, naudojamas dirbtinio veisimo metodas.

Embriono vystimosi procesas kiaušinėlyje vyksta specialiam inkubatoriuje. Karpių lervos su trynio maišeliais laikomos specialioje talpykloje nurodytoje vietovėje. Šiame etape „Trěboňský kapr“ minta natūraliu maistu (planktonu ir bentosu), o dalį jų maisto sudaro papildomas kruopų mišinys be maisto priedų. Šiuose tvenkiniuose karpių mailius paliekamas augti vienus arba dvejus metus, o tada karpiai perkeliama į didesnius tvenkinius, kur jie per vienus ar dvejus metus išauga iki parduoti tinkamo dydžio. Šiame etape karpių racioną sudaro du trečdaliai natūralaus maisto ir vienas trečdalis papildomų kruopų pašarų. Šėrimas turi tiesioginio poveikio mėsos augimui ir kokybei, taigi ir bendrai „Trěboňský kapr“ rinkos vertei. Papildomų pašarų kiekis koreguojamas atsižvelgiant į vandens temperatūrą ir deguonies prisotinimo lygį jame. Kartu su karpių sveikatos būkle ir augimu taip pat prižiūrima, kiek papildomų pašarų jiems sušeriama. Šie duomenys gaunami nuolat tikrinant šėrimo punktus ir tiriant kontrolės tikslais sugautas žuvis.

Saugojimo tvenkiniai, sudaryti iš mažesnių vandens rezervuarų, per kuriuos teka vanduo iš nurodytos vietovės, yra naudojami parduoti skirtoms žuvims laikyti, po to, kai jos sugaunamos. Saugojimo tvenkiniuose panaikinamas žuvies dumblo skonis, o dėl tekančio vandens mėsa įgauna geresnį skonį bei padidėja jos vertė.

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

—

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Nuoroda „Trěboňský kapr“ yra naudojama parduodant šviežias žuvis. Jei žuvis tiekiamos didmeninei prekybai jas vežant motorinių transporto priemonių transportavimo cisternose, nuoroda pateikiama ant visų sąskaitų faktūrų, važtaraščių ir transportavimo dokumentų bei gali būti naudojama ant cisternos arba transporto priemonės. Jei žuvis tiekiamos mažmeninei prekybai, t. y. yra skirtos prekiauti parduotuvėse ir prekyvietėse, pardavimo vietoje pardavėjas privalo aiškiai nurodyti:

„Trěboňský kapr“. Perdirbtos žuvies atveju aiški nuoroda „Trěboňský kapr“ pateikiama ant pakuotės.

„Trěboňský kapr“ daugiausia parduodami gyvi, nepakuoti. Tokiu atveju ant pirkėjui duodamo pardavimo sertifikato nurodomas SGN logotipas. Taip pat nurodoma pardavimo vieta.

Perdirbti ir supakuoti produktai sudaro labai nedidelę pardavimų dalį; tokiu atveju SGN logotipas klijuojamas ant pakuotės.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Trěboňský kapr“ auginimo vietovė apima žuvų tvenkinius Trěbonio baseine, Trěbonsko saugomo kraštovaizdžio vietovėje; šie tvenkiniai sudaro sistemą, kurią jungia *Zlatá* kanalas ir kiti vandentakiai.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Regiono savitumas, ypatingi bruožai ir padėtis

Ši Zlatá kanalu sujungta tvenkinių sistema nustatytoje geografinėje vietovėje yra unikali ir veikia jau daugiau nei 300 metų. 48 km ilgio Zlatá kanalas maitina ir jungia daug tvenkinių tarp *Chlum u Třeboně* et *Veselí nad Lužnicí*, plukdydamas *Lužnice* upės vandenį į taip suformuotą tinklą. Savo struktūra ir funkcijomis šis tvenkinių tinklas neturi sau lygių ne tik Europoje, bet ir visame pasaulyje; tai savitas biotopas, kuriam būdingos išskirtinės savybės.

Tršebonio regione karpių auginimas paplito nuo XVI a. – remiantis archyvais, būtent tada pirmą kartą užsimenama apie pagal amžių suskirstytų karpių auginimą ir pirmuosius bandymus atlikti žuvų-reproduktorių selekciją. „Třeboňský kapr“ auginimas minimas daugelyje rašytinių šaltinių, pavyzdžiui, J. Pokorný „Atlas kaprů chovaných v ČR“ (Čekijoje veisiamų karpių atlasas) arba J. Šusta „Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni“ (Penkeri žuvies auginimo amžiai Tršebone). Nuoroda „Třeboňský kapr“ ilgiau nei šimtmetį nuolat naudojama karpiams iš nustatytos geografinės vietovės pavadinti.

Unikalus žmogaus sukurtas dirbtinių tvenkinių tinklas, įrengtas per keletą etapų nuo viduramžių iki šių dienų, atspindi tobulą laipsniško ir koordinuoto kraštovaizdžio keitimo sistemą, kurioje tausiai naudojamos vietos gamtinėmis sąlygomis.

Slėnio pelkynai su gerai išsilaikiusia flora ir priklausoma fauna yra vieni vertingiausių biotopų, kurie dažniausiai yra vieninteliai ne tik Bohemijoje, bet ir visoje Europoje. Kitas ne mažiau vertingas dalykas yra ekstensyvios žuvų tvenkinių sistemos su pakrantėse susiformavusiomis antraeilėmis bendrijomis, kurios neretai pakeičia pradinis pelkynų biotopus.

Geologija

Didelė Tršebonsko dalį sudaro Tršebonio baseino geomorfologinis kompleksas, visų pirma vakarinėje sedimentinėje dalyje Lomnický baseino lygumos, o rytinėje dalyje Kardašovy Řečice aukštumų kristalinis podirvis. Tršebonio baseinas yra truputį išgaubtas nuo pietinės iki šiaurinės dalies.

