



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

58 tomas

2015 m. sausio 29 d.

Turinys

### II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

#### **Europos Komisija**

2015/C 29/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7375 – UTC / CIAT) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	--	---

### IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

#### **Europos Komisija**

2015/C 29/02	Euro kursas .....	2
--------------	-------------------	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2015/C 29/03	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą .....	3
2015/C 29/04	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą .....	3
2015/C 29/05	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą .....	4

V Nuomonės

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2015/C 29/06	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 .....	5
2015/C 29/07	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 .....	13

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta****(Byla M.7375 – UTC / CIAT)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 29/01)

2014 m. gruodžio 5 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 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/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32014M7375. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos teisės aktų.

---

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

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

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

2015 m. sausio 28 d.

(2015/C 29/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1344	CAD	Kanados doleris	1,4090
JPY	Japonijos jena	133,70	HKD	Honkongo doleris	8,7939
DKK	Danijos krona	7,4440	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5157
GBP	Svaras sterlingas	0,74660	SGD	Singapūro doleris	1,5345
SEK	Švedijos krona	9,2895	KRW	Pietų Korėjos vonas	1231,76
CHF	Šveicarijos frankas	1,0242	ZAR	Pietų Afrikos randas	13,1212
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,0869
NOK	Norvegijos krona	8,7950	HRK	Kroatijos kuna	7,6918
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	14188,57
CZK	Čekijos krona	27,846	MYR	Malaizijos ringitas	4,1048
HUF	Vengrijos forintas	312,18	PHP	Filipinų pesas	50,046
PLN	Lenkijos zlotas	4,2365	RUB	Rusijos rublis	76,9120
RON	Rumunijos lėja	4,4552	THB	Tailando batas	36,925
TRY	Turkijos lira	2,6959	BRL	Brazilijos realas	2,9322
AUD	Australijos doleris	1,4234	MXN	Meksikos pesas	16,5951
			INR	Indijos rupija	69,6578

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

## VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

## Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 29/03)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis<sup>(1)</sup>, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2014 12 20
Trukmė	2014 12 20–2014 12 31
Valstybė narė	Vokietija
Ištekliai arba išteklių grupė	RED/N1G14P
Rūšis	Paprastieji jūriniai eššeriai ( <i>Sebastes spp.</i> )
Zona	NAFO F1 zonos Grenlandijos vandenys ir V ir XIV zonų Grenlandijos vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

## Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 29/04)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis<sup>(1)</sup>, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2014 12 22
Trukmė	2014 12 22–2014 12 31
Valstybė narė	Danija
Ištekliai arba išteklių grupė	HER/2A47DX
Rūšis	Atlantinė silkė ( <i>Clupea harengus</i> )
Zona	IV, VII d zonos; IIa zonos Sąjungos vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	89/TQ43

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

**Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą**

(2015/C 29/05)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis <sup>(1)</sup>, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2014 12 26
Trukmė	2014 12 26–2014 12 31
Valstybė narė	Portugalija
Ištekliai arba išteklių grupė	LEZ/8C3411
Rūšis	Megrimai ( <i>Lepidorhombus</i> spp.)
Zona	VIIIc, IX ir X zonos bei CECAF 34.1.1 zonos ES vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	90/TQ43

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

## V

(Nuomonės)

## 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**

(2015/C 29/06)

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

## 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 STRAIPSNĮ****„SAINT-NECTAIRE“****EB Nr. FR-PDO-0117-01091-3.12.2012****SGN ( ) SKVN (X)****1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita: kontrolė

**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)

<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. Pakeitimas (-ai)

#### *Produkto aprašymas*

Kad būtų patikslintas produkto aprašymas ir taip palengvintas tikrinimas, įterpta informacija apie esmines produkto savybes (pienas, į kurį dedama šliužo fermento, nekaitintas fermentuotas ir sūdytas minkštimas).

Mažiausias sūrio „Saint-Nectaire“ sausųjų medžiagų kiekis brandinimo pabaigoje sumažintas nuo 52 % iki 50 %. Remiantis įvairiais XX a. šaltiniais, laikui bėgant jis labai skyrėsi – nuo 50 % iki 56 %. Šiuo pakeitimu siekiama užtikrinti, kad minkštimas būtų lankstus ir kreminės konsistencijos, kartu nedarant įtakos esminėms organoleptinėms produkto savybėms. Toks pakeitimas būtinas, turint omenyje, kad produktas gaminamas ūkyje, jam gaminti naudojamas žalias nenugriebtas pienas, kurio riebalų kiekis nėra standartizuotas; galimi greitai iš vienos bandos karvių pamelžto pieno sudėties ir sūrio gamybos proceso po kiekvieno melžimo pokyčiai.

Išbraukta nuostata, pagal kurią procentais išreikštos sausosios medžiagos turi sudaryti ne mažiau kaip 48 % sūriuose, kurie nėra brandinti ir parduodami, kad būtų toliau brandinami, nes buvo pastebėta, kad lemiamą įtaką daro nebrandintų sūrių džiovavimo sąlygos prieš sūrius patalpinant į rūšį. Taigi, šios geram sūrio brandinimui būtinos sąlygos įtrauktos į dalį „Gamybos būdas“ (ne mažesnis kaip 24 val. minimalus džiovavimo laikas ir 6–10 °C temperatūra).

Apytikriai sūrio skersmens, aukščio ir svorio duomenys pakeičiami mažiausiomis ir (arba) didžiausiomis vertėmis, dėl kurių produktas tiksliau apibūdinamas, o tikrinimas – palengvinamas. Taigi, didysis „Saint-Nectaire“ sūris apibūdinamas kaip „cilindro su gaubtais kraštais formos, jo skersmuo – 20–24 cm, aukštis – 3,5–5,5 cm, o svoris neviršija 1,850 kg“ vietoje ankstesnio aprašo „plokščio cilindro formos, maždaug 21 cm skersmens, 5 cm aukščio, maždaug 1,7 kg svorio“. Mažoji „Saint-Nectaire“ atveju aprašas „maždaug 13 cm skersmens ir 3,5 cm aukščio“ pakeičiamas tekstu „skersmuo – 12–14 cm, aukštis – 3,5–4,5 cm“, o „sveria maždaug 600 g“ pakeičiamas „svoris neviršija 0,650 kg“. Minimalus didžiojo sūrio brandinimo laikotarpis vietoje 3 savaičių dabar nurodomas kaip 28 dienos skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūšį dienos. Šis vienos savaitės pailginimas padeda labiau atsiskleisti produkto organoleptinėms savybėms. Minimalus mažojo sūrio brandinimo laikotarpis skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūšį dienos lieka nepakitęs.

