

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 262



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

56 tomas  
2013 m. rugsėjo 11 d.

| <u>Pranešimo Nr.</u>   | Turinys   | Puslapis |
|--|---|----------|
| <p>II <i>Komunikatai</i></p> <p>EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI</p> <p style="text-align: center;"><b>Europos Komisija</b></p> |   |          |
| 2013/C 262/01  | Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6953 – Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) <sup>(1)</sup> ..... | 1        |
| <hr/> <p>IV <i>Pranešimai</i></p> <p>EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI</p> <p style="text-align: center;"><b>Europos Komisija</b></p>     |   |          |
| 2013/C 262/02  | Euro kursas .....   | 2        |

# LT

Kaina:  
3 EUR

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

(Tęsinys antrajame viršelyje)

## V Nuomonės

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2013/C 262/03 | Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> ..... | 3 |
| 2013/C 262/04 | Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.7009 – Holcim/Cemex West) <sup>(1)</sup> .....  | 5 |

## KITI AKTAI

**Europos Komisija**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2013/C 262/05 | 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 ..... | 6  |
| 2013/C 262/06 | 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 .....           | 13 |



---

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

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas praneštai koncentracijai**

**(Byla COMP/M.6953 – Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)**

**(Tekstas svarbus EEE)**

(2013/C 262/01)

2013 m. birželio 24 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 32013M6953. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.
-

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

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

2013 m. rugsėjo 10 d.

(2013/C 262/02)

1 euro =

| Valiuta | Valiutos kursas     | Valiuta | Valiutos kursas |                              |           |
|---------|---------------------|---------|-----------------|------------------------------|-----------|
| USD     | JAV doleris         | 1,3240  | AUD             | Australijos doleris          | 1,4255    |
| JPY     | Japonijos jena      | 132,80  | CAD             | Kanados doleris              | 1,3684    |
| DKK     | Danijos krona       | 7,4585  | HKD             | Honkongo doleris             | 10,2671   |
| GBP     | Svaras sterlingas   | 0,84380 | NZD             | Naujosios Zelandijos doleris | 1,6432    |
| SEK     | Švedijos krona      | 8,6887  | SGD             | Singapūro doleris            | 1,6794    |
| CHF     | Šveicarijos frankas | 1,2392  | KRW             | Pietų Korėjos vonas          | 1 437,47  |
| ISK     | Islandijos krona    |         | ZAR             | Pietų Afrikos randas         | 13,2383   |
| NOK     | Norvegijos krona    | 7,8610  | CNY             | Kinijos ženminbi juanis      | 8,1029    |
| BGN     | Bulgarijos levas    | 1,9558  | HRK             | Kroatijos kuna               | 7,5875    |
| CZK     | Čekijos krona       | 25,830  | IDR             | Indonezijos rupija           | 14 974,81 |
| HUF     | Vengrijos forintas  | 299,28  | MYR             | Malaizijos ringitas          | 4,3380    |
| LTL     | Lietuvos litas      | 3,4528  | PHP             | Filipinų pesas               | 57,924    |
| LVL     | Latvijos latas      | 0,7025  | RUB             | Rusijos rublis               | 43,7732   |
| PLN     | Lenkijos zlotas     | 4,2595  | THB             | Tailando batas               | 42,586    |
| RON     | Rumunijos lėja      | 4,4598  | BRL             | Brazilijos realas            | 3,0007    |
| TRY     | Turkijos lira       | 2,6766  | MXN             | Meksikos pesas               | 17,2954   |
|         |                     |         | INR             | Indijos rupija               | 84,5900   |

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

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding)

## Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 262/03)

1. 2013 m. rugsėjo 3 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Arrow Electronics, Inc.“ (toliau – „Arrow“, JAV) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „CSS Computer Security Solutions Holding GmbH“ (toliau – CSS, Vokietija) ir jos tiesioginių ir netiesioginių patrunuojamųjų įmonių, įskaitant „Computerlinks AG“ (toliau – „Computerlinks“), kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Arrow“: didmeninis elektroninių komponentų platinimas visame pasaulyje (įskaitant puslaidininkius, pasyviuosius komponentus, elektromechaninius produktus bei jungtis) ir kompiuterinės įrangos tiekimas įmonėms (programinė ir aparatinė įranga, įskaitant serverius ir duomenų saugojimo produktus) ir pagalbinės paslaugos pramoniniams bei komerciniams naudotojams,

— „Computerlinks“: didmeninis įmonėms skirtų pridėtinės vertės kompiuterinių produktų platintojas visame pasaulyje, daugiausia platinantis programinę bei tinklo įrangą ir teikiantis susijusias paslaugas.