Klimatas

Apskritai Tršebonsko klimatas, ypač baseino teritorijose, yra gana specifinis ir skiriasi nuo aplinkinių žemių dėl vietovės geografinės padėties ir geomorfologijos. Be to, šioje vietovėje labai daug vandens telkinių. Vidutinė metinė temperatūra yra aukštesnė nei paprastai galima tikėtis tokiaame aukštyje, saulėtų dienų skaičius taip pat didesnis. Vasarą dažnai pasitaiko gausių kritulių. Būdingas Tršebonio baseino bruožas yra dažnos temperatūros inversijos be vėjo, ypač kai šaltuoju metų laiku oro masės baseine užsilaiko ilgiau. Tokiais atvejais dažnai tvyro rūkas. Neigiamas šių temperatūros inversijų poveikis bei netinkama ventilacija, laimei, neturi didelio poveikio oro taršai Třeboňske, kadangi ten mažai taršos šaltinių.

Saugomo kraštovaizdžio vietovė

Tršebonske yra dvi teritorijos (apimančios didelį vietovių skaičių), kurios yra įtrauktos į Tarptautinės svarbos pelkynų, saugomų pagal Ramsaro konvencija, sąrašą.

Dar vienas šios vietovės ekosistemos savitumą įrodantis faktas yra tai, kad Birdlife International jau keletą metų Tršebonską yra priskyrusi prie Svarbi Europos paukščių vietovė (IBA). Tršebonskas taip pat buvo paskelbta NATURA 2000 saugoma vietove (SPA ir SAC).

5.2. Produkto ypatumai

Organoleptinių savybių atžvilgiu „Třeboňský kapr“ išsiskiria aukštos kokybės standžia mėsa, kurioje sausųjų medžiagų, baltymų ir riebalų kiekis subalansuotas ir kuri dėl to ypač tinka maistui gaminti. Mėsos skonis yra švelnus ir malonus, būdingas šios rūšies karpiams.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Tršebonio saugomo kraštovaizdžio zonoje esanti nustatyta geografinė vietovė yra švari ekologiniu požiūriu; joje yra tvenkinių tinklas, sujungtas *Zlatá* kanalu ir maitinamas *Lužnice* upės vandeniu. Šis tvenkinių tinklas – tai savitas biotopas, kuriam būdingos išskirtinės savybės, kurios turi poveikio produkto savybėms. Šioje nustatytoje geografinėje vietovėje yra ypač tinkamos sąlygos formuoti planktonui ir bentosui – natūraliam daug maistingųjų medžiagų turinčiam karpių maistui, prie to taip pat prisideda 5.1 punkte aprašytos ypatingos klimato ir geografinės sąlygos. Dėl visų šių veiksnių regionas yra ypatingas biomas – tai rodo jo švari aplinka, vanduo ir oras; taip sudaromos puikios sąlygos pakankamam karpams reikalingų natūralių maisto medžiagų dauginimuisi. Nurodytą geografinę vietovę ir galutinio produkto charakteristikas sieja visi pirmiau išvardyti veiksniai. Dėl šių veiksnių „Třeboňský kapr“ skiriasi nuo kitų už nustatytos geografinės vietovės ribų išaugintų karpių ir išsiskiria ypatingu skoniu bei subalansuotu sausųjų medžiagų, baltymų ir riebalų kiekiu. Tipiškas šių karpių skonis atsiranda dėl aukštos kokybės švaraus vandens, kuriame žuvis auga nustatytoje vietovėje, dėl gamtinių ir geografinių sąlygų įtakos ir dėl Tršebonio baseino podirvio, taip pat dėl natūraliai šios vietovės vandenyje esančio planktono ir tiekiamų maisto papildų.

Nustatytoje geografinėje vietovėje karpiai auginami jau daugiau nei tris šimtus metų, o pavadinimas „Třeboňský kapr“ nekaitomai naudojamas daugiau nei šimtą metų vadinant išskirtinėmis savybėmis pasižymintį produktą.

Nuo 1974 m. ji saugoma kaip Čekijos kilmės vietos nuoroda Nr. 54 „Třeboňský kapr“ (arba „Wittingauer Karpfen“), o kaip tarptautinė kilmės vietos nuoroda „Třeboňský kapr“ (arba „Wittingauer Karpfen“), saugoma tarptautinių registrų pagal Lisabonos susitarimą (1967 m. lapkričio 22 d. Nr. 53 ir 2000 gruodžio 6 d. Nr. 836). Be to, nuoroda „Třeboňský kapr“ saugoma pagal Čekijos ir Austrijos, Portugalijos bei Šveicarijos sudarytus dvišalius susitarimus dėl kilmės vietos nuorodų apsaugos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=79&plang=cs>

⁽⁴⁾ Žr. 3 išnašą.

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 179/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„SELLES-SUR-CHER“

EB Nr.: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė 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 paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (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. 2 skyrius. Produkto aprašymas

- Pasikeitus priedus reglamentuojantiems teisės aktams, terminas „augaliniai pelenai“ pakeistas „augalinė anglis“.
- Su sūrio dydžiu susijęs pakeitimas: patikslinta, kokia yra sūrio forma (maždaug 10–9 cm), tai labiau atitinka liejimo formos dydį.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

Papildytas sūrio aprašymas. Dominuojanti sūrio spalva yra daugiau ar mažiau vienoda pelenų pilkumo. Pjūvio vietoje dramblio kaulo baltumo spalva yra matinė, lygi ir vienoda, plutelė tvirta, plona ir taisyklinga. Sūriui bręstant šviežio ožkos sūrio kvapas keičiasi ir atsiranda grybų bei ožkos kvapas. Minkštimas šviežias, tirpsta burnoje. Skonis sujungia sūrumą, rūgštumą ir kartumą. Terminas „minkštas sūris“ išbrauktas, nes netinka ožkos sūrių gamybai (tai pieno gamyba). Taip pat išbraukti žodžiai „daugiau ar mažiau mėlynas paviršinis pelėsis“, kuriais apibūdinami ūkiuose pagaminti ir ilgiau nei trumpiausia brandinimo trukmė brandinti sūriai, šiandien sudarantys labai nežymią produkcijos dalį.

Patikslintas bendras sausosios medžiagos svoris: 55 g viename sūryje.

3.2. 4 skyrius. Produkto iš nurodytos vietovės kilmę patvirtinanti informacija

- Atsekamumas: siekiant sustiprinti kilmės vietos garantiją, visi gamintojai privalo deklaruoti pagamintą kiekį ir turi būti apsirūpinę produkto atsekamumą nuo pagaminimo iki pardavimo užtikrinančiomis priemonėmis.