Atsižvelgus į degustatorių sukauptą patirtį, patikslintas plutelės aprašymas. Todėl sakinyje „Abiejuose sūrio pusėse yra daugmaž vienoda plutelė, pasidengusi plonu pelėsiu. Priklausomai nuo brandinimo laipsnio, pelėsis yra baltos, rudos ar pilkos spalvos; gali atsirasti nuo šviesiai kreminės iki oranžinės spalvos fonas su geltonais ir (arba) raudonais žiedais. Neturi būti visiškai baltų, oranžinių ar juodų sūrių.“ pakeičia sakinį „Ant pelėsiu padengtos plutelės yra baltų, geltonų ar raudonų žiedų formos dėmių; tai priklauso nuo brandinimo laikotarpio“. Remiantis tokiu aprašu, galimi įvairūs tradiciškai pasitaikantys variantai ir kartu išvengiama nukrypimų nuo standarto.

Kad būtų geriau perteiktas „Saint-Nectaire“ sūrio skonio kompleksiskumas, patikslintas organoleptinis produkto aprašymas panaudojant daugiau deskriptorių: „Skonis natūralus, sūrokas, jaučiasi plataus spektro pieno skonis (šviežio pieno, grietinės, sviesto) ir brandinimo aplinkos (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos) aromatai; visa tai pabrėžia subtilus riešutų skonis.“

Galiausiai, patikslinta, kaip sūris „Saint-Nectaire“ gali būti pjaustomas (galimybė pjaustyti gabaliukais, kurie būtinai turi būti su plutele). Kadangi sūrio vartoseną nuolat kinta, šiais patikslinimais nustatomos ribos, kad būtų užkirstas kelias su pjaustymo būdais susijusiems nukrypimams nuo standarto.

#### *Kilmės įrodymas*

Pakeitimai yra susiję su kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reforma, padaryta dėl pasikeitusių nacionalinių reikalavimų. Visų pirma, prieš patvirtinant, kad veiklos vykdytojas atitinka produkto, kurį jis nori gaminti, specifikacijos reikalavimus, jis turi pateikti identifikavimo deklaraciją. Specifikacijos kontrolė organizuojama remiantis kontrolės įstaigos parengtu kontrolės planu. Specifikacijoje išsamiai aprašyta, koks turi būti deklaracijų, reikalingų norint susipažinti su produktais ir jų stebėsenai, turinys ir perdavimo sąlygos.

Taip pat patikslinti dokumentai ir įrašai, reikalingi gamybos sąlygų atsekamumo stebėsenai ir kontrolei vykdyti, taip pat produkto savybių kontrolės metodai.



Keičiasi „Saint-Nectaire“ žymėti naudojami identifikavimo ženklai:

- šiek tiek pakeisti jų matmenys. Todėl ant ūkyje pagamintų sūrių dedamo elipsės formos ženklo didysis skersmuo vietoje 72 mm dabar yra 45 mm, o mažasis skersmuo – 30 mm vietoje 38 mm. Ant sūrinėje pagamintų sūrių dedamo kvadrato formos ženklo kraštinės matmenys vietoje 45 mm yra 35 mm,
- pakeistas erdvinis ant plokštelės esančių įrašų išdėstymas,
- pridėtas sūrio numeris. Kad sūrių atsekamumas būtų geresnis, kiekvienoje plokštelėje įrašomas individualus identifikacinis numeris, kasmet pradedamas skaičiuoti nuo nulio.

Patikslinama, kad identifikavimo ženklus grupė išduoda visiems įgaliotiesiems gamintojams ir kad tokius ženklus grupė iš jų atima, jei įgaliojimai sustabdomi ar panaikinami. Taigi, identifikavimo ženklai yra išdalijami visiems specifikacijos besilaikantiems gamintojams.

Patikslinta, kaip, naudojant numeruotas plokšteles, atsekami sūriai „Saint-Nectaire“ (apskaitos tvarkymas).

#### Gamybos būdas

Kad būtų aišku, kokiems gyvuliams taikomos specifikacijoje nustatytos gamybos sąlygos, ir būtų palengvinti tikrinimai, įterptos bandos, melžiamų karvių ir telyčių, minimų šioje specifikacijoje, apibrėžtys. Dėl nustatyto įpareigojimo, kad nuo 2015 m. sausio 1 d. melžiamos karvės, kurių pienas naudojamas gaminant „Saint-Nectaire“, turi būti atsivestos ir užaugintos bendrojo dokumento 4 punkte apibrėžtoje vietoje, gyvūnai gali geriau prisitaikyti prie specifinės vidutinio aukščio kalnų aplinkos, prie gyvenimo joje sąlygų ir pašarų, tuo labiau kad su veislėmis susijusių apribojimų nėra. Dėl jo taip pat atkreipiamas ypatingas dėmesys į gyvūnų, neturinčių patogenų, atranką; šio gaminio atveju tai yra svarbu, nes naudojama dalis žalio pieno. Vis dėlto numatyta, kad dėl sanitarinių priežasčių ir *Salers*, *Ferrandaise*, *Abondance*, *Simmental Française* ir *Brune* veislių, kurių gyvulių vietoje nėra daug ir kurių paklausa viršija pasiūlą, atveju įpareigojimui, kad melžiamos karvės būtų atsivestos ir užaugintos vietoje, kompetentinga nacionalinė institucija, esant pagrįstam prašymui, gali taikyti laikiną nukrypti leidžiančią nuostatą. Šios veislės laikomos tinkamesnėmis kalnų regionams, taigi prie šios geografinės aplinkos jos gali prisitaikyti. Be to, kai jos yra ūkyje, gaminančiame SKVN „Saint-Nectaire“, joms taikomos tokios pat sąlygos kaip kitų veislių karvėms, visų pirma, minimalus ganymo laikotarpis.

