

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 316



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

57 tomas

2014 m. rugsėjo 16 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2014/C 316/01	Euro kursas	1
2014/C 316/02	Europos Sąjungos kombinuotosios nomenklatūros paaiškinimai	2

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2014/C 316/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7370 – INEOS / Styrolution) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	3
2014/C 316/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7366 – Whirlpool / Indesit) ⁽¹⁾	4
2014/C 316/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7364 – „Blackstone“/„Lombard“) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	5

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

KITI AKTAI

Europos Komisija

2014/C 316/06

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

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2014 m. rugsėjo 15 d.

(2014/C 316/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2911	CAD	Kanados doleris	1,4313
JPY	Japonijos jena	138,48	HKD	Honkongo doleris	10,0071
DKK	Danijos krona	7,4442	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5812
GBP	Svaras sterlingas	0,79495	SGD	Singapūro doleris	1,6336
SEK	Švedijos krona	9,2329	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 341,07
CHF	Šveicarijos frankas	1,2099	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,2340
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9317
NOK	Norvegijos krona	8,2750	HRK	Kroatijos kuna	7,6200
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 438,38
CZK	Čekijos krona	27,579	MYR	Malaizijos ringitas	4,1706
HUF	Vengrijos forintas	314,53	PHP	Filipinų pesas	57,253
LTL	Lietuvos litas	3,4528	RUB	Rusijos rublis	49,3255
PLN	Lenkijos zlotas	4,1980	THB	Tailando batas	41,683
RON	Rumunijos lėja	4,4139	BRL	Brazilijos realas	3,0186
TRY	Turkijos lira	2,8584	MXN	Meksikos pesas	17,0879
AUD	Australijos doleris	1,4311	INR	Indijos rupija	78,9211

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Europos Sąjungos kombinuotosios nomenklatūros paaiškinimai

(2014/C 316/02)

Vadovaujantis 1987 m. liepos 23 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2658/87 dėl tarifų ir statistinės nomenklatūros bei dėl Bendrojo muitų tarifo ⁽¹⁾ 9 straipsnio 1 dalies a punkto antra įtrauka, Europos Sąjungos kombinuotosios nomenklatūros paaiškinimai ⁽²⁾ iš dalies keičiami taip:

100 puslapyje **2401 30 00 subpozicijos „Tabako liekanos“** paaiškinimų 4-as punktas pakeičiamas taip:

„4. Tabako dulkės (atliekų šalutinis produktas, gaunamas sijojant pirmiau minėtas liekanas).“

102 puslapyje **2403 99 90 subpozicijos „Kiti“** paaiškinimų 2-as punktas pakeičiamas taip:

„2. Tabako milteliai (dažniausiai gaunami tam tikru apdorojimo būdu, pvz., trinant, taip išgaunant tam tikro dydžio daleles). Juose neturi būti nešvarumų, o dalelių dydis turėtų būti mažesnis kaip 0,4 mm.“

102 puslapyje **2403 99 90 subpozicijos „Kiti“** paaiškinimų 4-as punktas pakeičiamas taip:

„4. Išplėstas tabakas, kuris nebuvo supjaustytas ar kitaip susmulkintas.“

⁽¹⁾ OL L 256, 1987 9 7, p. 1.

⁽²⁾ OL C 137, 2011 5 6, p. 1.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.7370 – INEOS / Styrolution)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2014/C 316/03)

1. 2014 m. rugsėjo 9 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė INEOS AG (toliau – „Ineos“, Šveicarija) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Styrolution Holding GmbH“ (toliau – „Styrolution“, Vokietija) kontrolę. „Styrolution“ šiuo metu bendrai kontroliuoja „Ineos“ ir BASF.
2. Įmonių verslo veikla:
 - „Ineos“ – naftos chemijos pramonės produktų, specializuotų chemijos produktų ir naftos produktų gamintoja;
 - „Styrolution“ – stireno monomero, polistireno, akrilnitrilbutadienstireno ir tam tikrų šalutinių susijusių produktų gamintoja.
3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti šiame pranešime nurodyta tvarka.
4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti Komisijai faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „Byla M.7370 – INEOS / Styrolution“ adresu:

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

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla M.7366 – Whirlpool / Indesit)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2014/C 316/04)