3.3. 5 skyrius. Gamybos būdas

Siekiant sutvirtinti produkto ryšį su vietove, buvo pakeistos kelios specifikacijos dalys:

5.1: Pieno gamyba

- kad sumažėtų su sanitarija susijusių pavojų ir būtų skatinamas prie aplinkos pritaikytas genetinis fondas, iki 80 % ožkų jauniklių auginami geografinėje vietovėje;
- auginamos *Alpine*, *Saanen* veislių ar iš jų išvestų veislių ožkos, nes jos nuo seno yra prisitaikiusios prie regiono;
- ožkų bandas auginant ne sezono metu galima suvienodinti produkcijos laikotarpį ir nepakenkti produkto savybėms;
- vienai ožkai skiriamas plotas ožkidėje yra ne mažiau kaip 1,5 m²;
- ne mažiau kaip 75 % pašarų, t. y. vidutiniškai 825 kg sausosios medžiagos per metus, gaunama iš geografinės vietovės;
- racione yra ne mažiau kaip 550 kg sausosios medžiagos iš stambiųjų pašarų: užtikrinant tokį racioną, vienai ožkai skiriamas ne mažesnis kaip 1 000 m² pašarų auginimo plotas;
- siekiant kontroliuoti naudotinus pašarus, įtrauktas leidžiamų naudoti pašarų iš geografinės vietovės sąrašas;
- presuotų pašarų kiekis ribojamas iki 350 kg sausosios medžiagos per metus vienai ožkai, o sausosios medžiagos presuotuose pašaruose turi būti daugiau nei 50 %;
- žolės ir kukurūzų silosą galima naudoti iki 2014 m. gruodžio 31 d.;
- buvo patikslintas papildomo raciono naudojimas;
- draudžiama naudoti GMO.

5.2: Perdirbimas

- leidžiama pieną rauginti prieš įdedant šliužo fermentą: dėl to pagerėja pieno perdirbamumas į sūrį, atsiskleidžia jo aromatai;
- pienas traukinamas 18–48 val. mažesnėje nei 25 °C temperatūroje, kad rūgpienis įgautų pieno savybes;
- pjaustyti leidžiama;
- išrūgos pašalinamos rankiniu būdu ar pumpuojant (draudžiamas išankstinis pašalinimas sunkiant per drobę);
- patikslintos sušaldyto rūgpienio pakartotinio įdėjimo sąlygos;

- leidžiamos naudoti sudėtinės dalys yra šliužo fermentas, augalinė anglis, fermentai, kalcio chloridas ir druska;
 - iš formų sūris išimamas praėjus 18–48 val. po įdėjimo;
 - formos dydžio aprašyme patikslinami išmatavimai ir kampai (pati forma nekeičiama);
 - laikotarpis nuo šliužo fermento įdėjimo iki sūrių išėmimo iš formos yra 44–72 val.;
 - gali būti minima gamyba ūkyje, jei naudojamas pienas yra ne senesnis kaip 24 val. nuo pirmojo melžimo ir nededama sušaldyto rūgpienio;
 - brandintojas sūrius turi vežti esant teigiamai žemesnei nei 10 °C temperatūrai.
- 3.4. 6 skyrius. *Duomenys įrodantys ryšį su geografinė vietovė*
- Ryšį su vietovė aprašanti dalis buvo performuluota, tekstas padalytas į tris dalis.
- 6.1 skyrius: *geografinės vietovės ypatumai*
- Šis skyrius buvo papildytas siekiant nurodyti ar patikslinti toliau išvardytus duomenis:
- efektyvios ožkos produktų gamybos vystymas agronominiu požiūriu skurdžioje aplinkoje;
 - vietovės įvairovė, dėl kurios galima auginti įvairius pašarus;
 - istoriniai pieno gamybos pamatai;
 - brandintojų vaidmuo kuriant sūrio formos standartą.
- 6.2 skyrius: *produkto ypatumai*
- Čia išvardijamos pagrindinės „Selles-sur-Cher“ savybės.
- 6.3 skyrius: *vietovės ir produkto ypatumų sąveika*
- Šiame skyriuje pateikiami nustatyti gamtinių vietovės veiksmų ir sūrio originalumo ryšiai.
- 3.5. 7 skyrius. *Kompetentingų institucijų duomenys*
- Šis skyrius atnaujintas atsižvelgiant į INAO reformą. Pagal šią reformą gamintojų grupė pasirinko sertifikavimo įstaigą *Qualisud*.
- 3.6. 8 skyrius. *Ženklimas etiketėmis*
- Etiketėje turi būti Europos Sąjungos SKVN logotipas.
- 3.7. 9 skyrius. *Nacionaliniai reikalavimai*
- Šiame skyriuje pateikiama lentelė su pagrindiniais kontrolės plano duomenimis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„SELLES-SUR-CHER“

EB Nr.: FR-PDO-0117-0976-26.01.2012

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Selles-sur-Cher“

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

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

Sūris yra disko nuožulniais šonais formos, šiek tiek kūgiškas, suplotas; jo skersmuo maždaug 9 cm, storis – 3 cm. Sūris gaminamas iš rauginto pieno ir padengtas augaline anglimi.

Plutelės spalva yra daugiau ar mažiau vienoda pelenų pilkumo. Pjūvio vietoje dramblio kaulo baltumo spalva yra matinė, lygi ir vienoda, plutelė tvirta, plona ir taisyklinga. Iš pradžių sūris skleidžia šviežio ožkos sūrio kvapą; sūriui bręstant, jis keičiasi ir atsiranda grybų bei ožkos kvapas. Minkštimas šviežias, tirpsta burnoje ir vos vos klampus. Skonis sujungia sūrumą, rūgštumą ir kartumą.

Visiškai išdžiovinto sūrio 100 g yra ne mažiau kaip 45 g riebalų. Visas sausųjų medžiagų svoris yra ne mažesnis kaip 55 g.

Brandinimo trukmė ne mažesnė kaip 10 dienų skaičiuojant nuo šliužo fermento įdėjimo.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Selles-sur-Cher“ gaminamas tik iš žalio ir nenugriebto *Alpine*, *Saanen* veislių ar iš jų išvestų veislių ožkų pieno. Bent 80 % ožkų jauniklių auginami geografinėje vietovėje.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Siekiant užtikrinti glaudų vietovės ir produkto ryšį, visame metiniame pieninių ožkų racione vidutiniškai yra ne mažiau kaip 75 % pašarų iš geografinės vietovės, t. y. 825 kg sausųjų medžiagų.