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<sup>(2)</sup>, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

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

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

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

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.6994 – Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding adresu:

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

---

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla COMP/M.7009 – Holcim/Cemex West)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 262/04)

1. 2013 m. rugsėjo 3 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Holcim Beteiligungs GmbH“ (Vokietija), kontroliuojama įmonės „Holcim Ltd“ (toliau – „Holcim“, Šveicarija) pirkdama turtą įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, „Cemex“ grupės (toliau – „Cemex“, Meksika) veiklos, vykdomos cemento, prekinio betono mišinių, agregatų ir cemento medžiagų sektoriuje Vakarų Vokietijoje, dalių, įskaitant kelias gamyklas ir gamybos vietas Prancūzijoje bei Nyderlanduose (toliau kartu – „Cemex West“), kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Holcim“: visame pasaulyje tiekia cementą, agregatus, prekinio betono mišinius bei asfaltą ir teikia susijusias paslaugas,

— „Cemex West“: gamina cementą, prekinio betono mišinius ir agregatus Vakarų Vokietijoje (ypač Šiaurės Reine-Vestfalijoje), Prancūzijoje bei Nyderlanduose ir juos tiekia iš šių gamybos vietų.

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.7009 – Holcim/Cemex West adresu:

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

---

<sup>(1)</sup> 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 sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**  
(2013/C 262/05)

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

## PAKEITIMO PARAIŠKA

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

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>

## PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNIŲ

„UMBRIA“

EB Nr.: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

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 (nurodyti)

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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



## 2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

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

## 3. Pakeitimas (-ai)

### 3.1. Produkto aprašymas

Pakeista produkto specifikacija – į ją įtrauktos įprastų aprašų medianos, panaikinti balai (jau nebeaktualūs) ir įtrauktos COI/T20 metodo (Dok. Nr. 22) nuostatos.

### 3.2. Geografinė vietovė

Praplėstos geografinės gamybos vietovės, žymimos geografine nuoroda „Colli Assisi Spoleto“ (Asyžiaus ir Spoleto kalvos), ribos – į ją įtraukta Nočera Umbros komuna. Nočera Umbros komuna – pirmoji Apeninų kalnų grandinės papėdėje esanti savivaldybė, priskiriama alyvuogių, naudojamų SKVN „Umbria“ ir geografine nuoroda „Colli Assisi Spoleto“ žymimam aliejui gaminti, geografinei auginimo vietai. Šioje vietovėje auga alyvmedžių giraitės ir vyrauja produkto specifikacijoje aprašytos klimato ir dirvožemio sąlygos. Kalnų papėdėje esančioje Nočera Umbros komunos teritorijoje alyvmedžių auginimas yra itin svarbus hidrogeologiniu požiūriu, nes taip prisidedama prie vandens reguliavimo ir dirvos stabilumo.

### 3.3. Kilmės įrodymas

Specifikacija pritaikyta prie Reglamento (EB) Nr. 1898/2006 nuostatų – į ją įtrauktos produkto kilmei įrodyti skirtos procedūros, kurias privalo taikyti ekonominės veiklos vykdytojai.

### 3.4. Gamybos metodas

Į specifikaciją įtraukta pradinė alyvuogių derliaus rinkimo sąlyga, susijusi su uogų sunokimu, o galutinis derliaus rinkimo terminas paankstintas iki gruodžio 31 d.

