

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 231



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

56 tomas
2013 m. rugpjūčio 9 d.

Pranešimo Nr. Turinys Puslapis

II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2013/C 231/01	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2013/C 231/05	Euro kursas	3
---------------	-------------------	---

LT

Kaina:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2013/C 231/06	Pranešimas apie paraišką išduoti leidimą tirti skystus ir dujinius angliavandenilius „Case la Rocca“ zonoje – Sicilijos regionas – Regioninė energetikos ir viešųjų paslaugų valdyba – Regioninis energetikos departamentas – Regioninis angliavandenilių ir geoterminės energijos skyrius (U.R.I.G.)	4
---------------	---	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2013/C 231/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	8

KITI AKTAI

Europos Komisija

2013/C 231/10	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	9
2013/C 231/11	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	14
2013/C 231/12	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	20



⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

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

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai**(Byla COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2013/C 231/01)

2013 m. liepos 31 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32013M6972. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai**(Byla COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2013/C 231/02)

2013 m. liepos 25 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32013M6961. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai
(Byla COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 231/03)

2012 m. gruodžio 11 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32012M6697. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai

(Byla COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 231/04)

2013 m. gegužės 15 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
 - elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32013M6891. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.
-

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2013 m. rugpjūčio 8 d.

(2013/C 231/05)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,3360	AUD	Australijos doleris	1,4726
JPY	Japonijos jena	128,68	CAD	Kanados doleris	1,3909
DKK	Danijos krona	7,4574	HKD	Honkongo doleris	10,3626
GBP	Svaras sterlingas	0,86200	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6747
SEK	Švedijos krona	8,6828	SGD	Singapūro doleris	1,6848
CHF	Šveicarijos frankas	1,2307	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 486,97
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	13,1930
NOK	Norvegijos krona	7,8840	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,1771
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,5038
CZK	Čekijos krona	25,816	IDR	Indonezijos rupija	13 743,95
HUF	Vengrijos forintas	298,91	MYR	Malaizijos ringitas	4,3373
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	58,193
LVL	Latvijos latas	0,7028	RUB	Rusijos rublis	44,0086
PLN	Lenkijos zlotas	4,2066	THB	Tailando batas	41,750
RON	Rumunijos leja	4,4540	BRL	Brazilijos realas	3,0760
TRY	Turkijos lira	2,5708	MXN	Meksikos pesas	16,9438
			INR	Indijos rupija	81,3110

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

PRANEŠIMAS APIE PARAIŠKĄ IŠDUOTI LEIDIMĄ TIRTI SKYSTUS IR DUJINIUS ANGLIAVANDENILIUS „CASE LA ROCCA“ ZONOJE

SICILIJOS REGIONAS

REGIONINĖ ENERGETIKOS IR VIEŠŲJŲ PASLAUGŲ VALDYBA – REGIONINIS ENERGETIKOS DEPARTAMENTAS

REGIONINIS ANGLIAVANDENILIŲ IR GEOTERMINĖS ENERGIJOS SKYRIUS (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

Bendrovė Irminio S.r.l., kurios registruotos buveinės adresas yra Palerme, Italy Via Principe di Villafranca, 50, 90139 – įregistruota Palermo prekybos rūmuose, PVM ir mokesčių mokėtojo kodas – 03922140821, įmonių registro Nr. – 160160, remdamasi 2000 m. liepos 3 d. Sicilijos regiono teisės aktu Nr. 14, 2013 m. balandžio 3 d. energetikos ir viešųjų paslaugų valdybos (institucijos, įgaliotos išduoti kalnakasybos leidimus Sicilijos regione; buveinė – viale Campania n° 36, 90144 Palermas, Italy) direktoriaus paprašė išduoti leidimą, vadinamą „Case la Rocca“, skystiems ar dujiniam angliavandeniliams žvalgyti 8 000 ha (80 km²) plote, Ragūzos provincijoje, Ragūzos savivaldybės teritorijoje. Ši vietovė pažymėta I.G.M.I. (Istituto geografico militare italiano, Italijos karo geografijos instituto) žemėlapyje Nr. 276 „Ragusa“ (mastelis 1:100 000), taip pat I.G.M.I. žemėlapiuose Nr. 276 IV SO „Donnafugata“, Nr. 276 III NE „Donnalucata“, Nr. 276 IV SE „Monte Renna“ ir Nr. 276 IV NE „Comiso“.

Zonos, kurioje prašoma leidimo tirti, forma yra netaisyklingas daugiakampis, kurio perimetras žymimas vientisinėmis linijomis atkarpomis, jungiančiomis taškus A, B, C, D, E, F, G, H.

Minėti taškai apibrėžiami taip:

A. Taškas, sutampantis su *Contrada Giardinello* leidimo prašymo O tašku. Namo Veninata *Contrada Stanislao* šiaurinis kampas. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV SO „Donnafugata“;

B. Taškas, sutampantis su *Contrada Giardinello* leidimo prašymo N tašku. Taškas, žymintis šiaurinį *Contrada Castiglione*, 580 m aukštyje, apie 350 m į šiaurę-šiaurės vakarus nuo *Villa Arezzo* esančio namo kampą. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV NE „Comiso“;

C. Taškas, sutampantis su *Santa Anna* leidimo B tašku. Taškas, žymintis šiaurietinį *Contrada Cento Pozzi* esančio *Case Cosentino* namo kampą. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV NE „Comiso“;

D. Taškas, sutampantis su *Santa Anna* leidimo A tašku. Taškai, žymintis pietinį *Contrada Badia* esančio *Villa Monelli* pastato kampą. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV SE „Monte Renna“;

E. Taškas, sutampantis su *Santa Anna* leidimo E tašku. Taškas, žymintis šiaurinį *Contrada Giubiliana* 446 m aukštyje esančio *Casa Nifosi* namo kampą. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV SE „Monte Renna“;

F. Taškas, sutampantis su *Santa Anna* leidimo D tašku. Taškas, esantis Ragūzą su Marina di Ragusa jungiančio kelio kryžkelės tarp 5 ir 6 kilometro vakarinėje dalyje, 557 m aukštyje, šalia *Contrada Cimillà*. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV SE „Monte Renna“;

G. Taškas, sutampantis su leidimo *Ragusa G* ir leidimo *Irminio B* taškais. Tai nedidelis kalkakmenio stulpelis, esantis *Contrada Pozzillo* gyvenvietės *Case Arezzo* leidimo O taške. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 IV SE „Monte Renna“;

H. Taškas, sutampantis su *Contrada Giardinello* leidimo prašymo P tašku. Taškas, žymintis *Contrada Perrone*, apie 75 m aukštyje ir 325 m į pietryčius nuo *Contrada Perronello* esančio namo pietrytinį kampą. Nurodytas žemėlapyje Nr. 276 III NE „Donnalucata“;

Geografinės koordinatės

Taškas	Rytų ilguma (M. Mario)	Platuma
A	2° 06' 02,85"	36° 52' 29,92"
B	2° 10' 41,42"	36° 55' 59,93"
C	2° 14' 07,72"	36° 55' 08,73"
D	2° 09' 26,66"	36° 53' 12,66"
E	2° 10' 50,50"	36° 51' 35,87"

Taškas	Rytų ilguma (M. Mario)	Platuma
F	2° 13' 35,88"	36° 52' 51,54"
G	2° 13' 01,00"	36° 50' 51,09"
H	2° 09' 16,10"	36° 47' 59,10"

Suinteresuotieji subjektai leidimo tirti šioje zonoje paraišką gali pateikti per 90 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*. Po šios datos gautos paraiškos nebus nagrinėjamos. Sprendimas dėl leidimo žvalgyti bus paskelbtas per šešis mėnesius pasibaigus terminui teikti galimus konkurencinių subjektų prašymus. Be to, remiantis Direktyvos 94/22/EB 5 straipsnio 1 dalimi, pranešama, kad žvalgyimo ir tyrimo leidimų, taip pat naudojimo koncesijos sutarčių sudarymo kriterijai jau buvo paskelbti 1998 m. gruodžio 19 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* Nr. C 396, darant nuorodą į 1996 m. lapkričio 25 d. Respublikos Prezidento įstatymo galią turinčio dekreto Nr. 625 (paskelbto 1996 m. gruodžio 14 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 293) nuostatas, kuriomis į Italijos teisę perkeliama ir taikoma minėtos direktyvos nuostatos. Jie patikslinti 2000 m. liepos 3 d. Sicilijos

regiono įstatymu Nr. 14 (paskelbtu 2000 m. liepos 7 d. Sicilijos regiono oficialiajame leidinyje Nr. 32).