Visame metiniame pieninių ožkų racione vidutiniškai yra ne mažiau kaip 550 kg sausosios medžiagos iš stambiųjų pašarų. Leidžiami naudoti pašarai įtraukti į sąrašą.

Vienai pieninei ožkai skiriamas ne mažesnis kaip 1 000 m² pašarų auginimo plotas. Toks plotas sutampa su ūkyje esančiais plotais ir (arba) su atitinkamais plotais pirtų pašarų atveju.

Presuotų pašarų kiekis ribojamas iki 350 kg sausosios medžiagos per metus vienai pieninei ožkai. Sausosios medžiagos presuotuose pašaruose turi būti daugiau nei 50 %.

Per metus vienai pieninei ožkai duodamas papildomas racionas iš koncentruotų pašarų (turtingų azotu ir (arba) energija) ir (arba) džiovintų pašarų sudaro ne daugiau kaip 550 kg sausosios medžiagos. Ne mažiau kaip 275 kg tokio raciono pašarų auginami 4 punkte nustatytoje vietovėje. Leidžiami naudoti pašarai, sudarantys papildomą racioną, įtraukti į sąrašą.

Draudžiama kaip pašarus naudoti koncentruotus šiaudus ir žolės ir kukurūzų silosą.

Žolės ir kukurūzų silosą galima naudoti iki 2014 m. gruodžio 31 d.

Sėti transgenetines kultūras draudžiama visuose pieno, skirto perdirbti į SKVN „Selles-sur-Cher“, gamintojų ūkių sklypuose. Gyvulių pašaruose leidžiama naudoti tik iš netransgenetinių produktų gautus augalus ir pašarų papildus.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pienas turi būti gaunamas, o sūriai gaminami ir brandinami 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Nėra

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Visi „Selles-sur-Cher“ sūriai būtinai parduodami su etiketėmis. Ant sūrių etikečių turi būti kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Selles-sur-Cher“, kurio raidžių dydis yra ne mažesnis kaip 2/3 didžiausių raidžių, esančių etiketėje, dydžio. Etiketėje taip pat yra Europos Sąjungos SKVN logotipas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinę vietovę sudaro šie kantonai:

Šero depart. (18): *Graçay, Lury-sur-Arnon, Vierzon II (Massay, Méry-sur-Cher, Saint-Hilaire-de-Court, Thénioux, Vignoux-sur-Barangeon savivaldybės).*

Endro depart. (36): *Valançay, Issoudin Nord, Saint-Christophe-en-Bazelle, Vatan.*

Luaros ir Šero depart. (41): *Contres, Montrichard, Saint-Aignan, Mennetou-sur-Cher, Romorantin-Lanthenay Nord, Romorantin-Lanthenay Sud, Selles-sur-Cher.*

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Sologne miško masyvo vakaruose ir prie Touraine, Berry ir Sologne regionų jungties esanti „Selles-sur-Cher“ gamybos vietovė driekiasi plačioje plynaukštėje, kurią rytų-vakarų kryptimi kerta Šero upė.

Šios upės pietiniame krante yra Boischaut regionas, o šiauriniame – Gâtine tourangelle pietinė dalis.

Gâtine tourangelle šlaituose gausu sąnašų, susidariusių ant Beauce regiono kalkinio substrato. Atvirą kraštovaizdį keičia miškais apaugusios vietos, kur gyvulių auginimas ypač paplitęs.

Šero slėniui būdingi Tourain geltonas klintinis tufas. Šiuose šlaituose ar šoniniuose slėniuose žemės ūkio veikla yra plačiai orientuota į vynuogių auginimą.

Boischaut regione yra silicio skalūnų kalkakmenio nuosėdų, į paviršių iškyla ir plynaukščių nuosėdos. Žemės ūkis daugiausia orientuotas į mišrų auginimą ir gyvulininkystę.

Skurdžiuose ir sunkiai pasiekiamuose šių regionų pakraščiuose nuo seno praktikuojamas avių auginimas šiandien yra viena iš nedaugelio galimybių išnaudoti šias vietas, kur menkai vystoma vynuogių ar grūdų auginimo veikla.

Ožkų auginimui palankus buvo ir faktas, kad Šero slėnis visuomet buvo labai svarbus susisiekimui rytų-vakarų kryptimi tiek žmonėms (sūrio gamybos papročių ir žinių perdavimas), tiek prekybos srutams (komercinė Nanto-Liono kryptis).

Gamybos vietai būdingas pakitęs jūrinis klimatas, kurio įtaką kontinentui galima palaipsniui justi vakarų-rytų kryptimi. Vidutinis kritulių kiekis svyruoja nuo 650 iki 750 mm per metus, krituliai per visus metus pasiskirsto tolygiai. Temperatūra vidutinė, temperatūrų skirtumas tarp žiemos ir vasaros palyginti ryškus (vid. sausio temp. – 4,8 °C, liepos – 18,9 °C). Dėl nešaltų žiemų ir retai kada sausringų vasarų galima auginti įvairias grūdines ir pašarines kultūras, reikalingas ožkoms.

Žmogiškieji veiksniai

„Selles-sur-Cher“ iš pradžių buvo namudinis produktas, kurį dažniausia gamindavo moterys, taikydavusios pieno rauginimo technologiją, kai įmanoma lanksčiai panaudoti laiką, reikalingą produktui gaminti suderinant gamybą su kitais ūkio ir buities darbais.

Sūris būdavo brandinamas podėlyje, dažniausiai esančiame šiaurinėje pusėje. Pelenais, o paskui su druska sumaišytais medžio anglių milteliais būdavo užtikrinama brandinimo kokybė.

XIX a. pabaigoje ūkiuose nuolat lankydavosi naminių paukščių produkcijos supirkėjai (*coquetiers*) ir pirkdavo ne tik kiaušinius ir paukščius, bet ir sūrius. Kai kurie iš jų specializuodavosi – jie rinkdavo šviežius sūrius, vėliau juos barstydavo pelenais, brandindavo ir parduodavo.