1. 2014 m. rugsėjo 8 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Whirlpool Corporation“ (toliau – „Whirlpool“, Jungtinės Amerikos Valstijos) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, įmonės „Indesit Company S.p.A.“ (toliau – „Indesit“, Italija) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Whirlpool“: visų pagrindinių prietaisų ir susijusių gaminių, skirtų pirmiausia naudoti namuose, gamyba ir pardavimas. Svarbiausi „Whirlpool“ gaminiai yra pagrindiniai buitiniai prietaisai, kaip antai valgio gaminimo prietaisai (t. y. kaitvietės, viryklės ir orkaitės), gartraukiai, indaplovės, šaldytuvai, šaldikliai, mikrobangų krosnelės, skalbimo mašinos ir džiovyklės,
- „Indesit“: pagrindinių buitinių prietaisų, kaip antai valgio gaminimo prietaisų (t. y. kaitviečių, viryklių ir orkaičių), gartraukių, indaplovių, šaldytuvų, šaldiklių, mikrobangų krosnelių, skalbimo mašinų ir džiovyklių gamyba ir pardavimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti Komisijai faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7366 – Whirlpool / Indesit“ adresu:

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

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.7364 – „Blackstone“/„Lombard“)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2014/C 316/05)

1. 2014 m. rugsėjo 3 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Europos Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonių grupė „The Blackstone Group L.P.“ (toliau – „Blackstone“, JAV) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visų įmonių „Lombard International Assurance S.A.“ (toliau – „Lombard“, Liuksemburgas) ir „Insurance Development Holdings A.G.“ (toliau – „Insurance Development“, Šveicarija), drauge vadinamų „Lombard“, kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Blackstone“: alternatyvus turto valdymas ir finansinių konsultacijų teikimas pasauliniu mastu;
- „Lombard“: gyvybės draudimo paslaugų, visų pirma su investiciniais vienetais susieto gyvybės draudimo paslaugų, teikimas daugiausia Europos ekonominėje erdvėje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

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

Pastabas Europos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas Europos Komisijai galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7364 – „Blackstone“/„Lombard““ adresu:

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

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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
(2014/C 316/06)

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

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNIŲ

„BROCCIU CORSE“ / „BROCCIU“

EB Nr.: FR-PDO-0217-01164-18.10.2013

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (gamintojų duomenys, kontrolė, pakavimas)

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

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

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

3. Pakeitimas (-ai)

Dalis „Produkto aprašymas“

Siekiant tiksliau apibūdinti produktą, įtraukti tokie aprašymo elementai:

- patikslinta, kad „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gaminamas „vien“ iš šviežių išrūgų ir iš šviežio nenugriebto avių ir (arba) ožkų pieno, kuris „naudojamas žalias“;
- patikslinta, kad brandinimas yra „passu“ rūšies;
- patikslinta, kad 100 g visiškai išdžiovinto šviežio „sūrio“ „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ turi būti 40 g riebalų.

Dalis „Kilmės įrodymas“

Atsižvelgiant į nacionalinių įstatymų ir kitų teisės aktų pokyčius, dalis „Įrodymai, kad produkto kilmės vieta yra nustatyta geografinė vietovė“ papildyta informacija apie pareigas, susijusias su produkto deklaravimu, atsekamumo registrų tvarkymu ir gamybos sąlygų priežiūra.

Visų pirma turi būti patvirtinama, kad veiklos vykdytojai sugeba laikytis kilmės vietos nuorodos, kurią nori naudoti, specifikacijos reikalavimų.

Dalis „Gamybos būdas“

Siekiant išaiškinti tam tikras gamybos būdo nuostatas, patikslinta tokia informacija:

- kad būtų užtikrintas geografinės vietovės ir produkto ryšys, įterptos nuostatos dėl pašarų ir jų papildų:
 - didžiąją pašarų dalį avys gauna ganyklose,
 - racionalią leidžiama papildyti gamybos vietovėje pagamintais grūdų pašarais ir koncentratais, tačiau ne daugiau kaip 20 % papildų gali sudaryti ne gamybos vietovėje pagaminti pašarai ir koncentratai,
 - draudžiama naudoti bet kokio tipo fermentuotus pašarus;
- siekiant išsamiau apibūdinti sūriui „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gaminti naudojamas žaliavas, įtrauktos tokios nuostatos dėl pieno, naudojamo varškei gaminti, išrūgų ir papildomai pilamo pieno:
 - nenugriebtas pienas varškei gaminti gali būti naudojamas ne ilgiau kaip 40 valandų nuo pirmojo melžimo,
 - pienui sutraukti naudojamas tradiciniu būdu pagamintas arba išgytas šliužo fermentas; neleidžiama naudoti jokių kitų koaguliacijos fermentų, konkrečiai – grybelinių ar mikrobinių,
 - draudžiama nupilti išrūgas,
 - susidariusių išrūgų pH turi būti ne mažesnis nei 6,20,
 - papildomai pieno įpilama per ne daugiau kaip 24 valandas nuo melžimo;
- siekiant išsamiau aprašyti įvairius sūrio gamybos etapus ir išlaikyti praktinę patirtį, patikslintos arba įtrauktos tokios nuostatos:
 - išrūgų kaitinimo aprašyme išbrauktas netikslus apibūdinimas „tiesioginis metodas“ ir patikslinta, kad išrūgų baltymų krekėsiai išgaunami „vien kaitinant indą ar kubilą su išrūgomis tiesiogine (atvira) liepsna ir nenaudojant jokio šilumą pernešančio skysčio“,