Panaikintas įpareigojimas spausti alyvuoges įvairiuose smulkesniuose administraciniuose vienetuose, tačiau išliko reikalavimas šiuos veiksmus atlikti produkto specifikacijoje nustatytoje teritorijoje. Įsigaliojus naujiems teisės aktams, kuriais reguliuojama perdirbimo veikla ir technologinės naujovės, sumažėjo spaudyklų skaičius, todėl reikia panaikinti apribojimą alyvuoges spausti atskiruose smulkesniuose administraciniuose vienetuose. Taigi SKVN „Umbria“ žymimam aliejui gaminti skirtas alyvuoges leidžiama spausti visoje regiono teritorijoje.

### 3.5. Nacionaliniai reikalavimai

Išbraukti reikalavimai, nustatyti 1992 m. vasario 15 d. įstatyme „Gryno ir ypač gryno alyvuogių aliejaus saugomų kilmės vietos nuorodų pripažinimo taisyklės“ ir Ministro įsakyme Nr. 573/1993.

### 3.6. Kita

—

## BENDRASIS DOKUMENTAS

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

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(3)</sup>

„UMBRIA“

EB Nr.: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011

SGN ( ) SKVN ( X )

1. Pavadinimas

„Umbria“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas viena iš šių papildomų geografinių nuorodų – „Colli Assisi Spoletto“, „Colli Martani“, „Colli Amerini“, „Colli del Trasimeno“ ir „Colli Orvietani“, – turi būti spaudžiamas tik iš „Moraiolo“, „Leccino“, „Frantoio“, „San Felice“, „Rajo“ ir „Dolce Agogia“ veislių alyvmedžių uogų. Be nurodytų veislių, leidžiama naudoti ir kitų veislių uogas, tačiau jų kiekis neturi viršyti 20 %.

Priklausomai nuo geografinės nuorodos, kuria žymimas aliejus, įvairių veislių uogų santykis gali skirtis, tačiau visomis minėtomis nuorodomis žymimam aliejui gaminti privalo būti naudojamos „Moraiolo“ veislės (tipiškos veislės, iš kurios uogų spaudžiamas ypač tyras alyvuogių aliejus „Umbria“) uogos. Toliau pateikiamas įvairių veislių uogų kiekio santykis.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Assisi Spoletto“:

— *Moraiolo* ≥ 60 %,

— *Leccino, Frantoio* (atskirai arba kartu) ≥ 30 %,

— kitos rūšys ≥ 10 %.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Martani“:

— *Moraiolo* ≥ 20 %,

— *San Felice, Leccino, Frantoio* (atskirai arba kartu) ≤ 80 %,

— kitos rūšys ≤ 10 %.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Amerini“:

— *Moraiolo* ≥ 15 %,

— *Rajo, Leccino, Frantoio* (atskirai arba kartu) ≤ 85 %,

— kitos rūšys ≤ 10 %.

<sup>(3)</sup> Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli del Trasimeno“:

— *Moraiolo, Dolce Agogia* (atskirai arba kartu)  $\geq 15$  %,

— *Leccino, Frantoio* (atskirai arba kartu)  $\geq 65$  %,

— kitos rūšys  $\leq 20$  %.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Orvietani“:

— *Moraiolo, Dolce Agogia* (atskirai arba kartu)  $\geq 15$  %,

— *Frantoio*  $\leq 30$  %,

— *Leccino*  $\leq 60$  %,

— kitos rūšys  $\leq 20$  %.

Vartotojams pateikiamam ypač grynam alyvuogių aliejui „Umbria“ būdingos toliau išvardytos savybės.

Juslinės savybės:

— defektų mediana = 0,

— vaisių skonio mediana  $\geq 3$ ,

— aitrumo mediana  $\geq 3$ ,

— aštrumo mediana  $\geq 3$ .

Cheminės ir fizinės savybės:

— spalva – nuo žalios iki geltonos,

— didžiausias bendras rūgštingumas, išreikštas oleino rūgšties kiekiu (svorio vienetais) šimte gramų aliejaus  $\leq 0,65$ ,

— peroksidų skaičius  $\leq 12$ ,

— K 232  $\leq 2$ ,

— K 270  $\leq 0,20$ ,

— oleino rūgštis  $\leq 82$  %,

— bendras polifenolių kiekis  $\geq 100$  ppm.

Kaip nurodyta toliau, kiekviena geografine nuoroda žymimo aliejaus spalva, oleino rūgšties kiekis ir bendras polifenolių kiekis skiriasi, tačiau visada laikomasi griežtai nustatytų ribų.

— Ypač grynas alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Assisi Spoleto“:

— spalva – nuo žalios iki geltonos,

— oleino rūgštis  $\leq 82$  %,

— bendras polifenolių kiekis  $\geq 150$  ppm.

- Ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Martani“:
  - spalva – nuo žalios iki geltonos,
  - oleino rūgštis  $\leq 82\%$ ,
  - bendras polifenolių kiekis  $\geq 125$  ppm.
- Ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Amerini“:
  - spalva – nuo žalios iki geltonos,
  - oleino rūgštis  $\leq 82\%$ ,
  - bendras polifenolių kiekis  $\geq 100$  ppm.
- Ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli del Trasimeno“:
  - spalva – nuo žalios iki aukso geltonos,
  - oleino rūgštis  $\leq 81\%$ ,
  - bendras polifenolių kiekis  $\geq 100$  ppm.
- Ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“, žymimas geografine nuoroda „Colli Orvietani“:
  - spalva – nuo žalios iki geltonos,
  - oleino rūgštis  $\leq 82\%$ ,
  - bendras polifenolių kiekis  $\geq 100$  ppm.

### 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

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

—

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

Alyvuogių auginimo ir malimo, taip pat ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ gamybos veiksmai turi būti atliekami tik 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

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

Ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“ vartotojams turi būti pateikiamas stikliniuose arba alavuotos skardos induose. Kad būtų geriau užtikrinta produkto kilmės kontrolė ir kad neišpilstytą aliejų vežant už tos vietovės ribų nesuprastėtų ir nedingtų 3.2 punkte aprašytos jo specifinės savybės (visų pirma, aliejui „Umbria“ būdingas aitrus ir aštrus skonis, kurį lemia jame esančių fenolio antioksidantų kiekis ir kvapiųjų medžiagų profilis), ypač grynus alyvuogių aliejus „Umbria“ turi būti išpilstomas geografinėje gamybos vietovėje. Ore esančio deguonies poveikis aliejų perpilant, pumpuojant, vežant ir iškraunant (tokių operacijų būtų daugiau, jei būtų išpilstoma ne geografinėje vietovėje) gali pakenkti 3.2 punkte aprašytoms specifinėms ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ savybėms.

### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Ant pakuotės esančioje etiketėje privaloma pateikti šias nuorodas:

- saugomos kilmės vietos nuorodą,
- geografinę nuorodą į alyvuogių kilmės zoną,
- alyvuogių, iš kurių pagamintas aliejus, derliaus metus,
- galiojančiuose nacionaliniuose ir ES teisės aktuose numatytą ypač gryno alyvuogių aliejaus etiketėse privalomą pateikti informaciją.

Etiketėje saugomos kilmės vietos nuoroda „Umbria“ privalo būti pateikta aiškiais, neištrinamomis raidėmis, kurių spalvos turėtų sudaryti ryškų kontrastą etiketės spalvai taip, kad ją būtų galima aiškiai išskirti iš kitos etiketėje pateikiamos informacijos.

Geografinės nuorodos turi būti pateikiamos ne didesnėmis nei saugomos kilmės vietos nuorodos „Umbria“ raidėmis.

#### 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Alyvuogių auginimo ir ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ išpilstymo vietovė apima visą Umbrijos regiono administracinę teritoriją.

#### 5. **Ryšys su geografinė vietove**

##### 5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ geografinė gamybos vietovei būdingi toliau išvardyti elementai. Umbrijos regionas yra vidurinėje pusiasalio dalyje, todėl jam nedaro įtakos pakrančių vietovėse paprastai jaučiamas Viduržemio jūros poveikis, dėl kurio sušvelnėja klimato kaita. Regione vyrauja kalvos, kurioms būdinga pusiasalio vidaus kalvų morfologija ir kuriose beveik išskirtinai išvirtino alyvmedžių auginimas. Per metus čia vidutiniškai iškrenta 850–981 mm kritulių, o vidutinė metinė temperatūra paprastai būna apie  $12,9^{\circ} \pm 7^{\circ}\text{C}$ .

Regionui būdingi dideli temperatūrų svyravimai, kuriuos lemia tai, kad ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ geografinėje gamybos vietovėje nejaučiamas švelninantis jūros poveikis ir vyrauja kalvotas reljefas. Umbrijoje alyvmedžiai paprastai auginami kalvotose vietovėse ir kalnų papėdėse, todėl jų auginimas yra mažai mechanizuotas, o augintojams reikia įdėti daug pastangų, ypač atėjus derliaus skynimo metui. Be to, norint išsaugoti uogų kokybę, derlius šiose vietovėse skinamas anksčiau nei įprasta.

##### 5.2. *Produkto ypatumai*

Ypač grynam alyvuogių aliejui „Umbria“ ypatingų savybių suteikia veislės „Moraiolo“ uogos: dėl jose esančio didelio polifenolių kiekio aliejus įgyja intensyvią karstelėjusį skonį. Aliejaus aštrumas labai priklauso nuo savitų vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų, o jo vaisių skonis – nuo temperatūrų kaitos.

Ankstyvas derliaus rinkimas, be kita ko, atliekamas rankomis – dar vienas ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ gamybos ypatumas, kuris padeda išsaugoti natūraliai uogoje esančius antioksidantus, – alyvuogėms nokstant antioksidantų kiekis mažėja.

##### 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*

Vartotojams skirtu ypač gryno alyvuogių aliejaus „Umbria“ savybės daugiausia priklauso nuo dirvožemio ir klimato sąlygų ir nuo alyvmedžių, būtent, „Moraiolo“, rūšies. Šie veiksniai, taip pat alyvuogių auginimo, aliejaus spaudimo ir išpilstymo ypatumai suteikia gaminiui unikalių ir lengvai atpažįtamų savybių.

Umbrija garsėja itin senomis alyvmedžių auginimo tradicijomis. Vykdamas pirmuosius archeologinius kasinėjimus nustatyta, kad alyvmedžiai čia auginti jau pirmajame amžiuje prieš Kristų. Amelijos, Montefalko ir Ternio komunose randama daug burdiukų ir spaudyklų liekanų. Bėgant amžiams alyvmedžių auginimo veikloje įvyko įvairių pokyčių. Dabar ši veikla užima labai svarbią vietą Umbrijos regiono ekonomikoje, visų pirma kaip prekybą skatinantis veiksnys.

Alyvmedžių auginimas – vienas svarbiausių regiono gamybos sektorių. Šiai veiklai tenka svarbus vaidmuo vietovės ekonomikoje, nes aukštos kokybės alyvuogių aliejaus gamyba užima svarbią vietą regiono prekybos sektoriuje. Umbrijoje alyvmedžiai beveik išskirtinai auginami kalvotose vietovėse, todėl žemės ūkio darbus sunku mechanizuoti. Todėl lemiamas vaidmuo tenka žemdirbiams, nuo kurių rankų darbo, visų pirma labai ankstyvo derliaus rinkimo etape, priklauso ypatinga Umbrijos aliejaus kokybė.

Aliejaus gamybos grandinė iki šiol grindžiama praeityje gyvavusia vietos lygmens ekonomika, todėl iki šių dienų yra gausiai išlikusių vidutinio dydžio ir mažų spaudyklų. Vietos spaudėjai meistriškai geba iš alyvuogių pagaminti puikų aliejų, o tai dar kartą įrodo šio gaminio unikalumą.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir paskelbė saugomos kilmės vietos nuorodos „Umbria“ pripažinimo paraišką 2011 m. rugpjūčio 5 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 181.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

---

<sup>(4)</sup> 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 262/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

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

**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>**

**„BAYERISCHE BREZE“/„BAYERISCHE BREZN“/„BAYERISCHE BREZ'N“/„BAYERISCHE BREZEL“**

**EB Nr.: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012**

**SGN ( X ) SKVN ( )**

**1. Pavadinimas**

„Bayerische Breze“/„Bayerische Brezn“/„Bayerische Brez'n“/„Bayerische Brezel“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vokietija

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

**3.1. Produkto rūšis**

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

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

Bavarijos riestainiai – tradicinis šarminiu tirpalu apdorotas kepinys (Laugengebäck), dar parduodami pavadinimais „Bayerische Brezn“, „Bayerische Brez'n“ ir „Bayerische Brezel“. Riestainio pavidalas primena (ir simbolizuoja) maldai sukryžiuotas rankas. Šį pavidalą kepinys įgauna suraičius plonai iškočiotą tešlos ritinėlį, viduryje suformuojant dvigubą viją, ir abu ritinėlio galus prispaudus prie storesniojo riestainio krašto tokiu atstumu vienas nuo kito, kad susidarytų trys apylygės skylės. Būdingas Bavarijos riestainio požymis – sodriai blizgi vario rudumo plutos spalva, kontrastuojanti su kepimo metu susidariusiais ryškiais šviesios spalvos įtrūkiams.

Skonio savybes lemia šarminis prieskonis, laužiamo riestainio traškumas ir purus, dar minkštas minkštumas, kai riestainis valgomas.

Bavarijos riestainių yra įvairių variantų ir dydžių, dažniausiai jie apibarstyti stambia druska. Vietoj druskos dar gali būti naudojamos aguonų, sezamų, moliūgų ar saulėgrąžų sėklos, sūris. Iškepto riestainio pluta plona, kaštoninė ir blizgi. O minkštumas drėgnas, švelnus ir šviesus.

Bavarijos riestainiai gali būti ir šaldyti tešlos pusgaminiai (pavyzdžiui, skirti vėliau apdoroti jų gamybos vietoje, kepti namuose skirti šaldyti produktai, parduodami maisto produktų mažmeninėje prekyboje, didmeninėje prekyboje ir t. t.). Šaldyti pusgaminiai taip pat yra riestainio pavidalo, dėl šios priežasties – ne vien tik dėl 5.2 punkte pateiktos receptūros ir pavidalo – jiems taikoma pavadinimo apsauga. Šaldyti tešlos pusgaminiai paprastai prieš užšaldant apdorojami šarminiu tirpalu.

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

Be kvietinių miltų, Bavarijos riestainių tešlai ruošti reikia vandens, mielių arba raugo, kuriame yra sialklo, valgomosios druskos, natrio karbonato ir riebalų.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

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

—

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

Visas parduoti paruoštų riestainių ir šaldytų tešlos pusgaminių gamybos procesas.

Iš 3.3 punkte išvardytų žaliavų užmaišyta tešla intensyviai minkoma, padalijama į gabalėlius, iš kiekvieno suformuojamas galų link plonėjantis ritinėlis. Iš jo rankomis (specialiu rankiniu būdu) arba mechaniniu būdu suraitomas riestainis, ritinėlio galai tvirtai prispaudžiami. Suformuotus tešlos ruošinius, prieš įmerkiant į vandeninį natrio hidroksido tirpalą, galima arba iškart toliau apdoroti (standinamas paviršius), arba atvėsinti (atidedamas rūgimas). Apdorojama vandeniniu mažesnės nei 4 % koncentracijos natrio hidroksido tirpalu. Galiausiai riestainiai apibarstomi riestainių druska ir kepami, iškepę jie turi gerai atvėsti ir būti laikomi sausoje vietoje, nes kitaip plona pluta labai prisigeria drėgmės.

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

—

### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

—

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Bavarija

## 5. Ryšys su geografinė vietove

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Riestainis – figūrinis kepinys, greičiausiai kilęs iš romėniškos duonos – apskrito kepinio su skyle viduryje, valgyto per vakarienę. Tokia duona daugiausia valgyta vienuolynuose. Pirmiausia jos pavidalas pakito taip – riečiant kepinį vienas galas buvo paliekamas kyšoti, panašiai į šešetą. Šių dienų riestainio pavidalas susiformavo, vieną prie kito pridėjus ir sujungus du tokius riestainius. Taip atsirado toks riestainis, kokį jį žinome šiandien. Tik aprašytojo pavidalo riestainiai gali būti vadinami Bavarijos riestainiais (vadinami pavadinimais „Bayerische Breze“, „Bayerische Brezn“, „Bayerische Brezn“, „Bayerische Brezel“).

Pavadinimas kilęs iš senosios vokiečių aukštaičių kalbos žodžio „Brezitella“, kildinamo iš lotynų kalbos žodžio „brachiatellium“, reiškiančio „rankutė“: riestainis, kaip minėta 3.2 punkte, simbolizuoja maldai sukryžiuotas rankas. Tai buvo ypatingas šventinis kepinys, kepamas Naujiesiems metams, Verbų sekmdieniu ar derliaus šventei. Kadangi pietų Vokietijoje buvo labai daug vienuolynų, riestainiai šioje šalies dalyje labai paplitę.

### 5.2. Produkto ypatumai

Bavarijos riestainių ypatumas, viena vertus, yra unikali pavadinimo rašyba, kita vertus, išskirtinės jų savybės. Pavyzdžiui, Bavarijos riestainio „rankutės“ storesnės nei Švabijos riestainio (Schwäbische Brezel). Skirtingai nei Švabijos riestainio, Bavarijos riestainio storesnysis kraštas išilgai neįpjaunamas (t. y. nėra dėl įpjovos susiformavusio didelio įtrūkio), būdingas Bavarijos riestainio požymis – supleišėjęs paviršius. Bavarijos riestainiuose mažiau riebalų (1,5–4 %) nei Švabijos riestainiuose (4–8 %). Dėl palyginti mažo (daugiausiai 4 %) riebalų kiekio, tenkančio miltams, Bavarijos riestainiai ypač traškūs. Skirtingai nei Švabijos riestainiai, Bavarijos riestainiai turi būti tolygiai iškepti.

Vietos skirtumai geriausiai matyti iš riestainių pavidalo. Švabijos riestainių „rankutės“ labai nuleistos, todėl viršutinis išsipūtęs kraštas gali būti vadinama ir pilvu, o įprastų Bavarijos riestainių „rankutės“ pakeltos gerokai aukščiau.

Kad Bavarijoje šie riestainiai laikomi tradiciniu regiono patiekalu, rodo tai, jog jie yra įtraukti į Bavarijos žemės mitybos, žemės ūkio ir miškininkystės ministerijos tvarkomą tradicinių Bavarijos patiekalų duomenų bazę. Be to, daugelyje kitų šaltinių nurodoma, kad šis gaminys yra tipiškas Bavarijos patiekalas.



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*

Šarminiu tirpalu apdoroto riestainio atsiradimo istorijos baviškoje versijoje pasakojama apie atsitiktinę klaidą. 19 a. kepėjas Antonas Nepomukas Pfannenbrenneris dirbo dvaro tiekėjo Johano Eilleso karališkojoje kavinėje Miunchene. Vieną 1839-ųjų dieną dirbdamas kepykloje jis padarė didžiulę klaidą. Nors paprastai riestainius glazūruodavo saldintu vandeniu, tądien jis netyčia paėmė natrio hidroksido tirpalo, iš tikrųjų skirto kepimo skardoms valyti. Rezultatas buvo toks vykęs, kad dar tą patį rytą šių riestainių skanavo Viurtembergo karaliaus pasiuntinys Wilhelmas Eugenias von Ursingenas. Todėl 1839 m. vasario 11 d. laikoma pirmąja diena, kai buvo parduotas šarminiu tirpalu apdorotas riestainis.

Bavarijos riestainiai yra įprastas kepinys, gaminamas kone kiekvienoje šios federacinės žemės kepykloje. Jie yra neatsiejama Bavarijos užkandžių kultūros dalis ir būtinas priedas prie „Münchener Weißwurst“ (virtos veršienos dešros) ir „Bayerischer Leberkäse“ (maltos mėsos apkepo). Bavarijos riestainiai labai vertinami vartotojų ir garsėja visame pasaulyje. Miuncheno alaus šventė *Oktoberfest* išgarsino juos visame pasaulyje.

Bavarijos riestainiai yra tradicinis Bavarijos kepėjų gaminy, kurio gauti galima tik Bavarijoje.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/31500>

---

<sup>(3)</sup> 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**