Šių sūrių rinkimo ir perpardavimo centras buvo Selles-sur-Cher miestas. Vėliau sūriai buvo pavadinti jų brandinimo vietovės vardu.

XX a. pradžioje ožkos sūrių gamyba palaipsniui išaugo, jais buvo aprūpinami pramoniniai miestai: Tūras, Blua, Virzonas, Šatoru, Paryžius, Lionas ir t. t. Toks ožkininkystės produktų pakilimas žengė kartu su auginimo metodais (palaidas gyvulių laikymas, melžimo aparatai, *Alpine* ir *Saanen* veislių įvedimas siekiant pagerinti vietines veisles) ir profilaktinių bei veterinarinių priemonių (antibiotinių, antiparazitinių) tobulėjimu. Neužilgo atsirado specializuoti ožkų augintojai tiek pienininkystės, tiek auginimo srityje (tiesioginiai pardavėjai ar brandintojų tiekėjai) ir susikūrė pieno kooperatyvai.

SKVN „Selles-sur-Cher“ kaip saugoma kilmės vietos nuoroda pripažinta 1975 m. balandžio 21 d. dekretu.

5.2. Produkto ypatumai

„Selles-sur-Cher“ yra sūris, gaminamas iš žalio nenugriebto ožkos pieno, į kurį dedama nedaug šliužo fermento, gauto iš rūgpienio.

Sūrių paviršius sūdomas ir pabarstomas augaline anglimi. Brandinimo trukmė ne mažesnė kaip 10 dienų skaičiuojant nuo šliužo fermento įdėjimo.

„Selles-sur-Cher“ pasižymi:

šiek tiek kūgine forma;

matinės dramblio kaulo baltumo spalvos minkštumu, lygia ir vienoda struktūra;

rūgusio pieno savybėmis, kurios, sūriui bręstant, palaipsniui nyksta;

paviršiaus pelenuotumu, dėl kurio plutelė sūriui bręstant iš pelenų pilkumo tampa pilkai melsva. Plutelę daugiausia sudaro *Géotricum* ir mielės.

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

Įvairiuose agronominiu požiūriu silpnuose sektoriuose ožkos labai greit tapo „neturtingųjų karvėmis“, taip leisdamos išnaudoti nederlingas žemes.

Sologne vakarų ir Šero slėnio smėlingi ir smėlio-molio dirvožemiai bei šio regiono klimatas lėmė, kad buvo naudojamos išskirtinės pašarų sistemos, grindžiamos sausais pašarais, sudarančiais ožkų raciono pagrindą. Būtinybę gaminti sausus pašarus lydėjo nederlingų pievų plėtra (Fouzon drėgnosios lygumos); taip kitai veiklai netinkamose vietovėse įsitvirtino dinamiškas ožkų auginimas. Dar ir šandien ožkininkyste užsiimama rajonuose, kuriuose nevykdoma kitokia žemės ūkio veikla – vynuogių ar grūdų auginimas.

Į specifikaciją įtraukta pašarų autonomijos sąlyga įtvirtina gyvūnų šėrimo žolinėmis kultūromis tradiciją. Augintojai atrenka prie aplinkos ir pašarų prisitaikiusias ožkas, galinčias duoti sūrių gamybai tinkančio pieno; todėl sūrių gamintojai gali pagaminti sūrį, kuriame atsiskleidžia pašarų ir pieno mikrofloros savybės. Pašarų autonomija, sąlygos šerti kuo mažiau skaidulų turinčiais pašarais (celiuliozės kiekis) laikymusi, ožkų jauniklių auginimu geografinėje vietovėje (genetinė kontrolė) užtikrinama, kad šios žinios būtų išsaugotos.

Sūrio formos standarto nustatymas yra bendravimo su brandintojais rezultatas. Kaip pieninis sūris „Selles-sur-Cher“ yra palyginti didelis. Dėl tradiciškai naudojimos formos (forma su dugnu), pieno traukinimo laiko (18–48 val. mažesnėje nei 25 °C temperatūroje) ir nuvarvinimo formose laiko rūgpienis, prasidedant brandinimui, yra pakankamai drėgnas.

Iš pradžių sūris būdavo padengiamas pelenais, kad geriau laikytųsi podėlyje ir brandinimo patalpoje. Šiandien augalinė anglis su druska ir plutelės paviršiaus flora sudaro junginį, reguliuojantį sūrio santykį su brandinimo rūšio aplinka, kurioje palaikoma palyginti aukšta ir pastovi temperatūra. Toks metodas turi įtakos minkštimo struktūrai ir aromatų atsiskleidimui.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSelles-sur-Cher.pdf>

⁽⁴⁾ Žr. 3 išnašą.

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 179/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ

„JAMÓN DE TREVÉLEZ“

EB Nr. ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklėjimas 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 paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (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. Terminas „specifinis pavadinimas“ visame dokumente pakeičiamas terminu „saugoma geografinė nuoroda“

PAGRINDIMAS. 1992 m. liepos 14 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 8 straipsnyje nustatyta galimybė naudoti SKVN, SGN arba lygiavertes tradicines nacionalines nuorodas (atitinkamas nuorodas, išdėstytas 1994 m. sausio 25 d. įsakymu, paskelbtu 1994 m. sausio 27 d. Ispanijos oficialiajame

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

leidinyje Nr. 23). Šiuo metu galiojančiuose teisės aktuose nenumatyta galimybė naudoti nacionalines nuorodas. Galima naudoti tik ES nuorodas arba ženklus, kaip nustatyta 2006 m. kovo 20 d. Reglamento (EB) Nr. 510/2006 8 straipsnio 2 dalyje. Ši nuostata išgaliojo 2009 m. gegužės 1 d., ji netaikoma iki tos datos rinkoje jau buvusiems produktams.

3.2. Produkto aprašymas. Sūrumas (B punktas. Produkto aprašymas)

Dabartinėje dalyje

„Sūrumas. Išreiškiamas maksimaliu 10 % natrio chlorido kiekiu neriebalinėje sausojoje medžiagoje. Sūrumas matuojamas atliekant skersinį kumpio pjūvį, 4 cm nuo šlaunikaulio ir be odos“.

žodžiai „neriebalinėje sausojoje medžiagoje“ pakeičiami žodžiais „natūraliame mėginyje“.