- patikslinta, kad, siekiant paskatinti pieno baltymų koaguliaciją, išrūgos „kaitinamos lėtai, šiek tiek pamaišant“,
- siekiant tiksliau atspindėti įprastą praktiką, temperatūra, kurią turi pasiekti išrūgos, nustatoma taikant intervalą (40–50 °C), o ne vieną vertę (apie 40 °C),
- patikslinta, kad druskos dedama tuo pačiu metu, kai pilamas papildomas pienas, ir nustatytas dedamos druskos kiekis (0,5–1 % pradinio skysčio tūrio),
- patikslinta, kad paskui masė maišoma „lėtai“,
- nurodyta, kad, temperatūrai kylant, prieš prasidedant krešėjimo procesui, reikia reguliariai nugraibyti putas siekiant pašalinti nešvarumus;
- siekiant geriau apibūdinti sūrio formas, nustatyti su formų dydžiu susiję kriterijai:
 - kai sūrio svoris yra 3 kg, jo skersmuo viršuje turi būti 200 mm, apačioje: –145 mm, o aukštis – 180 mm,
 - kai sūrio svoris yra 1 kg, jo skersmuo viršuje turi būti 155–160 mm, apačioje –: 90–120 mm, o aukštis – 85–120 mm,
 - kai sūrio svoris yra 500 g, jo skersmuo viršuje turi būti 110–115 mm, apačioje: – 90–92 mm, o aukštis – 80–82 mm,
 - kai sūrio svoris yra 250 g, jo skersmuo viršuje turi būti 90–110 mm, apačioje –: 75–85 mm, o aukštis – 65 mm,
- siekiant reglamentuoti taikomą praktiką, tiksliau aprašytos „passu“ rūšies sūrio „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ sūdyimo sąlygos: sūdoma gali būti „vieną ar kelis kartus“; pirmasis sūdyimas turi vykti per 24 valandas nuo išpilstymo į formavimo indus.

Dalis „Ženklinimas etiketėmis“

Ši dalis taip pat atnaujinta siekiant tinkamiau identifikuoti produktą:

- patikslinta, kad iš išrūgų gaminami saugomos kilmės vietos nuorodos sūriai „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ turi būti parduodami paženklinti atskiromis etiketėmis;
- reikalavimas etiketėse įrašyti „saugoma kilmės vietos nuoroda“ ir „SKVN“ panaikintas ir pakeistas reikalavimu pateikti Europos Sąjungos SKVN simbolį;
- nurodyta, kad įvairios nuostatos taip pat taikomos sūrio „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ dėžėms ir kitoms pakuotėms.

Dalis „Nacionaliniai reikalavimai“

Atsižvelgiant į nacionalinių įstatymų ir kitų teisės aktų pokyčius, dalis „Nacionaliniai reikalavimai“ išdėstyta kaip lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai tikrintini dalykai, jų kontrolės atskaitos taškai ir vertinimo metodai.

Kita

- Gamintojų duomenys
Gamintojų duomenys atnaujinti.
- Kontrolė
Kontrolės įstaigų duomenys atnaujinti.

Patikslinta, kad SKVN „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ specifikacijos kontrolė organizuojama remiantis kontrolės įstaigos parengtu kontrolės planu.

— Pakavimas:

Kad būtų išsaugotos produkto savybės, įtrauktos produkto pakavimo ir laikymo sąlygos: „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ pakavimo metodai turi padėti išlaikyti produkto fizines, chemines ir organoleptines savybes visą pakuotojo etiketėje nurodytą produkto vartojimo laiką. Draudžiama pridėti kokių nors „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gamybai svetimos kilmės produktų, išskyrus pakavimo dujas, kurios gali būti naudojamos vadovaujantis teisės aktais, kuriais reglamentuojami priedai, kuriuos leidžiama naudoti gaminant žmonėms vartoti skirtus maisto produktus.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

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

„BROCCIU CORSE“ / „BROCCIU“

EB Nr.: FR-PDO-0217–01164–18.10.2013

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Brocciu corse“ / „Brocciu“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūris

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

„Brocciu corse“ arba „Brocciu“ yra pieno išrūgų sūris, pateikiamas vartoti nupjauto kūgio formos.