Nurodytos pieno gamybos sąlygos. Visų pirma, patikslinta, kad daugiametės pievos turi sudaryti ne mažiau kaip 90 % žolė apaugusio ūkių ploto, kad melžiamų karvių davinio pagrindą sudaro vien tik žolė iš 4 punkte nustatytos vietovės, kad ganiava privaloma ne mažiau kaip 140 dienų per metus ir kad pašarų papildai negali viršyti 30 % viso raciono. Taip nustatoma, kad šviežia ar konservuota žolė gyvūnų mityboje užima svarbią vietą; tai padeda stiprinti ryšį tarp pieno kilmės ir specifinių sūrio savybių. Bandos tankis ūkių ganyklose apribotas iki 1,4 galvijo viename hektare; taip pat nustatytos tręšimo taisyklės (visų pirma, iki 130 vienetų viename hektare per metus apribotas tręšimas azotu ir nustatytos tręšimo organinėmis trąšomis sąlygos), kad būtų skatinama karvių mityba nuolatinėse ganyklose augančiais įvairių rūšių augalais. Fermentuoti pašarai iš melžiamų karvių raciono išbraukiami nuo 2017 m. gegužės 1 d. Sudarytas žaliavų ir priedų, kuriuos leista naudoti kaip papildus, sąrašas. Numatyta nuostata, kuria draudžiama naudoti GMO; taip išlaikomas tradicinis raciono pobūdis.

Patikslinta, kaip turi būti prižiūrima melžimo ir šaldymo įranga ir kokie būtinausi įrenginiai turi būti gamybos patalpose. Nustatyta, kad pieno laikymo ūkyje trukmė turi neviršyti 48 valandų (ne daugiau kaip 4 melžimų pienas); jei gamybai naudojamas žalias pienas, tas laikotarpis neturi viršyti 24 val. (ne daugiau kaip 2 melžimų pienas). Dėl šių nuostatų lengviau išvengti pieno kokybės pablogėjimo ir išsaugoti sūrio savybes. Be to, atskyrus skirtingų rūšių pieną, siekiama palengvinti specifikacijos sąlygų laikymosi patikrinimą ir užtikrinti atsekamumą.

Siekiant geriau reglamentuoti metodus, taikomus prieš pieno panaudojimą, patikslintos pieno terminio apdorojimo ir standartizavimo taisyklės.

Siekiant reglamentuoti apdorojimo būdus ir priedus sūrių gamyboje, įtrauktos kelios nuostatos: uždrausta tirštinti pieną iš dalies pašalinant dalį skystųjų medžiagų prieš koaguliaciją, sudarytas leidžiamų naudoti sudedamųjų dalių ar pagalbinių medžiagų ar priedų sąrašas, uždrausta konservuoti pirminę pieno žaliavą, gaminamus produktus ar rūgpienį laikant juos neigiamoje temperatūroje, uždrausta modifikuotoje atmosferoje laikyti šviežią ir brandinamą sūrį. Pastebima, kad kai kurios naujos technologijos, susijusios su tokiais apdorojimo būdais kaip mikrofiltravimas,

dalinis pieno sutirštėjimas arba su tokiais priedais kaip brandinimo fermentai, gali turėti poveikio sūrių „Saint-Nectaire“ savybėms. Pavyzdžiui, kai kurie fermentiniai priedai yra nesuderinami su „Saint-Nectaire“ esminių savybių išsaugojimu. Specifikacijoje buvo būtina patikslinti šiuo metu taikomą praktiką, susijusią su pieno apdorojimui ir sūrio gamybai taikomais metodais ir jų metu naudojamais priedais, siekiant, kad nauja teisės aktuose nenustatyta praktika nepadarytų žalos sūrio „Saint-Nectaire“ savybėms.

Išbrauktas sakiny „Karštas pienas su šliužo fermentu krekinamas inde, vadinamame „baste“ arba „gerle“. Taip pat aprašyta pieno laikymo ir fermentavimo šliužo fermentu tvarka. „Saint-Nectaire“ gamina ne tik ūkininkai, bet ir sūrinės: pastaruoju atveju tam tikra pieno dalis atidedama ir saugoma šaldytuvuose, taip pat pienas surenkamas. Po to pienas kaitinamas ir į jį dedamas šliužo fermentas. „Bastes“ ar „gerles“ (medinės talpose) pienas beveik neberekinamas; jas pakeitė nerūdijančio plieno talpos.

Išsamiau aprašyti „Saint-Nectaire“ sūrio gamybos etapai. Siekiant reglamentuoti gamybos etapus, nustatyta fermentavimo šliužo fermentu temperatūra, koaguliacijos laikas, formų išmatavimai, slėgimo laikas, nuvarvinimo laikas ir temperatūra, laikotarpis nuo šliužo fermento įdėjimo iki patalpavimo į rūšį. Gamyba ūkyje nuo gamybos sūrinėje skiriasi naudojamu pienu (sūrinėje maišomas kelių bandų galvijų pienas, jis laikomas šaltai; ūkyje gaminamo sūrio atveju naudojamas vienos bandos galvijų pienas iškart į pamelžus) ir įranga. Šių operacijų reglamentavimas leidžia išsaugoti sūrių kokybę ir puoselėti sūrių gamintojų patirtį.

Plačiau aprašyti veiksmai, atliekami su sūriais juos brandinant: sūriai plaunami ne mažiau kaip du kartus; trinami ir apverčiami bent kartą per savaitę. Patobulėjus medžiagoms, dėl kurių įmanoma geriau kontroliuoti brandinimą, uždrausta trinant sūrius naudoti plutos dažiklius, į kurių sudėtį įeina geležies oksidu turtingas dirvožemis; taip buvo daroma, kad neimtų daugintis nepageidaujami pelėsiai. Paaiškinama, kad temperatūra rūsyje svyruoja nuo 6 iki 12 °C, o santykinis drėgnis yra ne mažesnis kaip 90 %. Taip nustatytos tradicinės sūrių brandinimo taisyklės. Jas taikant visų pirma turėtų būti gaunamas produktas su plutele, atitinkančia „Produkto aprašymo“ dalyje esantį aprašymą. Taip pat patikslinta, kokia įranga turi būti rūsiuose, kaip prižiūrimos brandinimo lentynos ir įranga, kokios yra priežiūros priemonės. Taip prisidedama prie tinkamų sūrio „Saint-Nectaire“ brandinimo sąlygų išsaugojimo.