PAGRINDIMAS. Iki šiol nebuvo įrodyta, kad rezultatai turi būti gauti ištyrus konkretaus tipo mėginį; kadangi atliekant mėginį neriebalinėje sausojoje medžiagoje vartotojui nenurodomas tikslus vartojant produktą gaunamos druskos kiekis, nuspręsta naudoti realistiškesnę ir suprantamesnę nomenklatūrą. Vartotojo požiūriu, taikant šį metodą tiksliau išreiškiamas juntamas ar nejuntamas sūrumas, lyginant su tyrimo metodu naudojant neriebalinės sausosios medžiagos mėginį, kuris tikrai neatitinka parduodamo produkto.

Todėl pakeitus mėginio tipą maksimalus natrio chlorido kiekis gali kisti nuo 10 % (neriebalinėje sausojoje medžiagoje) iki 5 % (natūraliame mėginyje), nes „Jamón de Trevélez“ kumpiui būdingi raumenyse pasiskirstę riebalai (priklausomai nuo kumpio tipo, 5–10 %) ir vidutiniškai 50 % bendras drėgnumas.

Taigi galutinė šio sakinio versija yra tokia:

„Sūrumas. Išreiškiamas maksimaliu 5 % ar mažesniu natrio chlorido kiekiu natūraliame mėginyje. Sūrumas matuojamas atliekant skersinį kumpio pjūvį, 4 cm nuo šlaunikaulio ir be odos.“

3.3. Nuorodos suteikimo etapas. Įrodymai, kad produktas gaminamas geografinėje vietovėje (D punktas)

Dabartinėje dalyje

„Nuoroda kumpiams galutinai suteikiama atlikus kontrolę ir galutinį patikrinimą, per kurį nustatomas kumpio dydžio sumažėjimas ir jo džiovinimo trukmė, taip pat išnagrinėjamos kokybės savybės, nes ant kiekvieno kumpio dedamas numeruotas spaudas, kuris suteikiamas priimant produktą“.

sakinio pabaiga „priimant produktą“ pakeičiama žodžiais „gaminant produktą“.

PAGRINDIMAS. Ši pastraipa keičiama, nes pasikeitė sisteminis darbo organizavimas. Anksčiau šis spaudas būdavo uždedamas per pradinį nuorodos suteikimą priimant produktą, todėl kartais kai kuriuos spaudus reikėdavo nuimti vykstant gamybos etapui, galiausiai paaiškėjus, kad nebuvo laikytasi „Jamón de Trevélez“ reikalavimų. Šiuo metu numeruotas spaudas išduodamas galutiniu produkto nuorodos suteikimo etapu, kuris vyksta gaminant produktą.

Pirminių proceso etapų neįmanoma žinoti, ar produktas atitiks specifikacijos reikalavimus, ar ne.

3.4. Gamybos būdas. Produkto gamyba (E punktas). Gamybos etapas. Sūdymas

Išbraukiama ši pastraipa:

„Kumpis sūdomas tik nuo spalio iki kovo mėn. pabaigos. Tačiau atsižvelgdama į klimato sąlygas, Reguliavimo taryba gali pratęsti arba sutrumpinti šį terminą.“

PAGRINDIMAS. Ši pastraipa, kuria buvo draudžiama pradėti kumpio gamybą balandžio–rugsėjo mėn., išbraukiama, nes pagal galiojančius higienos ir sveikatos teisės aktus, t. y. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, sūdyti privaloma kontroliuojamomis temperatūros sąlygomis,

kad negalėtų plisti patogeniniai mikroorganizmai. Kontroliuojant šias sąlygas, produkto gamybą galima pradėti bet kuriuo metų laiku. Taigi iš Reguliavimo tarybos nebūtina gauti nuolatinio leidimo pratęsti terminą, nes jis nebeprisklauso nuo klimato sąlygų, kurios dabar kontroliuojamos.

3.5. Gamybos būdas. Produkto gamyba (E punktas). Gamybos etapas. Apdžiovinimas po sūdyimo

Iš pastraipos

„Po sūdyimo kumpiai apdžiovinami natūralioje aplinkoje, kad lėtai ir palaipsniui išgaruotų juose esantis vanduo, o druska tolygiai pasiskirstytų raumenyse.“

išbraukiami žodžiai „natūralioje aplinkoje“.

PAGRINDIMAS. Iš dabartinių teisės aktų ir tyrimų bei apklausų, atliktų nagrinėjant šį labai svarbų kumpio gamybos etapą, akivaizdu, kad apdžiovinimas po sūdyimo turi būti atliekamas kontroliuojamomis temperatūros ir drėgmės sąlygomis, kad produkto saugumas būtų visuomet užtikrinamas.

Iš pastraipos

„Atsižvelgdama į oro sąlygas Reguliavimo taryba išimties tvarka gali leisti, kad apdžiovinimo procesas vyktų sudarius santykinę kontroliuojamas temperatūros ir drėgmės sąlygas (temperatūra – 3–7 °C, santykinė drėgmė – 75 et 85 %). Procesas trunka ne ilgiau kaip 30 dienų.“

išbraukiamas sakiny „Atsižvelgdama į oro sąlygas Reguliavimo taryba išimties tvarka gali leisti, kad apdžiovinimo procesas vyktų (...)“.

PAGRINDIMAS. Ne Reguliavimo taryba nustato, o iš dabartinių teisės aktų ir tyrimų bei apklausų, atliktų nagrinėjant šį labai svarbų kumpio gamybos etapą, akivaizdu, kad apdžiovinimas po sūdyimo turi būti atliekamas kontroliuojamomis temperatūros ir drėgmės sąlygomis, kad visuomet būtų užtikrintas produkto saugumas ir nepažeista šaldymo grandinė.

Prie ankstesnės pastraipos pridedamas šis sakiny: „Šios temperatūros ir drėgmės sąlygos vykstant procesui atitinkamai keičiasi ir laipsniškai derinamos su natūralioje aplinkoje atitinkamu metų laiku vyraujančiomis sąlygomis.“

PAGRINDIMAS. Remiantis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, nuostatomis, kad nebūtų pažeista šaldymo grandinė tarp apdžiovinimo po sūdyimo ir natūralaus džiovinimo etapų.