Veiklos vykdymo ir nutraukimo sąlygos ir kriterijai nustatyti minėtame 2000 m. liepos 3 d. Sicilijos regiono įstatyme Nr. 14 ir standartinėse specifikacijose, kurias Pramonės valdyba patvirtino 2003 m. spalio 30 d. dekretu Nr. 91 ir 2004 m. spalio 20 d. dekretu Nr. 88 ir atitinkamai paskelbė 2003 m. lapkričio 14 d. Sicilijos regiono oficialiojo leidinio Nr. 49 I dalyje ir 2004 m. lapkričio 5 d. Sicilijos regiono oficialiojo leidinio Nr. 46 I dalyje.

Paraiškos dokumentai yra ir su jais suinteresuotieji subjektai gali susipažinti Regioninio pramonės ir kalnakasybos departamento Regioniniame angliavandenilių ir geoterminės energijos skyriuje (*Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere*), adresu: Via Ugo La Malfa Nr. 101, C.A.P. 90146 Palermo, Italy.

Vyriausiasis inžinierius

Salvatore GIORLANDO

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 231/07)

1. 2013 m. rugpjūčio 1 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Avnet EMG GmbH“ (toliau – „Avnet“, Vokietija), visiškai priklausanti patronuojančiajai įmonei „Avnet Inc.“ (toliau – „Avnet Inc.“, JAV), pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, įmonės „MSC Investoren GmbH“ (toliau – MSC, Vokietija) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Avnet“ – elektronikos sudėtinių dalių ir kompiuterių produktų platinimas ir technologijų paslaugos,
- MSC – elektronikos sudėtinių dalių platinimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentą. 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.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren 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 reglamentą).

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2013/C 231/08)

1. 2013 m. rugpjūčio 2 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: „Banco Popular Español SA“ (toliau – „Banco Popular“, Ispanija) ir grupė „Crédit Mutuel“ (toliau – „Crédit Mutuel“, Prancūzija) įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą naujai sukurtos įmonės („ATM Business“, Ispanija), kuri yra visas funkcijas atliekanti bendra įmonė, kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Banco Popular SA“: komercinės, mažmeninės, investicinės ir didmeninės bankininkystės veikla, taip pat draudimo paslaugų teikimas,

— Grupė „Crédit Mutuel“: mažmeninė bankininkystė ir draudimas,

— „ATM Business“: paslaugų, kurios yra būtinos Ispanijoje esančių kortelių turėtojų atliekamų bankomato operacijų patvirtinimui, duomenų rinkimui, apdorojimui, atsiskaitymui ir suderinimui, teikimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos komunikatą dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikrų tipų koncentracijai pagal Susijungimų reglamentą, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business 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).

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2013/C 231/09)

1. 2013 m. rugpjūčio 2 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „M&G Investment Management Limited“ (toliau – „M&G“, Jungtinė Karalystė), kontroliuojama įmonės „Prudential plc“ (Jungtinė Karalystė), skolos konvertavimo į nuosavybę būdu įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę įmonių grupės „Alliance Medical“ (toliau – „Alliance Medical“, Jungtinė Karalystė) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „M&G“: tarptautinės draudimo grupės „Prudential plc“ visiškai kontroliuojama patronuojamoji įmonė ir „Prudential plc“ investicijų valdymo skyrius Europoje,
- „Alliance Medical“: pirmiausia užsakomųjų diagnostinio vizualizavimo paslaugų teikimas ligoninėms ir gydytojų kabinetams, taip pat diagnostiniam vizualizavimui naudojamų radioaktyviųjų preparatų bei atsekamųjų medžiagų gamyba ir platinimas.

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

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

Pastabas 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.7002 – M&G/Alliance Medical 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).

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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 231/10)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****„WEST COUNTRY LAMB“****EB Nr.: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007****SGN (X) SKVN ()****1. Pavadinimas**

„West Country Lamb“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

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

„West Country Lamb“ pavadinimas suteiktas ėrienos (*avienos*), gautos iš Anglijos Vakarų krašte atsivestų ir išaugintų bei pagal *Meat South West* (MSW) organizacijos arba panašius reikalavimus paskerstų avelių skerdenoms, jų pusėms arba dalims.

Avelės skerdimo metu turi būti ne daugiau kaip 12 mėnesių amžiaus. Gyvūnų, kurie yra: i) gimę iki bet kurių metų spalio 1 d. ir; ii) paskersti nuo sausio 1 d. iki balandžio 30 d., mėsa turi būti brandinama. Brandinimas gali trukti ne mažiau kaip penkias dienas, mėsa nuo gyvūno paskerdimo iki jo pardavimo galutiniam vartotojui brandinama (*conditioning*) šaldymo temperatūroje arba taikomas vienas iš 1994 m. *Meat & Livestock Commission (MLC) Lamb Blueprint* nurodytų brandinimo procesų (stimuliuojamas elektros srove ir skerdenos pakabinimas per klubakaulį). Galutinis skerdenos svoris turi būti 9–26 kg.

Ypatingi pašarai, kurių didžiąją dalį sudaro žolė, pagerina ėriukų raumenų cheminę sudėtį (žr. 1 lentelę) ir jų mėsos organoleptines savybes, palyginti su koncentruotais pašarais.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

1 lentelė

Riebiųjų rūgščių sudėtis (mg/100g) ir vitamino E kiekis (mg/kg) ėrienos nugarinės raumenyje

	Žolė	Koncentruoti pašarai
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitaminas E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ linolo⁽²⁾ linoleno⁽³⁾ eikozapentaeno⁽⁴⁾ dokozaheksaeno

Dėl puikios mitybos mėsa yra sodresnio kvapo ir skanesnė. Skonio ir sultingumo suteikia raumenyse natūraliai susidarę riebalų intarpai. Riebalų spalva – nuo baltos iki geltonos, bet dėl minėtos ypatingos mitybos jie įgauna kreminių atspalvį. Mėsa – nuo rožinės iki tamsiai raudonos spalvos, subrandinta – dar tamsesnė. Skerdenų klasifikavimo specifikacija (pagal EUROP klasifikavimo sistemą), užtikrinanti geriausią valgymo kokybę, yra:

- skerdenos, priskiriamos R raumeningumo klasei, atitinkančiai riebumo klases nuo 2 iki 3H,
- mažiau kaip 15 kg sveriančios skerdenos gali būti priskirtos O raumeningumo klasei.

		Riebumo klasės didėjimo tvarka =>						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Raumeningumas didėjimo tvarka ^	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Skerdenos gali būti įvairaus dydžio, kuris atspindi rinkos teikiamą pirmenybę ir avių rūšį.

Po skerdimo „West Country Lamb“ parduodama įvairiu pavidalu:

- skerdenomis, išskyrus nevalgomus subproduktus, odas, galvas ir kojas; inkstai ir prie jų prisitvirtinę riebalai gali būti paliekami *in situ*,
- skerdenų pusėmis – išilgai perskeltos skerdenos pusėmis,
- pagrindiniais gabalais, kurie gaunami dalijant skerdenas/skerdenų puses į mažesnes, pripažintas dalis (tenkinant vartotojo pageidavimus). Šie gabalai gali būti pateikiami su kaulais ar be kaulų ir apsauginėje pakuotėje.