Kad būtų palengvinti patikrinimai, apibrėžta, kas yra nebrandintas sūris. Taip pat patikslintos nebrandinto sūrio užšaldymo sąlygos. Nustatyta didžiausia užšaldymo trukmė (10 mėnesių), sūrių pakavimas užšaldymo proceso metu, nebrandintų užšaldytų sūrių ženklėjimas etiketėmis ir užšaldytų sūrių laikymo patalpų įranga. Nustatyti užšaldymo ir atšildymo laikotarpiai: užšaldoma nuo balandžio 1 d. iki liepos 31 d., atšildoma iki kitų metų kovo 31 d. Kitaip tariant, užšaldymas – tai priemonė sandėliuoti pagamintus sūrius nuo to laiko, kai melžiamos karvės ima ganytis ir ėda šviežią žolę, kad sūrių brandinimo pradžią būtų galima paskirstyti per metus ir nukelti ją į laikotarpius, kai sūrių suvartojama daugiausia (ypač gruodžio mėn.). Toks būdas „Saint-Nectaire“ savybėms įtakos neturi.

#### *Ženklėjimas etiketėmis*

Pasikeitus nacionalinės teisės aktams panaikintas reikalavimas naudoti INAO logotipą. Jis pakeičiama reikalavimu naudoti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

Siekiant didesnio aiškumo vartotojams ir palengvinti tikrinimus, sąraše patikslinta, kokius įrašus etiketėje galima naudoti šalia teisės aktais numatytųjų.

Kad vartotojai būtų geriau informuoti pasitelkus aiškesnius produktų aprašymus ir siekiant palengvinti tikrinimus, numatyta, kad užrašų, kuriais ant etiketės nurodoma, ar sūris pagamintas sūrinėje, ar ūkyje, dydis turi būti ne mažesnis nei du trečdaliai „Saint-Nectaire“ pavadinimo dydžio.

#### *Nacionaliniai reikalavimai*

Remiantis minėta nacionaline kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reforma, įterpta lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuoti specifikacijos punktai ir jų vertinimo metodai.

#### *Kita*

— Kontrolė:

atnaujinti kontrolės įstaigos kontaktiniai duomenys.

## 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>

„SAINT-NECTAIRE“

EB Nr. FR-PDO-0117-01091-3.12.2012

SGN ( ) SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Saint-Nectaire“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Saint-Nectaire“ yra vien tik iš karvės pieno, į kurį dedama šliužo fermento, gaminamas pusketis, slėgtas, nekaitintas fermentinis sūdytas sūris. Visiškai išdžiovinto sūrio 100 g yra ne mažiau kaip 45 g riebalų. Sausųjų medžiagų kiekis 100 g brandinto sūrio turi būti ne mažesnis kaip 50 g.

Sūris yra cilindro su gaubtais kraštais formos, jo skersmuo – 20–24 cm, aukštis – 3,5–5,5 cm, o svoris neviršija 1,850 kg. Minimalus brandinimo laikotarpis yra 28 dienos skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūšį dienos.

„Saint-Nectaire“ gali būti gaminamas mažesnio formato: skersmuo – 12–14 cm, aukštis – 3,5–4,5 cm, o svoris neviršija 0,650 kg. Tokiu atveju minimalus brandinimo laikotarpis yra 21 diena skaičiuojant nuo sūrio patalpinimo į rūšį dienos.

Lankstus ir kreminės konsistencijos minkštimas spaudžiant pirštu įdumba. Abiejose sūrio pusėse yra daugmaž vienoda plutelė, pasidengusi plonu pelėsiu. Priklausomai nuo brandinimo laipsnio, pelėsis yra baltos, rudos ar pilkos spalvos; gali atsirasti nuo šviesiai kreminės iki oranžinės spalvos fonas su geltonais ir (arba) raudonais žiedais. Neturi būti visiškai baltų, oranžinių ar juodų sūrių.

Skonis natūralus, sūrokas, jaučiasi plataus spektro pieno skonis (šviežio pieno, grietinės, sviesto) ir brandinimo aplinkos (rūšio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos) aromatai; visa tai pabrėžia subtilus riešutų atspalvis.

Sūris su saugoma kilmės vietos nuoroda „Saint-Nectaire“ gali taip pat būti supakuotas porcijomis, porcijos būtinai turi būti su sūriui būdinga plutele.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Nuo 2015 m. sausio 1 d. visos karvės, kurių pienas naudojamas „Saint-Nectaire“ gaminti, turi būti atsivestos ir užaugintos 4 punkte nurodytoje vietovėje.

Tačiau dėl sanitarinių priežasčių ir *Salers*, *Ferrandaise*, *Abondance*, *Simmental Française* ir *Brune* veislių, kurių gyvulių 4 punkte nurodytoje vietovėje nėra daug ir kurių paklausa viršija pasiūlą, kaip pripažinta Nacionalinio produktų kilmės ir kokybės instituto direktoriaus, atveju šiai priemonei gali būti taikoma nukrypti leidžianti nuostata.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

Melžiamų karvių davinio pagrindą sudaro vien tik žolė iš 4 punkte nustatytos vietovės.

Melžiamos karvės ganytis turi ne mažiau kaip 140 dienų per metus. Šiuo laikotarpiu šerti jas bet kokiais žaliaisiais pašarais draudžiama.

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

Ne ganiavos metu kaip sausas pašaras duodamas šienas, kuriame sausųjų medžiagų daugiau nei 80 %, sudaro bent 50 % pieninių karvių pagrindinio raciono, išreikšto sausosiomis medžiagomis.

Nuo 2017 m. gegužės 1 d. melžiamoms karvėms šerti draudžiama naudoti fermentuotus pašarus. Vienintelis leidžiamas duoti konservuotas pašaras – šienas, kuriame sausųjų medžiagų daugiau nei 80 %.