Sakiny „Procesas trunka ne ilgiau kaip 30 dienų.“ pakeičiamas taip: „Procesas trunka ne ilgiau kaip 90 dienų.“

PAGRINDIMAS. 30-ies dienų apdžiovinimo po sūdyimo terminas specifikacijoje nustatytas atsižvelgiant į kumpių apipylimo druska laikotarpį, kuris dėl klimato sąlygų galėjo būti atliekamas tik spalio–kovo mėn.; todėl kumpiai turėjo būti apdžiovinami bent 30 dienų tais mėnesiais, per kuriuos temperatūra ir drėgmė tinkamiausios, kad kitą (vytinimo) etapą būtų galima pradėti vykdyti esant panašioms klimato sąlygoms.

3.6. Kontrolės įstaiga (G punktas)

G punkto pavadinimas „Kontrolės įstaiga“ pakeičiamas taip: „specifikacijos laikymosi tikrinimas“, be to, iš teksto išbraukiamos visos nuorodos į ankstesnį pavadinimą. Be to, pridedamos šios pastraipos:

„Specifikacijos laikymosi tikrinimas prieš parduodant produktą atliekamas remiantis 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 nuostatomis.

Kompetentinga kontrolę atliekanti institucija – Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía – C/ Tabladilla, s/n – 41071 Sevilija, Ispanija, telefonas +34 955032278, faksas +34 955032112, el. paštas dg-ciape.sccc.apma@juntadeandalucia.es

Informacija apie įstaigas, kurios tikrina, ar laikomasi specifikacijoje nurodytų sąlygų, pateikiama adresu

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/jamones-y-paletas.html>

Konkrečios jų užduotys – prieš parduodant produktą tikrinti, ar laikomasi specifikacijos reikalavimų.“

PAGRINDIMAS. Tekstas pritaikytas, kad ši pastraipa netaptų pasenusia.

Siūlomame tekste patikslinama informacija apie kompetentingą instituciją ir pateikta nuoroda į jos interneto svetainę, kurioje išvardintos visos įstaigos, galinčios vykdyti specifikacijos reikalavimų laikymosi kontrolę.

3.7. Nacionalinės teisės reikalavimai (I punktas)

Ši pastraipa pakeičiama, tekstą suderinant su šiuo metu galiojančiais teisės aktais ir įtraukiant ES nuostatas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„JAMÓN DE TREVÉLEZ“

EB Nr. ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Jamón de Trevélez“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

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

Kiaulės, iš kurių mėsos gaminami saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“ žymimi kumpiai, išvestos sukryžminus *Landrace*, *Large-White* ir *Duroc-Jersey* veisles.

Saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“ žymimiems kumpiams būdingos šios savybės:

- apvaloka forma, kumpis su oda ir kaulu,
- minimalus džiovinimo laikas (14, 17 arba 20 mėnesių) nustatomas pagal šviežio kumpio svorį,
- raudonos spalvos, pjūvis lygus, riebalai iš dalies pasiskirstę raumenų masėje,
- subtilaus skonio vos sūroka mėsa,
- sūrumas, nustatytas iš natūralaus mėginio, ir išreikštas natrio chlorido procentais – ≤ 5. Sūrumo testas atliekamas ne ilgiau kaip mėnesį nuo dienos, kurią kumpis atitinka visus specifikacijos reikalavimus, kad būtų laikomas „Jamón de Trevélez“ kumpiu.

⁽³⁾ Pakeistas reglamentu (ES) Nr. 1151/2012

(Sūrumas matuojamas atliekant skersinį kumpio pjūvį, 4 cm nuo šlaunikaulio ir be odos).

Riebalai minkštos konsistencijos, blizgūs, gelsvai baltos spalvos ir malonaus skonio.

3.3. Žaliosios (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“ žymimų kumpių gamybai naudojami kiaulių, išvestų sukryžminus *Landrace*, *Large-White* ir *Duroc-Jersey* veisles, kumpiai.

Saugoma nuoroda žymimus kumpius galima gaminti tik iš kumpių, kurių poodinis riebalų kiekis yra tokio storio:

- kumpio, kurio svoris mažesnis nei 12,3 kg, riebalų kiekis – ne plonesnis nei 1 cm, su raumenyse pasiskirsčiusiais riebalais;
- kumpio, kuris sveria 12,3–13,5 kg, riebalų kiekis – ne plonesnis nei 1,5 cm, su raumenyse pasiskirsčiusiais riebalais;
- kumpio, kurio svoris didesnis nei 13,5 kg, riebalų kiekis – ne plonesnis nei 2 cm.

Naudojami patelių arba kastruotų patinų kumpiai.

Saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“ žymimi kumpiai gali būti gaminami tik iš kumpių, kurių pusplėvinio raumens pH indeksas yra 5,5–6,4. pH nustatomas praėjus ne mažiau kaip 24 valandoms nuo gyvulio paskerdimo.

Šviežio kumpio svoris turi būti didesnis nei 11,3 kg.

Kumpiai iš skerdyklų į džiovinimo ir brandinimo įmones pervežami tik transporto priemonėmis, kurios atitinka galiojančių teisės aktų reikalavimus; kumpių vidaus temperatūra turi siekti 1–3 °C, o įvežamo į sūdymo patalpą kumpio temperatūra 1 cm gylyje turi būti ne žemesnė nei 4 °C.

Sūdoma naudojant jūros druską be priedų.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Netaikoma.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

1. Sūdymas
2. Plovimas
3. Apdžiovinimas po sūdymo
4. Džiovinimas ir brandinimas

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

Netaikoma.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Etiketėje privaloma pateikti užrašą *Indicación Geográfica Protegida* „Jamón de Trevélez“ (Saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“).



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Saugoma geografinė nuoroda „Jamón de Trevélez“ žymimų kumpių gamybos vietovė – Granados provincijos pietinė Sieros Nevados gamtinio parko dalis, aukščiausia regiono vieta, vadinama Alpuchara. Ją sudaro natūrali gamtinė zona, kurios aukštis, temperatūra ir drėgmė (be kitų veiksnių) suteikia produktui būdingas tradicinėmis tapusias savybes.

Ji apima šias aukščiau kaip 1 200 metrų virš jūros lygio esančias Granados provincijos savivaldybes: *Trevélez, Juviles, Busquistar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira* ir *Bérchules*.

Visos savivaldybės, įskaitant Granados Alpucharos vietos savivaldybes, priklauso Sieros Nevados gamtiniam parkui.

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

„Jamón de Trevélez“ kumpis jam būdingas juslines savybes įgauna natūralioje aplinkoje (Siera Nevados gamtinio parko vidurinėje dalyje), kurioje jis gaminamas. Dėl aplinkos, klimato ir augalijos kumpyje vystosi specifinė mikrobinė flora. „Jamón de Trevélez“ gaminami vietovėje, esančioje daugiau nei 1 200–1 900 m virš jūros lygio, kur auga ažuolynai ir dauguma Siera Nevadoje paplitusių augalų rūšių.

Dėl vietovės aukščio, temperatūros ir drėgmės (be kitų veiksnių) brandinamas produktas įgyja būdingas tradicinėmis tapusias savybes.

Ypatingi gamybos metodai – tai sūdymo trukmės reguliavimas atsižvelgiant į kiekvieno kumpio dydį, kad į kumpį įsigertų reikiamas druskos kiekis (bet ne per daug). Tokiu būdu produktas stabilizuojamas ir gali būti ilgai brandinamas. Pasibaigus apdžiovinimo po sūdymo etapui ir prasidėjus brandinimui gamintojai, tinkamai įvertinę kumpio išvaizdą, išorę ir aplinkos sąlygas (temperatūrą bei drėgmę) atskirose džiovyklos vietose, nustato laipsniško ir prireikus ilgesnio brandinimo trukmę. Vykstant brandinimo procesui svarbūs du veiksniai: kumpiai perkeltami į tinkamesnes džiovyklos vietas, atsižvelgiant į jų drėgmę ir temperatūrą, o natūrali džiovyklų vėdinimo sistema (langai) uždaroma arba atidaroma, kad būtų sudarytos tinkamiausios temperatūros ir drėgmės sąlygos.

5.2. Produkto ypatumai

SGN „Jamón de Trevélez“ tvirtai susijęs su ypač garsiu produkto vardu.

Jau daugiau nei 200 metų „Jamón de Trevélez“ pripažįstamas išskirtiniu Granados Alpucharos produktu ir minimas daugybėje XIX a. bibliografinių šaltinių bei žinomų to meto rašytojų (pvz., 1833 m. Gvadikse gimęs ispanų rašytojas Pedro Antonio de Alarcón).

Apie šiuos kumpius žinojo ir Servantesas, gyręs juo ne viename iš savo leidinių.

1887 m. Madride gimęs ispanų rašytojas ir mąstytojas bei Alpucharos politikas Natalio Rivas draugas Gregorio Marañón gyrė „Jamón de Trevélez“ ir Andalūzijos gaspačo, sakydamas, kad pastarajam iki tobulybės trūksta tik keleto gabalėlių „jamón de Trevélez“.

Tačiau pati svarbiausia istorinė „Jamón de Trevélez“ nuoroda – tai 1862 m. spalio 12 diena, kai Jos Didenybė Ispanijos Karalienė Izabelė II suteikė Treveleso miestui privilegiją tapti karaliaus rūmų tiekėju, kartu leisdama ant kumpių dėti karaliaus spaudą su užrašu: „Jos Didenybės Karalienės Izabelės II apdovanotas 1862 m. Trevélez“, taip patvirtinant kumpio kokybę.

Prancūzijos imperatoriaus Napoleono III žmona Viktorija Eugenija de Montijo išgarsino „Jamón de Trevélez“ už Ispanijos sienų, įtraukusi jį į karaliaus rūmų meniu (garsioji *Cuisine française*).

Išskirtinės „Jamón de Trevélez“ savybės:

- ilgas, laipsniškas ir natūralus brandinimas,
- nedidelis ir kontroliuojamas druskos kiekis,
- vytinant kumpį nenaudojamos nitrato rūgštys E250 ir E252 nei kiti priedai.

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*

„Jamón de Trevélez“ Aukštutinėje Alpucharoje pripažįstamas ir su šia aplinka siejamas jau 200 metų. Kumpio gamintojai, puikiai išmanantys natūralaus vytinimo subtilybes, nuo senų laikų išsaugotojo ir iš kartos į kartą perdavė savo žinias bei tradicinius gamybos metodus. Taigi jų patirtis daro tiesioginę įtaką „Jamón de Trevélez“ savybėms.

Be to, galutinio produkto savybės priklauso nuo geografinės aplinkos ir regiono klimato; vietovė, išsidėsčiusi nuo 1 200 metrų aukščio iki Siera Nevados viršūnių, šaltoje zonoje, kur žiemą daug sninga, iš Siera Nevados pusės pučia vėjai (vadinami *cierzos*), o vasaros temperatūra gana vėsi, todėl geografinėje vietovėje gaminami kumpiai gali būti natūraliai vytinami ir tuo skiriasi nuo kitų kumpių.

Dėl šių šaltos žiemos ir vėsios vasaros sąlygų kumpiai gali būti ilgą laiką ir natūraliai vytinami. Tokiomis sąlygomis galima pagaminti produktą su nedideliu druskos kiekiu, nustatant kiekvienam kumpiui reikalingą druskos kiekį ir lėtai bei laipsniškai reikiamą laiką džiovinant kumpius gryname Treveleso ore, nenaudojant kitų dirbtinių konservantų, tokių kaip nitrato rūgštys, nes temperatūra yra tinkama, kad būtų užtikrintas produkto saugumas, be to, ji veikia kaip mikrobiologinių ir juslinių produkto savybių konservantas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti adresu

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Jamon_Trevelez.pdf

arba tiesiogiai Andalūzijos Žemės ūkio ir žuvininkystės ministerijos interneto svetainės pagrindiniame puslapyje (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) spustelėjus nuorodas *Industrias Agroalimentarias/Calidad y Promoción/Denominaciones de Calidad/Jamones y Paletas*. Specifikaciją galima rasti paspaudus kokybės nuorodos pavadinimą.

⁽⁴⁾ Žr. 3 išnašą.

2013/C 179/09

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą 33

2013/C 179/10

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą 40



2013 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	1 300 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 420 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	910 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