„West Country Lamb“ gali būti parduodama šviežia (atšaldyta) arba užšaldyta.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Ėriukai nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu gali būti šeriami papildais. Tuo atveju ūkininkas pašarų žurnale įrašo, o (kokybės) užtikrinimo inspektorius patikrina ingredientus ir informaciją apie jų įsigijimą, kad užtikrintų, jog ėriukai gaus ne mažiau kaip 70 proc. pašarų. Pagal šią schemą auginimo sistema turi būti intensyvi – prieš skerdžiant gyvūnai turi atitinkamą laiką, paprastai du mėnesius, būti žolę.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Ėriukai turi būti gimę, auginti ir paskersti Vakarų krašte.

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

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė susideda iš šių grafysčių – Kornvalio, Devono, Dorseto, Gločesteršyro, Somerseto ir Viltšyro, kurios kartu sudaro Anglijos Vakarų kraštą.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Anglijos Vakarų kraštas tinkamai apibūdinamas kaip pievų pusiasalis. Ganyklas ir lauko kultūrų auginimą iš dalies lėmė dirvožemio skirtumai. Vakarų krašte didelę dalį sudaro glėjinis dirvožemis ir rudžemis, kurie palankūs žolei augti, bet ne ypač tinka žemdirbystei. Ariamuose auginimo plotuose daugiau molio ir smėlio, dirva lengviau praleidžia drėgmę. Be to, Vakarų krašte yra Jungtinėje Karalystėje aukščiausia vidutinė oro temperatūra ir aukščiausia minimali bei aukščiausia maksimali temperatūra.

Vakarų kraštas yra didžiausias Anglijos žemės ūkio regionas. Jo aplinka viena iš turtingiausių Jungtinėje Karalystėje. Jo ūkiuose auginama 21 proc. Anglijos avių, ir būtent dėl šios priežasties ir dar dėl to, kad šiame regione auginama 24 proc. mėsinių galvijų, padėjo suformuoti ir išsaugoti regiono kraštovaizdį bei paveldą. Didelis galvijų tankumas paskatino kurti stambų mėsos perdirbimo sektorių, atitinkamai regione atsirado taip reikalingos užimtumo galimybės.

Dėl šiltų ir švelnių orų, palankaus lietaus kritulių pasiskirstymo metų eigoje ir gilių, drėgmę sulaikančių dirvų gerai auga žolė ir pašariniai augalai, taigi gyvūnai gali juos būti beveik iščius metus. Daugelyje šio regiono vietų žolė auga daugiau kaip 300 dienų per metus. Vakarų kraštui toks augimas įprastas, taigi nesunku suprasti, kodėl vyrauja gyvulininkystė. Be to, daugiau kaip 25 proc. Vakarų krašto pievų yra nacionaliniuose parkuose arba „natūralaus gamtos grožio plotuose“ (angl. *Areas of Outstanding Natural Beauty*, AONB). Šio regiono pievos, kuriose gausu gėlių, sudaro 57 proc. Jungtinės Karalystės pievų. Bristolio universitete atliktas tyrimas rodo, kad ėrienos kvapas yra sodresnis, kai gyvūnai šeriami žole, o ne koncentruotais pašarais.

Be to, dėl nepaprastai švelnaus klimato ir iščius metus augančios žolės ėriukai regione auginami visus metus.

5.2. Produkto ypatumai

Vakarų krašte labai plačiai naudojama šviežia ir konservuota žolė. Ji turi specifinį poveikį mėsos kokybei ir avienos maistinei vertei, turint omenyje riebiųjų rūgščių sudėtį, vitamino E kiekį ir organoleptines savybes. Moksliniai eksperimentai aiškiai parodė šį poveikį. Jie atskleidė, kuo skiriasi grūdų pagrindu pagamintais (koncentruotais) pašarais ir žole šertų ėriukų riebiųjų rūgščių sudėtis (1 lentelė). Žole šertų ėriukų riebiųjų rūgščių sudėtis labai skyrėsi nuo koncentruotais pašarais šertų ėriukų.

Žolės silosu šertų ėriukų mėsos raumenyse buvo daugiau riebalų, labai skyrėsi riebiųjų rūgščių sudėtis. Linolo rūgštis ir jos produkto (arachidono rūgštis), abiejų n-6 (omega-6) riebiųjų rūgščių daugiau buvo koncentruotais pašarais šertų ėriukų raumenyse, o linoleno rūgštis ir jos produktų eikozapentaeno (EPA) ir okozaheksaeno (DHA), visų n-3 (omega-3) riebiųjų rūgščių – žole šertų ėriukų raumenyse. N-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis buvo daug didesnis koncentruotais pašarais šertų gyvūnų. Žmogaus mitybai rekomenduojamas santykis yra 4 arba mažiau; jį buvo lengviau pasiekti valgant žolę, o ne koncentruotais pašarais šertų ėriukų mėsą. Įprastas santykis, kuriuo skiriasi žolė ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa, yra 18:2/18:3, t. y. atitinkamai 1,9 ir 5,0 pagal 1 lentelę.

Žolė, tiek šviežia, tiek konservuota, yra α -linoleno rūgštis, kuri gyvūno organizme gali virsti ilga n-3 (omega-3) polinesočiujų riebiųjų rūgščių – vertingos žmonių maistingosios medžiagos – grandine, šaltinis. Be to, žolėje yra vitamino E, taigi vitamino E ir abiejų n-3 riebiųjų rūgščių daugiau yra žolė šertų avelių mėsoje. Šios maistingosios medžiagos turi poveikio ir mėsos skoniu.

Taigi žolė ir pašariniais augalais šeriamų gyvūnų raumenų riebiųjų rūgščių sudėtis akivaizdžiai skiriasi, palyginti su koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa. Žolė šertų ėriukų mėsoje paprastai būna apie 1,5 proc. linoleno rūgštis, 0,7 proc. EPA ir 0,2 proc. DHA. Riebiųjų rūgščių sudėtis dažnai išreiškiama šiais procentais. Minėtas poveikis naudingas „West Country Lamb“. Žolėje natūraliai esantis vitaminas E patenka į avių raumenis ir riebalinį audinį. Žolės silosu šeriamų avelių raumenyse vitamino E yra bent du kartus daugiau nei koncentruotais pašarais šeriamų avelių raumenyse. Dėl to mažmeninei prekybai pateiktos mėsos spalva dar dvi dienas išlieka ryškiai raudona.

Remiantis britų tyrimų išvadomis, ėriena, gauta iš žolė prieš skerdimą šertų avelių, yra geresnio skonio nei šertųjų javais. Lyginant žolė ir koncentruotais pašarais šertų avelių mėsos kvapą kvapesnė žolė šertų šių gyvūnų mėsa. Neįprastas kvapas daug silpnesnis šeriant žolę.

Nepriklausomoje ataskaitoje nurodyta, kad ypatingas savybes lemia žemas n-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis bei didelis vitamino E kiekis:

- 18:2/18:3 santykis mažesnis kaip 4,
- vitaminas E > 3,0 mg/kg nugarinės raumens.