Bet kokiu atveju visoms melžiamoms karvėms per metus pašarų papildai negali viršyti 30 % viso raciono, išreikšto sausosiomis medžiagomis, kiekio.

Telyčių davinio pagrindą sudaro žolė, kurios ne mažiau kaip 40 % gaunama iš 4 punkte nustatytos vietovės.

Telyčios, skirtos melžiamoms karvėms pakeisti ūkyje, gaminančiame kilmės vietos nuoroda žymimą sūrį „Saint-Nectaire“, yra laikomos ūkyje; ne vėliau kaip likus trims mėnesiams iki pirmosios jų laktacijos jų šėrimui taikomos tos pačios sąlygos kaip ir melžiamoms karvėms.

Galvijams šerti leidžiama naudoti tik augalus, šalutinius produktus ir papildus, gautus iš genetiškai nemodifikuotų produktų. Šėti transgenetines kultūras draudžiama visuose pieno, skirto perdirbti į SKVN „Saint-Nectaire“, gamintojų ūkių sklypuose. Toks draudimas taikomas bet kokiam augalų rūšiai, galinčiai patekti į ūkio pašarus, ir bet kokiam kultūrai, galinčiai užteršti tokius pašarus.

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

Nustatytoje geografinėje vietovėje pienas turi būti melžiamas, o sūriai gaminami ir brandinami.

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

—

### 3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

SKVN „Saint-Nectaire“ žymimų sūrių etiketėse turi būti nurodytas SKVN pavadinimas, užrašytas raidėmis, kurios yra ne mažesnės nei du trečdaliai didžiausių ant etiketės esančių raidžių dydžio.

Etiketėje privaloma pateikti Europos Sąjungos AOP (saugomos kilmės vietos nuorodos) simbolį.

Be visų sūrių žymėjimui taikomų įstatymais numatytų įrašų, etiketėje, reklamoje, sąskaitose faktūrose ar prekybos dokumentuose draudžiama šalia minėtos nuorodos naudoti bet kokius apibūdinamuosius žodžius ar kitus įrašus, išskyrus:

— atskirus prekių ar įmonių ženklus,

— užrašus „pagamintas vien tik iš *Salers* veislės karvių pieno“, „brandintas natūraliai įrengtame rūsyje“, brandintas ilgiau nei mažiausią 28 dienų laikotarpį, „brandintas ant šiaudų“, „brandintas ūkyje“, „brandintas ant padėklų iš pušies medienos“, „brandintas ant padėklų iš eglės medienos“. Bet kokiu atveju tokių užrašų dydis neviršija dviejų trečdalių „Saint-Nectaire“ pavadinimo dydžio,

— užrašą „pagamintas sūrinėje“ arba bet koki kitą užrašą, nurodantį pieninę sūrio kilmę.

Sūrius ženklinant etiketėmis patikslinama, ar sūris pagamintas sūrinėje, ar ūkyje.

Užrašų, kuriais patikslinama, ar sūris pagamintas sūrinėje ar ūkyje, dydis yra ne mažesnis nei du trečdaliai „Saint-Nectaire“ pavadinimo dydžio.

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

„Saint-Nectaire“ kilmės vietos nuorodos geografinė vietovė apima Kantalio ir Piui de Domo departamentų komunas.

Pienas ir sūriai turi būti gaminami vietovėje, kurioje veikia 5.1 punkte nurodyti gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai.

## 5. Ryšys su geografine vietoje

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

#### Gamtiniai veiksniai

Geografinė „Saint-Nectaire“ gamybos vietovė yra Prancūzijos centrinėje dalyje, Centriniam Masyve.

Didesniame nei 700 metrų aukštyje pieno ir sūrinių gamybos sąlygos yra specifinės.

Vyraujantys vakarų vėjai į vakarinius vulkaninių kalnų šlaitus atneša daug drėgmės; į rytinius šlaitus jos patenka mažiau. Dėl ypač derlingo vulkaninės kilmės dirvožemio žolė auga visur, o augmenija yra gausi ir įvairi: paprastieji čiobreliai, geltonieji gencijonai, Alpių krapai, kraujažolės, Alpių dobilai ir pan. Pašarai daugiausia gaunami iš daugiametinių pievų, kuriose auga daug žydinčių augalų; tokios pievos sudaro ne mažiau kaip 90 % žolės apaugusio ūkių ploto.

#### Žmogiškieji veiksniai

„Saint-Nectaire“ jau kelis šimtmečius gaminamas Monts Dore regione. Šis pavadinimas gastronomijoje žinomas nuo XVII a. Minimo daugelyje veikalų (ypač 1786 m. ir 1787 m.) sūrio gamyba išplito XIX ir XX amžiuose nedideles gyvulių bandas turinčiuose mažuose kalnų ūkiuose, kuriuose jo gamyba tapo ūkininkų privilegija ir kur ėmė kauptis jo gamybos patirtis. Paprastai gamintojai sūrį brandindavo labai retai; dažniausiai daugelyje vietovės turgų juos pardavinėdavo nebrandintus. Pritaikytą įrangą ir patirtį turintys specializuoti Piui de Domo ir Kantalio brandintojai pirkdavo gamintojų sūrius ir juos brandindavo netoli vartojimo centrų. Ši tradicija išliko iki šių dienų, tik nuo šiol nebrandinti sūriai surenkami tiesiogiai jų gamybos vietoje.

„Saint-Nectaire“ kaip saugoma kilmės vietos nuoroda pripažinta 1955 m. Isuaro teismo sprendimu.

Pieninių karvių, kurių pienas skirtas „Saint-Nectaire“ gamybai, pašarų pagrindas yra dalyje „Gamtiniai veiksniai“ minimi ištekliai. Pagrindinį racioną sudaro žolė, o dalį metų privalomas ganymas. Šėrimas papildais ribojamas.

Gaminant „Saint-Nectaire“ svarbus etapas yra ir brandinimas. Apdorojant sūrį, labai svarbi yra brandintojų patirtis. Sūriai keletą kartų plaunami, po to trinami ir nuolat apverčiami.