Jis gali būti nuo 250 g iki 3 kg svorio ir gaminamas keturių tipų formavimo induose: 3 kg, 1 kg, 500 g ir 250 g.

Sūris gaminamas tik iš šviežių ožkų ir (arba) avių pieno išrūgų, į kurį dedama nenugriebto žalio ožkų ir (arba) avių pieno ir druskos.

Sūris parduodamas šviežias arba subrandintas („passu“ rūšies).

Visiškai išdžiovintame 100 g sūrio yra ne mažiau kaip 40 g riebalų, o sausosios medžiagos kiekis 100 g šviežio SKVN sūrio negali būti mažesnis nei 20 g.

100 g „Passu“ rūšies sūrio sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis nei 35 g.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Sūriui gaminti leidžiama naudoti tik Korsikos veislės avių ir Korsikos veislės ožkų pieną.

Naudojamos išrūgos turi būti gaunamos iš avių ir (arba) ožkų pieno, šviežiai surauginto naudojant šliužo fermentą.

Nenugriebtas pienas varškei gaminti gali būti naudojamas ne ilgiau kaip 40 valandų nuo pirmojo melžimo.

Pieniui sutraukti naudojamas tradiciniu būdu pagamintas arba įsigytas šliužo fermentas; neleidžiama naudoti jokių kitų koaguliacijos fermentų, konkrečiai – grybelinių ar mikrobinių.

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

Draudžiama nupilti išrūgas.

Nepakitusios šviežios išrūgos naudojamos ne ilgiau nei dvi valandas nuo sūrio pagaminimo.

Išrūgų pH turi būti ne mažesnis nei 6,20.

Papildomai šviežio nenugriebto žalio pieno įpilama per ne daugiau kaip 24 valandas nuo melžimo.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Didžiąją pašarų dalį avys gauna ganyklose.

Racioną leidžiama papildyti gamybos vietovėje pagamintais grūdų pašarais ir koncentratais.

Tačiau ne daugiau kaip 20 % papildų gali sudaryti ne gamybos vietovėje pagaminti stambieji pašarai ir koncentratai.

Draudžiama naudoti bet kokio tipo fermentuotus pašarus.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pienas ir išrūgos turi būti gaunami, o sūriai gaminami ir brandinami tik atitinkamoje geografinėje vietovėje.

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

„Brocciu corse“ arba „Brocciu“ pakavimo metodai turi padėti išlaikyti produkto fizines, chemines ir organoleptines savybes visą pakuotojo etiketėje nurodytą produkto vartojimo laiką.

Draudžiama pridėti kokių nors „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gamybai svetimos kilmės produktų, išskyrus pakavimo dujas, kurios gali būti naudojamos vadovaujantis teisės aktais, kuriais reglamentuojami priedai, kuriuos leidžiama naudoti gaminant žmonėms vartoti skirtus maisto produktus.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Išrūgų sūriai, kurie ženklinami saugoma kilmės vietos nuoroda „Brocciu corse“ arba „Brocciu“, turi būti parduodami su atskira etikete, kurioje turi būti pateikiami ne tik visi išrūgų sūrių ir iš anksto supakuotų maisto produktų žymėjimui taikomi įstatymuose nustatyti įrašai, bet ir kilmės vietos nuoroda bei Europos Sąjungos SKVN simbolis, o įrašo rašmenų dydis turi būti ne mažesnis nei du trečdaliai didžiausių etiketėje esančių rašmenų dydžio. Etiketėje turi būti įrašytas apibūdinimas „šviežias“ arba „passu“. Etiketėje turi būti nurodoma parduodamo sūrio, kuris apibūdinamas kaip „šviežias“, pagaminimo data.

Šios nuorodos taip pat pateikiamos ant dėžių ir kitų išrūgų sūrio pakuočių.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinę vietovę sudaro Aukštutinės Korsikos ir Pietų Korsikos departamentai.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Korsikos salai būdinga unikali gamtinė aplinka. Tai kalnas jūroje. Iš salą supančio vandens susidaro krituliai, kurie sulaukomi dėl salos reljefo. Be to, įkopus į tam tikrą aukštį, Viduržemio jūros regiono klimato ypatybių nelieka.

Korsikoje temperatūra švelni, o lietingumas didelis, bet nereguliarus. Metinis kritulių kiekis čia santykinai didelis. Dėl nereguliaraus sezoniško lietingumo visoje saloje Viduržemio jūros regiono tipo klimatui būdingas didelis sausringumas vasarą.