Nuragintų „Dorset“ ir „Dorset Horn“ avių veislės – tai dvi regiono veislės, susiformavusios pasinaudojant regiono pranašumu – beveik ištisus metus jame augančia žolė. Daugelis ūkininkų augina šias veisles dėl jų natūralių, dažnai pasitaikančių veisimo savybių, t. y. jų galimybė ėriuotis rudenį. Tai suteikia gamintojams galimybę nuo pat sausio pabaigos turėti rinkai tinkamų ėriukų (avelių). Kitos žemumų bandos ėriuojasi sausio ir vasario mėnesiais, o aukštumose esančių Bodminmuro, Dartmuro ir Eksmuro vietovėse esančių ūkių avys dažniausiai ėriuojasi balandžio ir gegužės mėn., taigi ištisus metus užtikrinama natūrali ėrienos produkcija ir jos tiekimas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Dėl Anglijos Vakarų krašto klimato, topografijos, taigi ir žolės vešlumo jame auginamos avelės, atitinkamai ir jų mėsa, įgyja specifinių savybių. Didelę dirbamų plotų dalį užima žolė, kuri idealiai tinka avims auginti, be to, ji gali būti dedama į pašarų priedus.

Atliktas išsamus ir objektyvus mokslinis tyrimas, kuris parodė, kad Vakarų krašte pagamintos ir perdirbtos avienos savybės yra natūraliai susijusios su ta geografinė vietove: joje yra daugiau žolės ir ji gausiai naudojama avims šerti, dėl to jų mėsoje yra daugiau n-3 (omega-3) polinesočiujų riebiųjų rūgščių ir vitamino E.

Žolės augimą skatina dirvožemio rūšis, temperatūra, lietūs ir saulė. Dar vienas svarbus veiksnys – topografija, t. y. aukštis virš jūros lygio – aukščiui didėjant žolė auga lėčiau. Dėl palankaus Vakarų karšto klimato žolėi augti tinkamų palankių dienų skaičius yra didesnis nei kituose regionuose. Visose Vakarų krašto dalyse žolė auga daugiau kaip 220 dienų per metus, kai kuriose – net daugiau kaip 300 dienų, taip nėra nė vienoje Didžiosios Britanijos dalyje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis ⁽³⁾)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-lamb-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Žr. 2 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 231/11)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

„WEST COUNTRY BEEF“

EB Nr.: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„West Country Beef“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

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

„West Country Beef“ pavadinimas suteiktas jautienai, gautai iš Anglijos Vakarų krašte atsivestų ir išaugintų bei patvirtintose skerdyklose pagal *Meat South West* (MSW) organizacijos arba panašius reikalavimus Anglijos Vakarų krašte arba už šio regiono ribų paskerstų galvijų skerdenoms, jų pusėms arba dalims. Siekiant užtikrinti visišką šio produkto atsekamumą ir autentiškumą, šias patvirtintas įmones tikrina nepriklausomas tikrintojas. Įmones licencijuoja *Meat South West*, kuri yra patvirtinta „West Country Beef“ perdirbėja.

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte,
- didžiąją laiko dalį jie turi praleisti ganyklose,
- laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų,
- augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę,
- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti garantuotai įdiegtos atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliais rūpintūsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

- turi būti užtikrintas gyvūnų saugumas ir gerovė juos vežant, parduodant ir prieš skerdziant,
- turi būti skerdziamą patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje (įrenginyje), kad būtų galima visiškai atsekti produkto autentiškumą.

Ūkius ir perdirbimo įmones pagal nustatytą tikrinimo protokolą tikrina nepriklausomi inspektoriai.

Laikantis „West Country Beef“ schemos reikalavimų augintojai patikrinimų metu privalo įrodyti, kad galvijai yra atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte. Būtina pateikti šėrimo žurnalą ir įrodymą, kad ne mažiau kaip 70 proc. galvijų raciono sudarė pašarai. Pagal šią schemą reikalaujama taikyti ekstensyviąją sistemą, kai ne mažiau kaip šešis mėnesius galvijai ganosi ganyklose.

Pašarai, kurių didžiąją dalį sudaro žolė, pagerina jautienos raumens cheminę sudėtį (žr. 1 lentelę) ir mėsos organoleptines savybes, palyginti su koncentruotais pašarais.

1 lentelė

Riebiųjų rūgščių kiekis (mg/100g raumenų) ir vitamino E kiekis (mg/kg) jautienos nugarinės raumenyje

	Koncentruoti pašarai	Silosas	Žolė
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitaminas E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolo.

⁽²⁾ linoleno.

⁽³⁾ eikozapentaeno.

⁽⁴⁾ dokozaheksaeno.

Dėl puikios mitybos mėsa yra geresnės konsistencijos ir skanesnė. Skonio ir sultingumo suteikia raumenyse natūraliai susidarę riebalų intarpai. Riebalų spalva – nuo baltos iki geltonos, bet dėl minėtos ypatingos mitybos jie įgauna kreminį atspalvį. Mėsa – nuo rožinės iki tamsiai raudonos spalvos, subrandinta – dar tamsesnė.

Iki skerdimo galvijai auginami ne mažiau kaip 60 dienų. Daugelis galvijų patys natūraliai subręsta – amžius ir svoris skiriasi atsižvelgiant į veisles (idealus subrendusio galvijo skerdenos svoris – 200–500 kg).

Mėsa ne mažiau kaip 10 dienų laikoma šaldymo temperatūros sąlygomis, šis procesas žinomas kaip mėsos brandinimas, prasidedantis iškart po gyvulio paskerdimo. Brandinimo metu natūralūs mėsos fermentai suskaido jungiamuosius audinius, mėsa tampa minkštesnė, pagerėja jos valgymo kokybė. Skerdenos dalims, pvz., krūtinei ir priešmėtei, kurioms tradiciškai reikalingas ilgesnis terminis apdorojimas, minimalus brandinimo laikas nenustatomas. Brandinimo laikas gali būti sutrumpintas taikant aukštos įtampos elektros srovės stimuliaciją, sumažinančią šalčio sąlygote raumenų susitraukimo riziką arba skerdeną pakabinant per dubens kaulų sritį – mėsa tampa minkštesnė. Temperatūra, procesai ir laikas registruojami siekiant užtikrinti, kad skerdenos bus teisingai atvėsintos ir subrandintos.

Skerdenų klasifikavimo specifikacija (pagal EUROP klasifikavimo sistemą), užtikrinanti geriausią valgymo kokybę, yra:

- skerdenos, priskiriamos O + raumeningumo klasei, atitinkančiai riebumo klases nuo 2 iki 4 H.

		Riebumo klasės didėjimo tvarka =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Raumeningumas didėjimo tvarka =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Po skerdimo „West Country Beef“ parduodama įvairiu pavidalu:

skerdenomis, išskyrus nevalgomus subproduktus, odas, galvas ir kojas;

skerdenų pusėmis – išilgai perskeltos skerdenos pusėmis;

užpakaliniiais ketvirčiais/priekiniais ketvirčiais – skerdenos pusėmis, perkirstomis tarp dešimtojo ir vienuoliktojo šonkaulio nuo priekio (arba panašiai pagal susitarimą);

pagrindiniais gabalais, kurie gaunami dalijant skerdenas/skerdenų puses į mažesnes, pripažintas dalis (tenkinant vartotojo pageidavimus). Šie gabalai gali būti pateikiami su kaulais ar be kaulų ir apsauginėje pakuotėje.

„West Country Beef“ gali būti parduodama šviežia (atšaldyta) arba sušaldyta.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Galvijai nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu gali būti šeriami papildais. Tuo atveju ūkininkas įrašo, o kokybės užtikrinimo inspektorius patikrina ingredientus ir informaciją apie jų išsigijimą. Laikas, kada gyvuliams reikia duoti priedus, nustatomas atsižvelgiant į kai kuriuos veiksnius, pavyzdžiui, į gyvūnų gerovės ir pardavimo reikalavimus.

Priedų neturi būti daugiau kaip 30 proc., likusius 70 proc. sudaro pašarai. Pašarų priedais šeriama tada, kai būtina, pavyzdžiui, žiemos mėnesiais arba nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginėti ir paskersti Vakarų krašte,
- didžiąją laiko dalį turi praleisti ganyklose,
- laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų,
- augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę,
- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti garantuotai įdiegtos atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliai rūpintųsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,

- turi būti užtikrintas gyvūnų saugumas ir gerovė juos vežant, parduodant ir prieš skerdimą,
- turi būti skerdžiama patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje, kad būtų galima visiškai atsekti produktą ir taip užtikrinti jo autentiškumą.

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

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė susideda iš šešių grafysčių – Kornvalio, Devono, Dorseto, Glosteršyro, Somerseto ir Viltšyro, kurios kartu sudaro Anglijos Vakarų kraštą.

5. Ryšys su geografinė vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Anglijos Vakarų kraštas tinkamai apibūdinamas kaip pievų pusiasalis. Ganyklas ir lauko kultūrų auginimą iš dalies lėmė dirvožemio skirtumai. Vakarų krašte didelę dalį sudaro glėjinis dirvožemis ir rudžemis, kurie palankūs žolei augti, bet ne ypač tinka žemdirbystei. Ariamuose auginimo plotuose daugiau molio ir smėlio, dirva lengviau praleidžia drėgmę. Be to, Vakarų krašte yra Jungtinėje Karalystėje aukščiausia vidutinė oro temperatūra ir aukščiausia minimali bei aukščiausia maksimali temperatūra.

Vakarų kraštas yra didžiausias Anglijos žemės ūkio regionas. Jo aplinka viena iš turtingiausių Jungtinėje Karalystėje. Jo ūkiuose pagaminama maždaug 24 proc. Anglijos jautienos, ir būtent dėl šios priežasties ir dar dėl to, kad šiame regione pagaminamas 21 proc. avienos produkcijos, padėjo suformuoti ir išsaugoti regiono kraštovaizdį bei paveldą. Didelis galvijų tankumas paskatino kurti stambų mėsos perdirbimo sektorių, atitinkamai regione atsirado taip reikalingos užimtumo galimybės.

Dėl šiltų ir švelnių orų, palankaus lietaus kritulių pasiskirstymo metų eigoje ir gilių, drėgmę sulaikančių dirvų gerai auga žolė ir pašariniai augalai, taigi galvijai gali juos ėsti beveik iš visus metus. Daugelyje šio regiono vietų žolė auga daugiau kaip 300 dienų per metus. Vakarų kraštui toks augimas įprastas, taigi nesunku suprasti, kodėl vyrauja gyvulininkystė. Be to, daugiau kaip 25 proc. Vakarų krašto pievų (ganyklų) yra arba nacionaliniuose parkuose, arba „natūralaus gamtos grožio plotuose“ (angl. *Areas of Natural Beauty*, AONB). Šio regiono pievos, kuriose gausu gėlių, sudaro 57 proc. tokių Jungtinės Karalystės pievų. Bristolio universitete atliktas tyrimas rodo, kad jautienos kvapas yra sodresnis, kai galvijai šeriami žole, o ne koncentruotais pašarais.

5.2. Produkto ypatumai

Vakarų krašte labai plačiai naudojama šviežia ir konservuota žolė. Ji turi specifinį poveikį mėsos kokybei ir jautienos maistinei vertei, turint omenyje riebiųjų rūgščių sudėtį, vitamino E kiekį ir organoleptines savybes. Moksliniai eksperimentai aiškiai parodė šį poveikį. Jie atskleidė, kuo skiriasi grūdų pagrindu pagamintais (koncentruotais) pašarais ir žole šertų jautukų riebiųjų rūgščių sudėtis (1 lentelė). Žolės silosu šertų jautukų mėsos raumenyse buvo daugiau riebalų, labai skyrėsi riebiųjų rūgščių sudėtis. Linolo rūgšties ir jos produkto (arachidono rūgšties), abiejų n-6 (omega-6) riebiųjų rūgščių daugiau buvo koncentruotais pašarais šertų jautukų raumenyse, linoleno rūgšties ir jos produktų eikozapentaeno (EPA) ir dokozaheksaeno (DHA), visų n-3 (omega-3) riebiųjų rūgščių – žolės silosu ir šviežia žolė šertų jautukų raumenyse. Daug daugiau n-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių buvo koncentruotais pašarais šertuose galvijuose. Žmogaus racionui rekomenduojamas santykis yra 4 arba mažiau; jį buvo lengviau pasiekti valgant žolę, o ne koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsą. Įprastas santykis, kuriuo skiriasi žolė ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa, yra 18:2/18:3, t. y. maždaug 2 ir 27 (atitinkamai) pagal 1 lentelę.

Žolė, tiek šviežia, tiek konservuota, yra α -linoleno rūgšties, kuri gyvūno organizme gali virsti ilgą n-3 (omega-3) polinesočiuųjų riebiųjų rūgščių – vertingos žmonių maistingosios medžiagos – grandine, šaltinis. Be to, žolėje yra vitamino E, taigi vitamino E ir abiejų n-3 riebiųjų rūgščių daugiau yra žolė šertų galvijų mėsoje. Šios maistingosios medžiagos turi poveikio ir mėsos skoniu.

Taigi žolė ir pašariniais augalais šeriamų galvijų raumenų riebiųjų rūgščių sudėtis akivaizdžiai skiriasi, palyginti su koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa. Žolė šertų galvijų mėsoje paprastai būna apie 1,0 proc. linoleno rūgšties, 0,5 proc. EPA ir 0,1 proc. DHA. Riebiųjų rūgščių sudėtis dažnai išreiškiama šiais procentais. Minėtas poveikis naudingas „West Country Beef“. Žolėje natūraliai esantis vitaminas E patenka į galvijų raumenis ir riebalinį audinį. Žolės silosu šeriamų jautukų raumenyse vitamino E yra bent du kartus daugiau nei koncentruotais pašarais šeriamų jautukų raumenyse (1 lentelė). Dėl to mažmeninei prekybai pateiktos mėsos spalva dar dvi dienas išlieka ryškiai raudona.

Remiantis britų tyrimų išvadomis, jautiena, gauta iš žolė prieš skerdimą šertų galvijų, yra geresnio skonio nei javais šertų galvijų mėsa. Lyginant žolė ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsos kvapą, žolė šertų galvijų mėsa kvapesnė. Nustatyta, kad neįprastas kvapas stipriausias galvijus šeriant koncentruotais pašarais.

Meat South West užsakytoje nepriklausomoje ataskaitoje, iš kurios paimtos pirmiau minėtos išvados, nurodyta, kad ypatingas savybes lemia žemas n-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis bei didelis vitamino E kiekis.

— 18:2 / 18:3 santykis mažesnis kaip 4,

— vitaminas E > 3,0 mg/kg nugarinės raumens.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Dėl Anglijos Vakarų krašto klimato, topografijos, taigi ir žolės vešlumo jame auginami galvijai, atitinkamai ir jų mėsa, įgyja specifinių savybių. Didelę dirbamų plotų dalį užima žolė, kuri idealiai tinka galvijams auginti, be to, ji gali būti dedama į pašarų priedus.

Atliktas išsamus ir objektyvus mokslinis tyrimas, kuris parodė, kad Vakarų krašte pagamintos ir perdirbtos jautienos savybės yra natūraliai susijusios su ta geografinė vietovė: joje yra daugiau žolės ir ji gausiai naudojama galvijams šerti, dėl to šių galvijų mėsoje yra daugiau n-3 (omega-3) polinesočiuųjų riebiųjų rūgščių ir vitamino E.

Žolės augimą skatina dirvožemio rūšis, temperatūra, lietūs ir saulė. Dar vienas svarbus veiksnys – topografija, t. y. aukštis virš jūros lygio – aukščiui didėjant žolė auga lėčiau. Dėl palankaus Vakarų karšto klimato žolėi augti tinkamų palankių dienų skaičius yra didesnis nei kituose regionuose. Visose Vakarų krašto dalyse žolė auga daugiau kaip 220 dienų per metus, kai kuriose – net daugiau kaip 300 dienų, taip nėra nė vienoje Didžiosios Britanijos dalyje. Dėl to Vakarų krašte auginami galvijai turi galimybę gauti daugiau žolės ir žolės produktų nei kitose Didžiosios Britanijos ar ES vietose.

Minėtas vertingas savybes jautiena įgauna dėl to, kad Vakarų krašte atsivesti, auginti ir paskersti galvijai ilgiau nei kitų regionų galvijai turėjo galimybę būti šviežią žolę, nes klimatas čia šiltas ir drėgnas, o auginimo sistemos pagrįstos ekstensyviu auginimu šeriant žolė. Panašu, kad ateityje Vakarų krašto klimatas bus dar palankesnis ganyklinei gyvulininkystei.

Meat South West vertinimu, bendras raudonos mėsos sektoriaus indėlis į Vakarų ekonomiką yra 3 mlrd. svarų sterlingų per metus ir 28 000 darbo vietų. Norint apsaugoti regiono aplinką ir paveldą labai svarbu ir toliau jame auginti galvijus. Būtent ši ypatinga aplinka ir joje išauginti galvijai nulėmė natūraliai įgimtas „West Country Beef“ savybes.

Nuo seno šiame regione populiariausios *South Devon* ir *Ruby Red* galvijų veislės. Tačiau prie regiono klimato gerai prisitaikiusios ir jo ganyklose (pievose) gerai auga ir kitos vietos bei žemyno veislės. Todėl „West Country Beef“ gali būti gaunama iš bet kurios veislės galvijų. Kraštovaizdžio įvairovė suteikia galimybę regiono ribose plėtoti įvairių gyvulininkystės pramonę. Eksmuro, Dartmuro ir Bodminmuro aukštapelkės yra tradicinių galvijų bandų veisimosi ir vasarinės ganiavos vieta, o žemumų pievos ir pakrantės regionai, kur žolė nenustoja augti beveik ištisus metus, yra puiki vieta ganiavai prieš skerdimą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis ⁽³⁾)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-beef-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Žr. 2 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 231/12)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

„YORKSHIRE WENSLEYDALE“

EB Nr.: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Yorkshire Wensleydale“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

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

„Yorkshire Wensleydale“ sūris – iš karvių pieno pagamintas slėgtas sūris. Jį galima gaminti ir iš šviežio žalio, ir iš pasterizuoto pieno.

„Yorkshire Wensleydale“ sūris suformuojamas į tradicines žemesnes ir aukštesnes 500 g–21 kg svorio galvas ir į 20 kg svorio blokus. Dvi savaites brandintas sūris gali būti parduodamas kaip jaunas sūris, tačiau jis gali būti brandinamas iki dvylikos mėnesių, priklausomai nuo norimo subrendimo.

Šio sūrio fizinės ir cheminės savybės:

- pH: 4,4–5,4,
- sausosios medžiagos – ne mažiau kaip 54 %,
- riebalų kiekis – ne mažiau 48 % sausosios medžiagos,
- natrio chlorido – ne daugiau kaip 2,2 %.

Sūrio savybės:

- konsistencija – kietas, gan tankus ir sluoksniuotas,
- spalva – nuo baltos iki gelsvos dramblio kaulo spalvos,
- kvapas – pieno, šiek tiek rūgštokas, ilgiausiai brandintų sūrių kvapas stipresnis ir išliekantis labai ilgai,
- skonis – šiek tiek rūgštokas, švelnaus saldoko poskonio, o ilgiausiai brandintų sūrių skonis stiprus ir pikantiškas. Lieka malonus išskirtinis poskonis,
- išvaizda – pieno baltumo su nedidelėmis skylutėmis,
- struktūra – kieta, tačiau trapoka ir sluoksniuota.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Mikrobiologinės vertės:

- *Escherichia coli*: < 100 kolonijų grame medžiagos,
- *Staphylococcus aureus*: < 100 kolonijų grame medžiagos,
- salmonella rūšys: 25 gramuose medžiagos nerasta.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Iš parduodamų pirminių kultūrų išauginamos konkrečios pradinės kultūros. Motininės kultūros, kurios prieš tai buvo užšaldytos ir išdžiovintos, „pažadinaimos“ ir auginamos kaip atskiri individai, kol užauga pakankamai, kad jas būtų galima supilti į pieną ir jį surauginti. Paprastai 18 motininių kultūrų padalijamos į 3 grupes po 6 kultūras ir kiekviena grupė auginama 3 dienas. Atsižvelgiant į amžių ir gyvybingumą, iš kiekvienos atitinkamos grupės kasdien atrenkamos 3 geriausios kultūros. Tuomet jos auginamos didelėse talpyklose. Vėliau, prieš pat pradendant gaminti sūrį, jos sumaišomos ir tą dieną naudojamos kaip pradinės kultūros.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Toliau išvardyti gamybos etapai turi vykti Venslideilio geografinėje vietovėje, kaip aprašyta tolesniame 4 skirsnyje.

- Jei reikia, pienas pasterizuojamas.
- Tuomet pienas supilamas į kubilą, įdedama pradinių kultūrų ir maišoma visą nokinimo laikotarpį.
- Įdedama šliužo fermento ir paliekama, kol sutirštės.
- Sutrauka prapjaunama, kad iš išrūgų pasišalintų varškė. Varškė ir išrūgos nuplikomos (karščiu per kubilo sieneles, kad varškės dalelės sukietėtų ir išsiskirtų daugiau drėgmės) ir maišoma tol, kol varškė nusėda, o išrūgos – išdžiūna.
- Varškė pjaustoma, sukiojama ir maišoma, kol pasiekiami norima struktūra ir drėgnis.
- Varškė sūdoma ranka.
- Užpildoma forma.
- Varškė slegiama.
- Apvyniojama drobe (kai taikoma) ir supakuojama į pirminę pakuotę.
- Pradinio nokinimo etapas trunka ne trumpiau kaip savaitę.

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

—

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Venslideilis, Šiaurės Jorkšyras, kurio centre yra *Hawes* miestelis. Vietovė ribojasi su *Sedbergh* vakaruose ir *Bidlo* miesteliu rytuose (juos įskaitant). Pietuose slėnis ribojasi su *Wharfedale*, *Nidderdale*, *Ribblesdale* ir *Ripon*, o šiaurėje – su *Swaledale* miesteliais.

Pirmiau apibrėžta vietovė siejama su „Yorkshire Wensleydale“ sūrio gamyba ir remiasi tradicine ir istorine vietove, kurioje šimtmečius buvo gaminamas „Yorkshire Wensleydale“ sūris. Beliko tik dvi sūrinės, kuriose tebėra gaminamas „Yorkshire Wensleydale“ sūris – *Hawes* ir *Kirkby Malzeard* sūrinės.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Paraiška pateikta remiantis kokybe ir reputacija, kurios siejamos su geografine kilme.

Sūriai šioje vietovėje gaminami jau daugelį šimtmečių. Čia juos pradėjo gaminti prancūzų cistersų vienuoliai, kurie šioje vietovėje apsigyveno 11–12 amžiuose. Yra įrodymų, kad Venslideilio vienuoliai tapo patyrusiais ūkininkais, išmanančiais gyvulininkystę, o sūrio gaminimas iš pieno tapo vertingu maisto šaltiniu. Pripažįstama, kad pirmuosius sūrius vienuoliai gamino iš avių pieno, tačiau karvės pienas tapo pagrindiniu pieno šaltiniu po to, kai 16 amžiuje vienuolynai buvo išformuoti.

Henrikui VIII 16 amžiaus viduryje išformavus vienuolynus sūrių gamybos įgūdžiai buvo perduoti vietos ūkininkams, kurie gamino sūrį norėdami panaudoti pieno perteklių. Ši tradicija tęsėsi iki pat 20 amžiaus. Kitas Calvertas („The Complete Dalesman“ autorius ir 1933–1966 m. įtakingas asmuo Jorkšyro Wensleydale) savo knygoje „Kit Calvert of Wensleydale“ rašė: „... kai buvo paskelbtas Antrasis pasaulinis karas (1939 m.), Venslideilyje ir jo apylinkėse 173 ūkininkų žmonos gamino „Wensleydale“ sūrį“.

1897 m. vietos prekiautojas kukurūzais ir maisto produktais Edwardas Chapmanas atidarė pirmą pieninę Hawes ir tapo pirmuoju komerciniu sūrio gamintoju šioje vietovėje. Jis pirkė pieną iš vietos ūkių ir gamino „Wensleydale“ sūrį. Edwardo Chapmano pieninė užsidarė per praėjusio amžiaus ketvirtąjo dešimtmečio depresiją, tačiau ją išgelbėjo Kitas Calvertas, kuris subūrė kreditorius ir įtikino juos jį paremti ir paskirti vadovauti Hawes sūrinei. Per 30 metų Kitas Calvertas sukūrė klestintį sūrio gamybos verslą ir atidarė sūrinės Hawes, Kirkby Malzeard, Masham ir Coverham miesteliuose. 1966 m. Kitas pardavė savo verslą prekybos pienu valdybai.

„Yorkshire Wensleydale“ sūris ir toliau gaminamas pagal receptą, kuris per pastaruosius 115 metų nuo komercinės sūrio gamybos pradžios Hawes 1897 m. beveik nepasikeitė. Dabar naudojamas receptas labai panašus į tuos, kurie buvo naudojami ne vienos kartos ūkininkų. Didelė dalis sūrio gaminimo proceso atliekama rankomis, kaip tai darė ne viena karta. Sūris gaminamas naudojant pradinės kultūras, kurios auginamos ir dauginamos specialiai „Yorkshire Wensleydale“ sūriui gaminti. Todėl įgūdžiai, reikalingi norint užtikrinti šio sūrio savybes ir kokybės standartus, tebėra tokie pat svarbūs kaip ir praeityje. Iš ankstyvųjų sūrio, pradėto gaminti prekybos tikslais, nuotraukų matyti, kad per daugelį metų metodai beveik nepasikeitė.

5.2. Produkto ypatumai

„Yorkshire Wensleydale“ sūrio spalva baltai kreminė, struktūra kieta, tačiau trapi, sluoksniuota ir su skylutėmis. Išorinė sūrio dalis geltonesnė. Tai rankų darbo „Yorkshire Wensleydale“ sūrio, ypač į drobę įvyniotų sūrių, etalonas. „Yorkshire Wensleydale“ sūris skiriasi nuo „Wensleydale“ sūrių, pagamintų ne nustatytoje geografinėje vietovėje, – jų tekstūra minkštesnė ir labiau kreminė, o skonis riebesnis, saldesnis ir ne toks rūgštus kaip standartinių „Wensleydale“ sūrių. „Yorkshire Wensleydale“ sūrio skonis įvairiapusiškesnis dėl unikalių pradinių kultūrų, kurios naudojamos sūrio gamybos procese. Unikalioms pradinės kultūros pasirenkamos dėl jų gebėjimo suteikti puikų ir įvairiapusišką pieno skonį, taip pat dėl pastovaus ir nuspėjamo rūgštėjimo tempo. Dėl unikalaus „Yorkshire Wensleydale“ sūrio recepto jį galima valgyti kaip šviežią jauną sūrį arba jį galima kruopščiai daug mėnesių nokinti, kad jo skonis visiškai atsiskleistų.

Gaminant „Yorkshire Wensleydale“ sūrį naudojamos pradinės kultūros labai svarbios pagaminto sūrio kokybei. Naudojamos pradinės kultūros išauginamos iš mezofilinių aromatinių kultūrų, kurias galima arba kasdien persėti iš tradicinių motininių kultūrų ir pernakt auginti pradinėje auginimo terpėje (paprastai tam naudojamas nugriebtas pienas), arba pradinėje auginimo terpėje pernakt auginti iš greitai užšaldytų arba liofilizuotų kultūrų.

Pirminių kultūrų galima nusipirkti, tačiau įsigijus jos keletą mėnesių vis persėjamos. Motininės kultūros, kurios prieš tai buvo užšaldytos ir išdžiovintos, „pažadamos“ ir visą jų būvio ciklą auginamos kaip atskiri individai. 18 motininių kultūrų padalijama į 3 grupes po 6 kultūras ir kiekviena grupė auginama 3 dienas. Kasdien iš kiekvienos atitinkamos grupės atrenkamos 3 geriausios kultūros. Tuomet jos auginamos didelėse talpyklose ir prieš pat pradėdant gaminti sūrį jos sumaišomos ir panaudojamos kaip pradinės kultūros tą dieną gaminamiems sūriams.

Individualios kultūros auginamos kaip atskiri individai, kol užauga pakankamai, kad jas būtų galima supilti į pieną ir jį surauginti. Atsižvelgiant į amžių ir gyvybingumą kasdien pasirenkamos 3 kultūros. Paprastai tai būna viena jauna kultūra, kita – vidutinio amžiaus ir trečia – dar labiau subrendusi kultūra. Kadangi vyresnės kultūros praranda gyvybingumą ir tampa nebe tokios efektyvios, jos yra išmetamos ir „pažadinama“ nauja kultūra, kuri tampa komandos dalimi. Po taip vadinamo „pažadavimo“ gali praeiti savaitės ar net mėnesiai, kol šios kultūros bus iš tiesų panaudotos gaminant sūrius. Šias kultūras naudojant kaip atskiras motinines kultūras, jos įgyja individualių savybių, sustiprėja ir tampa atsparios fagams. Tai unikali ir sudėtinga sistema, kuri jau seniai naudojama gaminant „Yorkshire Wensleydale“ sūrį.

Šių pradinių kultūrų kokybė ir nuoseklumas prisideda prie daugelio sūrio gamybos aspektų ir kartu prie galutinės sūrio kokybės. Įdėjus šių specifinių pradinių kultūrų į pasterizuotą pieną, jis tampa rūgštesnis ir, pridėjus šliužo fermento, lengviau tirštėja.

Iš esmės būtent dėl šių specifinių pradinių kultūrų viso sūrio gamybos proceso metu (nuo pat šliužo fermento įdėjimo iki sūdymo) jis rūgštėja. Šios kultūros, kurias sudaro rūgštį išskiriančios bakterijos ir skonį suteikiančios bakterijos, yra vienas iš dviejų pagrindinių veiksnių, turinčių įtakos pagaminto sūrio skoniui ir tekstūrai. Pieno kokybė taip pat lemia užbaigto sūrio skonį. Be to, pradinės kultūros veikia dar ilgai po to, kai sūris pagaminamas. Jos veikia visu sūrio brandinimo laikotarpiu ir turi įtakos jo skoniui, tekstūrai ir išvaizdai.

Gaminant sūrį reikia, kad kiekviena sūrio statinė būtų atidžiai stebima, užrašant laiką, temperatūrą ir rūgštingumo lygį. Sūrio gamintojų ir techninių darbuotojų įgūdžiai, patirtis ir intuicija yra būtini norint užtikrinti pastovią „Yorkshire Wensleydale“ sūrio kokybę. Ne mažiau svarbus sugebėjimas nustatyti įvairius veiksnius, kurie kasdien daro poveikį kiekvienai sūrio statinei ir apskritai visam sūrio gamybos procesui. Tai pieno kokybės skirtumai priklausomai nuo sezono – ar tai pavasario, vasaros ar žiemos pienas; pradinių kultūrų efektyvumas – kaip ir kada išimti senas kultūras ir įdėti naujas; oro sąlygų poveikis. Dėl to, kad naudojamos gyvos kultūros ir pieno kokybė natūraliai kinta, nė viena diena negali būti tokia pati kaip kita. Gamyba gali vykti lėtai arba greitai, todėl tam, kad būtų užtikrinta pastovi sūrio kokybė, reikalingi specialiai išmokyti sūrio gamintojų įgūdžiai, patirtis ir žinios.

Siekdami gaminti tik aukštos kokybės „Yorkshire Wensleydale“ sūrį, sūrio gamintojai gali keisti kiekvieną proceso etapą, pavyzdžiui, priklausomai nuo to, ar pradinės kultūros veikia greitai ar lėtai, gali būti pakeistas nokinimo laikotarpis, taip pat galima pakeisti plikymo metu naudojamą temperatūrą ir taip kontroliuoti rūgštėjimą. Tai, koku greičiu išsiskiria išrūgos, koks yra supjaustytos varškės gabaliukų dydis, laikas, kada dedama druskos, ir jos kiekis – viskas priklauso nuo rūgštėjimo greičio, kuris, savo ruožtu, priklauso nuo to, ar kultūros veikia greitai ar lėtai.

Visi svarbiausi sūrio gamybos parametrai, kurių laikomasi gaminant „Yorkshire Wensleydale“ sūrį, įskaitant pradinių kultūrų kiekį ir tipą, nokinimo laikotarpį, šliužo fermento veikimo trukmę, plikymo trukmę ir naudojamą temperatūrą, maišymo trukmę, rūgštėjimo greitį ir galutinį druskingumą, yra unikalūs ir būdingi tik „Yorkshire Wensleydale“ sūriui ir šio tipo sūriui ir skiriasi nuo kitų prekyboje esančių masinės gamybos „Wensleydale“ sūrių, pagamintų ne nustatytoje geografinėje vietoje.

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*

Kai Wensleydale slėnyje 11–12 amžiuose apsigyveno cistersų vienuoliai, jie kartu atsinešė sūrio gamybos įgūdžių, kurie vėliau buvo perduoti vietos ūkininkams. „Yorkshire Wensleydale“ sūris ir toliau gaminamas pagal receptą, kuris beveik nepasikeitė nuo komercinės sūrio gamybos pradžios 1897 m. Dabar naudojamas receptas atkartoja ne vienos kartos rankų darbo sūrio gamybos procesus. Specifinės pradinės kultūros, kurios yra auginamos ir dauginamos būtent „Yorkshire Wensleydale“ sūriui gaminti, kartu su įgūdžiais, reikalingais norint užtikrinti šio sūrio savybes ir kokybės standartus, tebėra tokie pat svarbūs kaip ir praeityje.

Unikalios „Yorkshire Wensleydale“ sūrio skonio, tekstūros ir išvaizdos savybės, jo saldus ir pieniškas skonis, trapoka ir sluoksniuota tekstūra – visa tai dėl unikalių pradinių kultūrų, atmosferos sūrinėje, sūrio gamintojų žinių ir įgūdžių bei jų gebėjimo gaminti tokios pastovios kokybės sūrį.

Be įgūdžių ir darbo, įdedamo gaminant sūrį, didžiausią įtaką produkto išskirtinumui turi produkto reputacija. „Yorkshire Wensleydale“ sūris reputaciją pelnė dėl savo kokybės, pastovumo, kilmės vietos ir autentiškumo.

„Yorkshire Wensleydale“ sūrio reputacija labai garsi. Wensleydale sūris pradėtas gaminti nustatytoje geografinėje vietovėje 11–12 amžiuose ir nuo tada buvo vis tobulinamas. „Yorkshire Wensleydale“ sūris buvo gaminamas tik nustatytoje geografinėje vietovėje iki pat 20 amžiaus vidurio, kai jį ir jo vardą ėmė kopijuoti visos šalies sūrio gamintojai ir jis tapo labiau bendrine „Wensleydale“ vadinamo sūrio rūšimi. Tačiau nustatytoje geografinėje vietovėje sūris buvo ir toliau gaminamas pagal laiko išbandytą receptą. Sūrio gamintojams, dirbantiems nustatytoje geografinėje vietovėje, teko išgyventi ir pakilimų, ir nuosmukių. Iš tiesų, sūrio gamyba Venslideilyje vos nenutrūko per praėjusio amžiaus ketvirtojo dešimtmečio depresiją, tačiau padėtį išgelbėjo Kitas Calvertas. Katastrofos buvo išvengta 1992 m., kai *Diary Crest* galiausiai sutiko parduoti *Hawes* sūrinę valdymo komandai po to, kai sūrinė buvo uždaryta. Ne vienos kartos Venslideilio ūkininkai tiekė pieną sūriams gaminti, o ne vienos kartos sūrio gamintojai šį pieną paversdavo į apdovanojimus pelniusį ir turintį didelę paklausą sūrį.

Dabar „Yorkshire Wensleydale“ sūrio galima įsigyti visose Jungtinės Karalystės sūriais prekiaujančių mažmenininkų parduotuvėse, nepriklausomose kulinarijos parduotuvėse ir apskritai visame maisto paslaugų sektoriuje. „Yorkshire Wensleydale“ sūris vis labiau vertinamas daugelyje eksporto rinkų, tokių kaip JAV ir Kanada, kur jis pripažįstamas aukščiausios kokybės sūriu iš autentiškos vietovės.

Per daugelį metų „Yorkshire Wensleydale“ sūris yra pelnęs daugybę apdovanojimų. Pavyzdžiui, jis apdovanotas kaip „Best Territorial Cheese“ ir „Reserve Supreme Champion“ tarptautinėje sūrių parodoje 2000 m. *Nantwich* ir pelnė „Best British Cheese“ bei aukso apdovanojimą Pasaulio sūrių apdovanojimuose 2004 m.

Vartotojai „Yorkshire Wensleydale“ sūrį sieja su geografine vietove. Produktas minimas daugelyje tos vietovės turistams skirtų vadovų ir tai padėjo sukurti jo, kaip aukščiausios kokybės sūrio, reputaciją ne tik pačioje geografinėje vietovėje, bet ir toli už jos ribų. Dabar jis turi paklausą visų rūšių mažmeninės prekybos vietose bei restoranuose. Šis sūris dažnai minimas kulinarijos ir istorijos knygose bei literatūroje.

„Yorkshire Wensleydale“ sūrio galima rasti daugumoje prestižinių sūrių ir kulinarijos parduotuvių didžiuosiuose Jungtinės Karalystės ir kitų šalių miestuose. Londone parduotuvės *Harrods*, *Fortnum & Mason* ir *John Lewis* parduoda šį sūrį kaip tikrą „Wensleydale“ sūrį, gaunamą iš autentiškos vietovės ir pasižymintį puikiu skoniu. „Yorkshire Wensleydale“ sūrio galima įsigyti pas garsiausias Manheteno ir Hong Kongo mažmenininkus. *Neals Yard Dairy* pieninė Londone, viena garsiausių Jungtinėje Karalystėje sūriais prekiaujančių mažmenininkų ir pripažintas autoritetas Jungtinės Karalystės rankų darbo amatininkų pagamintų sūrių klausimais, „Yorkshire Wensleydale“ sūrį iš *Hawes* parduoda kaip vienintelį „Wensleydale“ sūrį dėl jo išskirtinių savybių ir autentiškumo.

Garsūs šefai, įskaitant Jamie Oliver ir Rosemary Shrager, „Yorkshire Wensleydale“ sūrį naudoja savo receptuose ir pateikdami sūrių rinkinius.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis ⁽³⁾)

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.

EUR-Lex (<http://new.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