### 5.2. Produkto ypatumai

„Saint-Nectaire“ – iš karvės pieno pagamintas, slėgtas, nekaitintas sūris. Sūris yra cilindro su šiek tiek nusklembtais kraštais formos, jo skersmuo neviršija 24 cm, o aukštis neviršija 5,5 cm; palyginti su kitais kalnų regionuose gaminamais sūriais, jis yra mažas. Jis pasidengęs plutele su plonu pelėsiu, kuris yra baltos, rudos ar pilkos spalvos; gali atsirasti nuo šviesiai kreminės iki oranžinės spalvos fonas su geltonais ir (arba) raudonais žiedais. Skonis natūralus, sūrokas, jaučiasi plataus spektro pieno skonis (šviežio pieno, grietinės, sviesto) ir brandinimo aplinkos (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos) aromatai; visa tai pabrėžia subtilus riešutų skonis.

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

Geografinė vietovė sutampa su teritorija, kurioje visada vyko įvairūs „Saint-Nectaire“ gamybos etapai. Pienui ir „Saint-Nectaire“ sūriui gaminti reikia tam tikrų gamtinių (ganyklų aukštis, augmenija) ir žmogiškųjų veiksnių.

Vulkaninės kilmės dirvožemis palankus nuolatinėms ganykloms, kuriose veši gausi ir kvapni augmenija. Šioje aukštai iškilusioje vietovėje vyraujantys vakarų vėjai dažnai atneša lietu, todėl pievos yra beveik nuolat drėkinamos; tai didina jų derlingumą. Dėl tokios botaninės įvairovės žieduose yra gausu aromatinių junginių (pavyzdžiui, terpenų); jie patenka į karvių pašarus.

Šie veiksniai ir gamybos patirtis bei „Saint-Nectaire“ apdorojimas brandinant lemia, kad sūris įgyja plataus spektro pieno skonį (šviežias pienas, grietinė, sviestas) ir brandinimo aplinkos (rūsio, brandinimo metu naudotų šiaudų, žemės ar pamiškių augmenijos) aromatus; visa tai pabrėžia subtilus riešutų skonis.

Brandintojai apdoroja „Saint-Nectaire“ ir tai daro didelę įtaką tam, kad atsirastų šviesiai pilku – oranžiniu rudu pelėsiu apsitraukusi plutelė.

„Saint-Nectaire“ dydis turi savo istoriją. Jis tiko ir kelias karves, ir didesnes bandas turintiems ūkiams, norintiems panaudoti žiemos metu primelžtą pieną, kurio būdavo palyginti nedaug; o vasarinis pienas, kurio būdavo daugiau, būdavo skirtas „Fourme de Cantal“ gamybai.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaintNectaire.pdf>

---

(\*) Žr. 3 išnašą.

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

(2015/C 29/07)

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 STRAIPSNĮ**

**„WELSH BEEF“**

**EB Nr.: UK-PGI-0205–01136–30.7.2013**

**SGN ( X ) SKVN ( )**

**1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [tikrinimo įstaigos duomenys]

**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)**

*Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC)* yra susivienijusių mėsos pramonės šakos atstovų organizacija, atsakinga už Velso raudonosios mėsos gamybos vystymą, vartojimo skatinimą ir pardavimą. HCC yra teisiškai atsakinga už SGN „Welsh beef“ pavadinimo apsaugą.

Siūlomais pakeitimais siekiama pakeisti skerdziamų galvijų amžių, kad būtų galima naudoti jaunesnius gyvūnus.

<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.

Siūloma keisti specifikaciją iš naujo apibrėžiant skerdziamų galvijų amžiaus ribas, kad jų mėsa būtų galima suteikti „Welsh beef“ SGN. Laikoma, kad dabartinėje specifikacijoje apibrėžtos amžiaus ribos yra pernelyg norminės, nes dėl jų jaunesnių galvijų (visais kitais aspektais atitinkančių specifikaciją) mėsa negalima suteikti SGN. Siūlomu pakeitimu siekiama pakeisti galvijų, kuriems gali būti suteikta „Welsh beef“ SGN, apatinę amžiaus ribą; visi kiti specifikacijoje nurodyti reikalavimai turėtų išlikti nepakeisti. Siekiant užtikrinti nuolatinį kokybiškos „Welsh beef“ tiekimą, atsižvelgti į rinkos įtakos pokytį ir daryti teigiamą poveikį aplinkai, siūloma amžiaus ribą sumažinti nuo 24 iki 12 mėnesių, leidžiant jaunesnių gyvūnų mėsa suteikti SGN ir kartu vengiant bet kokio sutapimo su produktais, parduodamais kaip veršiena.

Siūlomu pakeitimu siekiama į įregistruotos specifikacijos produkto aprašymo ir gamybos būdo dalis įtraukti šį tekstą:

„Skerdžiami 12–48 mėnesių galvijai, kurie veisti grynuoju veisimu“.

Šiuo specifikacijos pakeitimu būtų padaromas:

— Teigiamas poveikis „Welsh Beef“ skonio kokybei

Buvo atlikta daug tyrimų, siekiant iširti ryšį tarp skerdziamų galvijų amžiaus ir skonio kokybės; padaryta bendra išvada, kad jaunesnių gyvūnų mėsa yra minkštesnė nei senesnių gyvūnų dėl mėsoje esančio kolageno savybių.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, leidžiant suteikti SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, turėtų teigiamą poveikį „Welsh Beef“ skonio kokybei.

— „Welsh Beef“ teigiamas poveikis aplinkai

Svarbus veiksnys, padedantis sumažinti galvijų išskiriamų šiltnamio efektą sukeliančių dujų, yra ankstesnis galvijų paruošimas skersti (ir jų paskerdimas). Jei gyvūnas anksčiau paruošiamas skersti, vykstant įprastam virškinimo procesui jis išskiria mažiau metano, ir tai leidžia sumažinti šiltnamio efektą sukeliančių dujų.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, leidžiant suteikti SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, turėtų teigiamą įtakos „Welsh Beef“ daromam poveikiui aplinkai.

— Didėjančios vartotojų, mažmenininkų ir eksporto rinkos paklausos kokybiškai „Welsh Beef“ mėsa tenkinimas

Tyrimai aiškiai atskleidžia teigiamą ryšį tarp jautienos minkštumo ir vartotojų juntamo skonio, kai jautiena yra pagaminta iš jaunesnių nei 24 mėnesių gyvūnų. Todėl, atsižvelgiant į rinkos reikalavimus, Velse jautiena yra gaminama veiksmingiau ir skerdziami jaunesnio amžiaus galvijai, siekiant užtikrinti „Welsh beef“ produkto kokybiškumą, gerą skonį ir minkštumą valgant.

Taigi skerdziamų galvijų amžiaus pakeitimas „Welsh beef“ specifikacijoje, suteikiant SGN jaunesnių gyvūnų mėsa, padėtų patenkinti augančią vartotojų paklausą kokybiškai „Welsh Beef“ mėsa.

Daugelis mažmenininkų (jų parduodama raudonoji mėsa 2011 m. sudarė maždaug 90 % viso Didžiojoje Britanijoje parduodamos raudonosios mėsos kiekio) pradėjo taikyti jaunesnio amžiaus galvijų pirkimo modelį. Pagal dabartinę septynių didžiausių Jungtinės Karalystės mažmenininkų aukščiausios kokybės jautienos produktų tiekimo politiką reikalaujama, kad galvijai būtų skerdziami jaunesnio nei 30 mėnesių amžiaus, o didžiausias iš šių mažmenininkų reikalauja, kad aukščiausios kokybės produktams skerdziami galvijai būtų jaunesni nei 24 mėnesių amžiaus. Tikėtina, kad ši jaunesnių galvijų pirkimo tendencija mažmenininkų tarpe išliks, nes jie vis labiau siekia patenkinti vartotojų paklausą jautienai, pasižyminčiai išskirtinėmis skonio savybėmis ir pagamintai neteršiant aplinkos.

Kiti pakeitimai

Tikrinimo įstaigos duomenų pakeitimai: jie yra reikalaujami siekiant atnaujinti paskirtosios „Welsh Beef“ SGN tikrinimo įstaigos duomenis.

Atitinkamos tikrinimo įstaigos duomenys buvo įtraukti siekiant jais pakeisti anksčiau nurodytos įstaigos duomenis.



## 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>

„WELSH BEEF“

EB Nr.: UK-PGI-0205–01136–30.7.2013

SGN ( X ) SKVN ( )

## 1. Pavadinimas

„Welsh 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

„Welsh beef“ vadinamos senojo genotipo galvijų (galvijų, veistų grynuoju veisimu), gimusių ir išaugintų Velse, skerdenos arba jų mėsos gabalai. „Welsh beef“ gamintojai siekia, kad ši mėsa būtų gaunama iš R arba aukštesnės raumeningumo klasės ir 4L ar mažesnės riebumo klasės skerdenų. Žr. toliau pateiktą lentelę.

## Siektinos „Welsh beef“ skerdenų klasifikavimo skalės EUROP klasės

		Riebumo klasė						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Raumeningumo klasė	E	x	x	x	x			
	U+	x	x	x	x			
	-U	x	x	x	x			
	R	x	x	x	x			
	O+							
	-O							
	P+							
-P								

x reiškia siektinas „Welsh beef“ skerdenų klasifikavimo skalės klases

Istoriškai tradicinės Vello galvijų veislės daugiausia buvo Vello juodieji ir Herefordai. Šių veislių galvijai ir šiandien išlieka pagrindine „Welsh beef“ pramonės žaliava. „Welsh beef“ gaunama iš tradicinių Vello veislių ir tų pačių veislių, sukryžmintų tarpusavyje arba su kitomis pripažintomis veislėmis, galvijų.

Skerdžiami 12–48 mėnesių galvijai, veisti grynuoju veisimu. Siekiant apsaugoti „Welsh beef“ SGN ženklą ir užtikrinti sąžiningą jo naudojimą, galvijai skerdžiami ir jų mėsa perdirbama pagal *Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales* (HCC) tikrinimo schemą patvirtintose skerdyklose ir (arba) perdirbimo įmonėse. Taikant HCC tikrinimo schemą užtikrinama, kad visa prekės ženklui „Welsh beef“ paženklinta jautiena atitiktų specifikacijas. Visos skerdyklos ir perdirbimo įmonės, pageidaujancios naudoti „Welsh beef“ SGN, turi kasmet HCC paskirtai tikrinimo įstaigai įrodyti, kad jautiena atitinka SGN specifikacijas ir kad įmonė vadovaujasi gerosios patirties gairėmis. Be to, HCC įsipareigoja vykdyti atsitiktines patikras vietoje, kad įsitikintų, jog skerdykla ir (arba) perdirbimo įmonė yra patvirtintos ir turi licenciją naudoti „Welsh beef“ SGN prekės ženklą.

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

Paskerdus galvijus ir apdorojus skerdenas, jautiena gali būti ženklinama kaip viena skerdena, viena jos pusė, vienas ketvirtis (priekinis arba užpakalinis) ir kaip jautienos dalys (gabalai) (įskaitant maltą jautieną).

Iš esmės skerdenų profiliai išgaubti, ypač gerai išsivystę raumenys, nugara plati ir labai stora iki pat apvalios mentės. Palietus standi, neįtemptos, minkštos tekstūros, išsivystę raumenys yra sodriai raudonos spalvos su gelsvai baltais riebalais. Apskritai, mėsa iš jaunesnių gyvūnų bus minkštesnė nei iš senesnių gyvūnų dėl mėsoje esančio kolageno savybių. Paprastai ši mėsa pasižymi geru „marmuriškumu“ (su riebalų ir raumenų sluoksniais).

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

—

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

Galvijai auginami ekstensyviu būdu geografinės vietovės ganyklose laikantis tradicinių Velso galvijininkystės metodų.

Jei ganyklose ganomiems galvijams papildomai duodama pašarų, jie turi būti pagaminti iš toje geografinėje vietoje užaugintų žaliavų, jei tai įmanoma.

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

Kiekvienas gamintojas tikrina savo galvijų bandą, kuri auginama ekstensyviu būdu pievose. Gyvūnai parduodami skerdykloms pagal skerdenos svorį arba parduodami gyvulių turguose. Mėsa turi būti gauta iš Velse gimusių ir išaugintų galvijų, kurie buvo paskersti ir (arba) kurių skerdenos buvo perdirbtos pagal HCC tikrinimo schemą patvirtintoje skerdykloje ir (arba) perdirbimo įmonėje. Gyvūnai skerdziami ir apdorojami skerdykloje pagal patvirtintas mėsos pramonės specifikacijas arba laikantis teisinių arba klientų reikalavimų.

Nebūtina, kad skerdyklos ir perdirbimo įmonės, kurioms gali būti taikoma HCC tikrinimo schema, būtų iš apibrėžtos geografinės vietovės – Velso.

Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą, saugomi visų gamybos proceso etapų įrašai. Skerdyklose registruojama ši informacija: skerdimo numeris, paskerdimo data, išsami informacija apie klasifikavimą ir atšaldytų skerdenų svoris. Ši informacija nurodoma etiketėje, tvirtinamoje prie skerdenos, kad HCC galėtų ją patikrinti.

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

—

### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Geografinė nuoroda „Welsh beef“ kartu su HCC „Welsh beef“ registruotu prekės ženklu ir SGN ženklu turi būti ant skerdenų, skerdenų dalių ir gabalų.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Visas Velsas.

## 5. Ryšys su geografine vietove

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Yra daug dokumentų, rodančių, kad Velso galvijų pramonė buvo svarbi įvairiais laikotarpiais – keltų, romėnų, normanų, – ir tokia išliko iki šių dienų. Nemažai istorinių nuorodų į Velso galvijų auginimą pateikė Hewittas knygoje „The Drovers' Roads of Wales“ ir „Medieval Wales“.

„Welsh beef“ būdinga tai, kad galvijai, iš kurių ji gaminama, ganomi natūraliose Velso pievose, kurios dėl drėgno ir švelnaus Velso klimato ir vietovės paviršiaus yra labai vešlios.

Velsas turi 1 200 km ilgio pakrantę, o toliau nuo pakrantės platus ir staigiai kylantis kraštovaizdis susilieja su kalnais, slėniais ir ežerais. Kadangi Velsui būdingi dažni lietūs, jo teritorija puikiai tinka natūralioms ganykloms. Velso platus smaragdinis gobelenas, kurio kiekvienas akras išmegztas vešlia žalia žole, papuošta šilniais viržiais ir vietiniais kvapniaisiais laukiniais augalais, suteikia Velso jautienai išskirtinį skonį.

### 5.2. Produkto ypatumai

Prekės ženklu „Welsh beef“ gali būti žymima tik Velse gimusių ir išaugintų galvijų mėsa, nes taip produktas yra tiesiogiai susiejamas su jo gaminimo geografine vietove.

Siekiant užtikrinti vartotojui pastovią produkto kokybę, galvijai turi būti „senojo genotipo“ (veisti grynuoju veisimu), o skersti juos reikėtų 12–48 mėnesių amžiaus. „Welsh beef“ gamintojai siekia, kad skerdenos atitiktų R arba aukštesnę raumeningumo klasę ir 4L ar mažesnę riebumo klasę.

„Welsh beef“ ypatingos savybės atsiranda dėl tradicinių veislių galvijų, iš kurių ji gaunama ir kurie išlieka pagrindine „Welsh beef“ pramonės žaliava.

Mėsa turi būti galvijų, kurie buvo paskersti ir (arba) kurių skerdenos buvo perdirbtos patvirtintoje skerdykloje ir (arba) perdirbimo įmonėje. Gyvūnai skerdziami ir apdorojami skerdykloje pagal patvirtintas mėsos pramonės specifikacijas arba laikantis teisinių arba klientų reikalavimų.

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*

Velso jautiena turi daug konkurencingos gamybos privalumų. Tradicinių veislių galvijai auginami idealioje aplinkoje, taikant išbandytus ir patikrintus tradicinio ūkininkavimo metodus ir šiuolaikinius veislių išvedimo metodus. To rezultatas – unikalias savybes turinti išskirtinė Velso jautiena.

Metai iš metų, iš kartos į kartą Velso galvijų augintojai, ypač maži privatūs ūkiai, taiko ypatingus gyvulių auginimo ir ganyklų tvarkymo įgūdžius, pasinaudodami natūralaus kraštovaizdžio privalumais tam, kad pagamintų aukščiausios kokybės jautieną. Ištikus amžius savo atsidavimu ir sunkiu darbu jie nuolat palaiko kokybiškos gamybos standartus veiksmingiausiu ir labiausiai aplinką tausojančiu būdu, tuo pačiu formuodami Velso kraštovaizdį, kultūrą ir tapatumą.

Regiono ūkiai yra tipiški šeimų ūkiai, kuriuose kartu laikomos avys ir galvijai. Apskritai vidutinis Velso ūkis yra mažesnis už vidutinį JK ūkį. Šiuose vidutiniškai mažesniuose ūkiuose galvijų bandos yra mažesnės, be to, šių ūkių dydis lemia darbo jėgos struktūrą. Velso gyvulių augintojai iš kartos į kartą perdavė vieni kitiems gyvulininkystės įgūdžius. Kiekvienas augintojas prižiūri savo galvijų bandą, ekstensyviu būdu auginamą natūraliose ganyklose. Gyvūnai parduodami skerdykloms pagal skerdenos svorį arba parduodami gyvulių turguose. Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą, saugomi visų gamybos proceso etapų įrašai.

Efektyvus galvijų auginimas ir žolės naudojimas turi daugiausia įtakos „Welsh beef“ produkcijai. Daugelyje Velso regionų žolė yra su šilinių viržių ir vietinių kvapiųjų laukinių augalų intarpais, kurie Velso jautienai suteikia išskirtinį skonį. Visame pasaulyje žinoma apie Velso ūkininkų gebėjimą tvarkyti ganyklas; Velso ūkininkai už tai nuolat laimi apdovanojimus.

### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

Dabartinę produkto „Welsh beef“ SGN specifikaciją galima rasti interneto svetainėje

[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf)

(\*) Žr. 3 išnašą.









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



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

**LT**