Vietinių rūšių avys ir ožkos puikiai prisitaikė prie salos ypatumų, klimato, kalnuoto ir nelygaus reljefo ir augmenijos – labai tankių ir kvapių krūmynų.

Turint omenyje Korsikos veislių avių ir ožkų svorį ir auginimo būdus, jos yra labai pieningos.

Žmogiškieji veiksniai

Vienas pagrindinių Korsikos sūrių gamybos veiksnių yra originali pieno produktų gamybos sistema. Čia auginami smulkieji atrajotojai šeriami laukiniais augalais.

Piemenys visuomet dirba tradiciškai: avys ganomos neprižištos, vasarą išvaromos į aukštikalnes, žiemas leidžia lygumose.

Korsikos piemenys, remdamiesi protėvių sukauptu patirtimi, sūrius „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gamina iš išrūgų, liekančių pagaminus įvairius kitus salos mikroregionuose paplitusių rūšių sūrius (minkštus arba slėgtus avių ir (arba) ožkų pieno sūrius). Taigi „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gamyba logiškai pratęsia tradicinę sūrio gamybą, kai naudojamas iš anksto neraugintas šviežias pienas ir išgaunamas nelabai rūgštus rūgpienis, kuriam naudojamas šliužo fermentas. Gautos švelnaus skonio išrūgos panaudojamos gaminant sūrius „Brocciu corse“ arba „Brocciu“.

Šviežios išrūgos kaitinamos dideliame katile. Viena iš sėkmingos sūrio gamybos paslapčių – lėtas ir laipsniškas kaitinimas, kai veikiant šilumai sutraukiami tirpūs šviežių išrūgų pieno baltymai ir papildomai įpiltas šviežias ožkų ir (arba) avių pienas, o druska panaudojama kaip katalizatorius.

5.2. Produkto ypatumai

„Brocciu corse“ arba „Brocciu“ spalva – nuo skaisčiai baltos iki kreminės, minkštumas tvirtas, kreminės konsistencijos, skonis švelnus, malonus, sūrokas. Kuo „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ šviežesnis, tuo švelnesnis ir minkštesnis.

Dėl tam tikrų gamybos ypatumų – būtent dėl to, kad gaminant pridedama druskos ir nenugriebto žalio pieno – „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ išsiskiria subtilumu, minkštumu ir skoniu.

„Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gali būti vartojamas ne tik šviežias arba subrandintas, bet ir ruošiant tipinius Korsikos virtuvės patiekalus, tokius kaip omletas su laukinėmis mėtomis, *imbruciata* (saldus pyragas) ir *ciaccia* (spurgos).

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 tinkamų klimato ir geografinių sąlygų avys ir ožkos Korsikoje auginamos nuo seno.

Vietinių rūšių avys ir ožkos yra puikiai prisitaikiusios prie salos geografinės aplinkos, jų piene gausu naudingų medžiagų ir iš jo pagaminama daug sūrių. Nors pieno fizinės ir cheminės ypatybės skirtingais metų laikais kinta, nes gyvuliai periodiškai varomi ganytis iš kalnų į lygumas ir nueina ilgus atstumus, jis visuomet yra riebus ir turi daug baltymų.

Be to, tinkamai valdant gamtos išteklius ir taikant ekstensyvius gyvulininkystės metodus, laktacijos kreivės beveik nekinta visus melžimo metus.

Dėl šių Korsikos avių ir ožkų pieno ypatumų galima gaminti sūrį „Brocciu corse“ arba „Brocciu“. Iš tiesų tai yra vienas iš tradicinės Korsikos sūrio gamybos etapų, kuriame panaudojami išrūgose esantys baltymai ir riebalai.

Be pieno ypatybių, ši antrinė gamyba grindžiama ir tradiciniu sūrio gamybos būdu. Pieno rauginimas panaudojant šliužo fermentą vyksta greitai, ir gaunamo rūgpienio sudėtyje būna labai daug kalcio. Dėl šios priežasties sūris gali būti pjaustomas labai plonai, o iš rūgpienio į išrūgas išsiskiria daug tirpių baltymų ir riebalų, tad jos vėliau panaudojamos „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ gaminti.

Tai, kad Korsikoje melžiamame piene gausu naudingų medžiagų, lemia „Brocciu corse“ arba „Brocciu“ originalumą, nes jį gaminant pilama ir gryno žaliao pieno („u puricciu“), taip išgaunant labai švelnų minkštimą ir išskirtinį skonį, nebūdingus jokiam kitam išrūgų sūriui.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

(*) Žr. 3 išnašą.

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT