

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 186



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

58 tomas

2015 m. birželio 5 d.

Turinys

### II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

#### **Europos Komisija**

2015/C 186/01      Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7561 – PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

#### **Europos Komisija**

2015/C 186/02      Euro kursas ..... 2

2015/C 186/03      Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė ..... 3

# LT

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

## V Nuomonės

### ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

#### **Europos Komisija**

2015/C 186/04	2015 m. kvietimas teikti paraiškas – Trečioji Sąjungos veiksmų sveikatos srityje programa (2014–2020 m.) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

#### **Europos profesinio mokymo plėtros centras**

2015/C 186/05	Kvietimas teikti paraiškas – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – <i>ReferNet</i> – <i>Cedefop</i> Europos informacijos apie profesinį rengimą ir mokymą tinklas .....	5
---------------	--	---

### PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

#### **Europos Komisija**

2015/C 186/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

### KITI AKTAI

#### **Europos Komisija**

2015/C 186/08	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą .....	9
---------------	---	---

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

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta****(Byla M.7561 – PRE/AXIS)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 186/01)

2015 m. gegužės 22 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. 32015M7561. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos 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. birželio 4 d.

(2015/C 186/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1317	CAD	Kanados doleris	1,4089
JPY	Japonijos jena	140,47	HKD	Honkongo doleris	8,7733
DKK	Danijos krona	7,4599	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5834
GBP	Svaras sterlingas	0,73540	SGD	Singapūro doleris	1,5221
SEK	Švedijos krona	9,3396	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 256,92
CHF	Šveicarijos frankas	1,0551	ZAR	Pietų Afrikos randas	13,9625
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,0177
NOK	Norvegijos krona	8,7370	HRK	Kroatijos kuna	7,5605
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 047,75
CZK	Čekijos krona	27,467	MYR	Malaizijos ringitas	4,1867
HUF	Vengrijos forintas	312,30	PHP	Filipinų pesas	50,790
PLN	Lenkijos zlotas	4,1692	RUB	Rusijos rublis	62,1695
RON	Rumunijos lėja	4,4285	THB	Tailando batas	38,171
TRY	Turkijos lira	3,0377	BRL	Brazilijos realas	3,5498
AUD	Australijos doleris	1,4618	MXN	Meksikos pesas	17,5812
			INR	Indijos rupija	72,4362

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

**Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė**

(2015/C 186/03)

*Austrijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė*

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas šalis, kurių veikla susijusi su šiomis monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visus naujo eurų monetų dizaino variantus <sup>(1)</sup>. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis <sup>(2)</sup>, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginių apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų – visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau jų nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

**Monetas leidžianti šalis** – Austrija**Proga** – *Oesterreichische Nationalbank* įsteigimo 200 metų sukaktis

**Dizaino aprašas.** Monetoje pavaizduoti du romėnų mitologijos dievai, iškalti Austrijos nacionalinio banko (vok. *Oesterreichische Nationalbank*, OeNB) pagrindinio pastato fasado reljefe virš įėjimo: kairėje – Merkurijus, dievų pasiuntinys, pirklių ir prekybos dievas; dešinėje – Fortūna, likimo ir gerovės deivė, vaizduojama su gausybės ragu. Fone nuo kairiojo iki dešiniojo monetos centrinės dalies krašto pavaizduotas pagrindinis OeNB pastatas. Ornamentinė juosta palei monetos centrinės dalies apačią primena raudoną, baltą ir raudoną Austrijos vėliavos juostas. Vertikalūs brūkšneliai simbolizuoja raudoną spalvą, kaip nustatyta heraldikos taisyklėse. Merkurijui iš kairės iškalti OeNB įsteigimo metai ir dviejų šimtų metų sukakties metai: „1816“ ir „2016“. Aukso spalvos centrinę dalį juosia įrašai „Republik Österreich“ (Austrijos Respublika) ir „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank“ (Austrijos nacionalinio banko įsteigimo 200 metų sukaktis).

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždžių.

**Tiražas** – 16 mln.**Išleidimo data** – 2016 m.

<sup>(1)</sup> Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

<sup>(2)</sup> Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

## V

(Nuomonės)

## ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

## EUROPOS KOMISIJA

**2015 m. kvietimas teikti paraiškas****Trečioji Sąjungos veiksmų sveikatos srityje programa (2014–2020 m.)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 186/04)

Šiandien skelbiamas kvietimas teikti paraiškas „Sveikata 2015 m.“ pagal Trečiąją Sąjungos veiksmų sveikatos srityje programą (2014–2020 m.) <sup>(1)</sup>.

Šį kvietimą teikti paraiškas sudaro:

— kvietimas teikti paraiškas finansinei paramai konkreitiems veiksams (dotacijos projektams) gauti.

Pasiūlymų teikimo internetu terminai: 2015 m. rugsėjo 15 d.

Visa informacija, įskaitant 2015 m. birželio 2 d. Komisijos sprendimą dėl 2015 m. darbo programos, skirtos įgyvendinti trečiąją Sąjungos programą sveikatos srityje (2014–2020 m.), priėmimo, informacija apie atranką, sutarčių sudarymą ir kitus kriterijus, susijusius su finansine parama šios programos veiksams, skelbiama Vartotojų, sveikatos, žemės ūkio ir maisto programų vykdomoji agentūra (CHAFEA) interneto svetainėje adresu:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

---

<sup>(1)</sup> 2014 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 282/2014, kuriuo nustatoma trečioji daugiametė Sąjungos veiksmų sveikatos srityje programa (2014–2020 m.) ir panaikinamas Sprendimą (ES) Nr. 1350/2007 (OL L 86, 2014 3 21, p. 1).

# EUROPOS PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

Kvietimas teikti paraiškas – GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15

**ReferNet – Cedefop Europos informacijos apie profesinį rengimą ir mokymą tinklas**

(2015/C 186/05)

## 1. Tikslai ir aprašymas

Igyvendinant tikslą sukurti Europos informacijos apie profesinį rengimą ir mokymą tinklą (*ReferNet*), šiuo kvietimu siekiama atrinkti po vieną pareiškėją iš kiekvienos reikalavimus atitinkančios šalies (ES valstybių narių, Islandijos ir Norvegijos), su kuriomis *Cedefop* sudarys ketverių metų partnerystės pagrindų susitarimą.

Europos profesinio mokymo plėtros centras (*Cedefop*) yra Europos Sąjungos (ES) agentūra, įsteigta 1975 m. ir įsikūrusi Graikijoje nuo 1995 m. Europos profesinio mokymo plėtros centras yra pripažintas autoritetingas informacijos ir praktinių žinių profesinio rengimo ir mokymo, įgūdžių ir kvalifikacijos srityje šaltinis; jo misija – remti Europos profesinio rengimo ir mokymo politikos pokyčius ir prisidėti prie jos įgyvendinimo.

*ReferNet* yra *Cedefop* Europos informacijos apie profesinį rengimą ir mokymą tinklas. *ReferNet* misija – remti *Cedefop* veiklą ir tuo tikslu informuoti apie nacionalines profesinio rengimo bei mokymo sistemas ir apie politikos pokyčius, taip pat didinti profesinio rengimo bei mokymo ir *Cedefop* produktų matomumą. *ReferNet* priklauso 30 narių, kurie vadinami *ReferNet* nacionaliniais partneriais ir atstovauja ES valstybėms narėms, Islandijai ir Norvegijai. *ReferNet* nacionaliniai partneriai yra pagrindinės institucijos, dalyvaujančios įgyvendinant šalių, kurioms jos atstovauja, profesinio rengimo bei mokymo arba darbo rinkos politiką.

Partnerystės pagrindų susitarimai įgyvendinami vadovaujantis metiniais susitarimais dėl dotacijos. Todėl, pasirašius 2016–2019 m. partnerystės pagrindų susitarimą, atrinkti pareiškėjai bus pakviesti teikti paraiškas dotacijoms gauti įgyvendinant 2016 m. priemonę (tuo pagrindu gali būti pasirašytas susitarimas dėl dotacijos 2016 m.). Pareiškėjas privalo įrodyti, kad yra pajėgus ketverius metus vykdyti visų numatytų rūšių veiklą ir užtikrinti pakankamą bendrą finansavimą numatytoms užduotims įgyvendinti.

## 2. Biudžetas ir projekto trukmė

Ketverių metų partnerystės pagrindų susitarimų biudžeto sąmata – 4 000 000 EUR, priklausomai nuo biudžeto valdymo institucijos metinių sprendimų.

Visas turimas biudžetas 2016 m. metiniam darbo planui įgyvendinti (projekto trukmė – 12 mėnesių) bus 980 000 EUR, kurie bus skirti 30 partnerių (iš 28 ES valstybių narių, Islandijos ir Norvegijos).

Dotacijos, kuri skiriama metiniam darbo planui įgyvendinti, dydis priklauso nuo šalies gyventojų skaičiaus. Visas 2016 m. darbo plano biudžetas bus paskirstytas šalims, kurios yra priskirtos vienai iš trijų šalių grupių, sudarytų pagal šalių gyventojų skaičių:

- 1 šalių grupė: Estija, Kipras, Kroatija, Latvija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta ir Slovėnija, taip pat Islandija. Didžiausia dotacijos suma: 23 615 EUR,
- 2 šalių grupė: Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Graikija, Nyderlandai, Portugalija, Rumunija, Slovakija, Suomija, Švedija ir Vengrija, taip pat Norvegija. Didžiausia dotacijos suma: 33 625 EUR,
- 3 šalių grupė: Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Lenkija, Prancūzija, Vokietija. Didžiausia dotacijos suma: 43 620 EUR.

Sąjungos dotacija yra finansinis įnašas dotacijos gavėjo (ir (arba) bendrų dotacijos gavėjų) išlaidoms padengti; taip pat būtinas nuosavas finansinis įnašas ir (arba) vietos, regioniniai, nacionaliniai ir (arba) privatus įnašai. Bendras Sąjungos įnašas negali viršyti 70 % visų tinkamų finansuoti išlaidų.

*Cedefop* pasilieka teisę nepaskirstyti viso turimo biudžeto.

## 3. Tinkamumo kriterijai

Kad galėtų gauti dotaciją, pareiškėjai turėtų atitikti šiuos reikalavimus:

- a) būti viešoji arba privati organizacija, turinti teisinį statusą ir teisinį subjektiškumą (fiziniai asmenys reikalavimų neatitinka);

b) organizacijos buveinė turėtų būti registruota šalyje, kurioje taikoma dotacija, t. y. vienoje iš šių šalių:

- ES-28 (Airijoje, Austrijoje, Belgijoje, Bulgarijoje, Čekijoje, Danijoje, Estijoje, Graikijoje, Italijoje, Ispanijoje, Jungtinėje Karalystėje, Kipre, Kroatijoje, Latvijoje, Lenkijoje, Lietuvoje, Liuksemburge, Maltoje, Nyderlanduose, Portugalijoje, Prancūzijoje, Rumunijoje, Slovakijoje, Slovėnijoje, Suomijoje, Švedijoje, Vengrijoje, Vokietijoje),
- asocijuotosiose šalyse (Islandijoje ir Norvegijoje).

#### 4. Galutinė paraiškų pateikimo data

Paraiškos dėl partnerystės pagrindų susitarimo sudarymo turi būti pateiktos **ne vėliau kaip 2015 m. rugpjūčio 21 d.**

#### 5. Papildoma informacija

Visą kvietimo teikti paraiškas tekstą, paraiškos formą ir priedus *Cedefop* interneto svetainėje bus galima rasti nuo 2015 m. birželio 8 d. tokiu adresu:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Paraiškos turi būti parengtos laikantis visame kvietimo tekste nustatytų reikalavimų ir pateiktos naudojant oficialias paraiškos formas.

Paraiškos bus vertinamos vadovaujantis skaidrumo ir vienodo požiūrio principais.

Visas pateiktas paraiškas vertins ekspertų komitetas pagal išsamioje kvietimo versijoje apibrėžtus atitikties reikalavimus, atmetimo, atrankos ir sutarties sudarymo kriterijus.

---



## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 186/06)

1. 2015 m. gegužės 28 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį Europos Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Bridgepoint Advisers Group Limited“ (toliau – „Bridgepoint“, Jungtinė Karalystė) pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Nordic Cinema Group Holding AB“ (toliau – „Nordic Cinema Group“, Švedija) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
  - „Bridgepoint“ – privataus kapitalo grupė,
  - „Nordic Cinema Group“ – kino teatrų operatorius, vykdamas veiklą Estijoje, Suomijoje, Latvijoje, Lietuvoje, Norvegijoje ir Švedijoje.
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 <sup>(2)</sup> 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 galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „Byla M.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding“ 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 (Susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla M.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**  
**(Tekstas svarbus EEE)**  
**(2015/C 186/07)**

1. 2015 m. gegužės 28 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „QDB Holdings Group/Dawn Meats“ (toliau – „Dawn Meats“, Airija) ir „Terrena“ (Prancūzija) pirkdamos akcija įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonės „Elivia“ (Prancūzija) kontrolę. Įmonė „Elivia“ šiuo metu visiškai pavaldi įmonei „Terrena“.

2. Įmonių verslo veikla:

- įmonė „Dawn meats“: gyvulių skerdimas, iškaulinėjimas ir tolesnis mėsos perdirbimas, taip pat skerdyklose susidarancių šalutinių produktų tiekimas; pagrindinė veikla vykdoma jautienos ir avienos sektoriuose,
- įmonė „Terrena“: įvairi visose žemės ūkio produktų vertės grandinėse vykdoma veikla, įskaitant mėsos produktų perdirbimą ir prekybą jais,
- įmonė „Elivia“: galvijų skerdimas, šviežių ir perdirbtų jautienos produktų, įskaitant skerdyklose susidarancius šalutinius produktus, gamyba ir pardavimas, daugiausia Prancūzijoje.

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

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

Pastabos Europos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia“ adresu:

Europos Komisija  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

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

<sup>(2)</sup> OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

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

(2015/C 186/08)

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

## 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>****„ISTARSKI PRŠUT“/„ISTRSKI PRŠUT“****EB Nr. MULTI-PDO-0005-01041 – 04.10.2012****SGN ( ) SKVN (X)****1. Pavadinimas**

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatijos Respublika / Slovėnijos Respublika

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

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

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ yra vytintos mėsos produktas, pagamintas iš kiaulienos kumpio be kojos, odos ir poodinių riebalų, bet su dubens kaulais, jį apdorojant jūros druska su prieskoniais, nerūkytą džiovinant ore, o po to džiovinant bei brandinant bent 12 mėnesių.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ yra pailgos formos, nes jame taip pat yra dubens kaulai. Koją nuo kumpio atskiriama per čiurnos sąnarį, nuo jo, išskyrus dalį po čiurnos sąnariu (10–15 cm), taip pat pašalinama oda ir poodiniai audiniai. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ kraštai apvalūs, lygūs ir plokšti, jie gali būti padengti plonu pelėsių sluoksniu. Skersai perpjautas raumenų audinys yra vienodos rausvai raudonos spalvos be matomų išblukimų, o riebalai balti. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ būdingas gerai juntamas vytintos kiaulienos ir žolelių aromatas ir sūrsvas skonis.

Parduoti paruoštas gaminys pasižymi šiomis fizikinėmis ir cheminėmis savybėmis: natrio chlorido kiekis yra mažesnis kaip 8 %, o vandens aktyvumo koeficientas mažesnis kaip 0,93.

<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.

Rinkai tiekiamas „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ turi sverti ne mažiau kaip 7 kg.

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

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gaminamas iš kiaulienos kumpio. Mėsai naudojamos kiaulės yra grynaveislės ir sukryžmintų veislių, išskyrus veislės *Piétrain* ir sukryžmintų jos veislių kiaules.

Skerdžiamų kiaulių grupės vidutinis gyvasis svoris turi būti didesnis nei 160 kg, o kiaulės turi būti ne jaunesnės kaip devynių mėnesių. Kumpis apipjaustomas taip, kad liktų dubens sąnario kaulai (klubakaulis, sėdynkaulis ir gaktikaulis), bet būtų pašalintas kryžkaulis ir uodegos slanksteliai. Kryžkaulis pašalinamas perpjaunant kryžmeninį klubo sąnarį. Apipjaustytas kumpis turi sverti daugiau kaip 13 kg.

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

Kiaulės, iš kurių gaminamas „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, penimos kombinuotaisiais pašarais. Visos kombinuotųjų pašarų sudedamosios dalys, išskyrus mineralus, vitaminus ir kitus priedus, turi būti iš 4 skirsnyje apibūdintos vietovės, kurioje gali būti gaminamos žaliavos. Turi būti įmanoma atsekti visų sudedamųjų dalių kilmę nuo pat žaliavų auginimo tam tikroje vietoje iki jų atvežimo į kiaulidę.

Be kombinuotųjų pašarų, kiaules galima šerti kviečiais arba kviečių sėlenomis, šviežiais dobilais ir liucernomis, kopūstais, pašariniais runkeliais, cukrinių runkelių išspaudomis, išrūgomis ir virtomis bulvėmis, kurie taip pat turi būti iš tos pačios vietovės. Kiaules draudžiama penėti salyklu, maisto ir skerdenų atliekomis.

Pašaro, gauto ne iš tos vietovės, kurioje auginamos žaliavos, galima pridėti laikantis gyvulių šėrimo taisyklių, taikomų gaminant kilmės vietos nuorodomis žymimus produktus.

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

Visi „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos etapai turi būti atliekami 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

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

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gali būti pardavinėjamas visas (nesupjaustytas) arba pakuotėse: nesupjaustytas vytintas kumpis be kaulo, vytintas kumpis, supjaustytas dideliais ar smulkiais gabalais arba griežinėliais. Taip patiekiamas vytintas kumpis turi būti supakuotas vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje.

Iš parduoti skirto vytinto kumpio pašalinami kaulai, jis supjaustomas gabalais arba griežinėliais ir sufasuojamas bei supakuojamas tik „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos vietovėje. Produktą fasuojant ir pakuojant tik vietovėje, kurioje jis gaminamas, iš esmės palengvinama šio proceso priežiūra, sudaromos palankesnės sąlygos taikyti atsekamumo sistemą, sumažinama apgaulės bei sukčiavimo ženklinant etiketėmis rizika ir užtikrinama reikiama vartotojams tiekiamo produkto kokybė. Be to, gamybos vietovėje produktą pjaustyti ir pakuoti gali patys gamintojai ar kiti asmenys, turintys reikiamų įgūdžių ir išmanantys „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ypatybes bei kokybę. Taip užtikrinama, kad pirminė produkto kokybė išliktų net ir jį supjausčius ir supakavus.

### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės

Visuose subrandinto kumpio gabaluose išdeginamas įspaudas su gamintojo numeriu ir bendru prekės ženklu, kuris visoje „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos vietovėje yra tas pats. Bendras prekės ženklas pavaizduotas toliau.



Rinkai tiekiamas nesupjaustytas ar supakuotas produktas turi būti paženklintas etikete su bendru prekės ženklu ir įrašu „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Įrašas „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ turi būti aiškiai iškaitomas ir nenutrinamas, o jo raidės turi būti pakankamai didelės, ryškesnės ir kitos spalvos nei kitos nuorodos, kad jį būtų galima lengviau atskirti.

#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ žaliavos auginimo vietovė yra tik produkto gamybos vietovė ir šios Kroatijos apskritys: Pajūrio-Kalnų (tik žemyninė dalis), Karlovaco, Sisako-Moslavinės, Zagrebo, Bjelovaro-Bilogoro, Koprivnicos-Križevců, Medžimurjės, Viroviticės-Padravio, Požegos-Slavonijos, Slavonski Brodo-Posavinės, Osijeko-Baranios ir Vukovaro-Srijemo.

Į „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos vietovę patenka dalis Istros pusiasalio be salų.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos vietovės geografinė riba prasideda Stulpų įlankoje (kroat. *uvala Stupova*), ties Istros ir Pajūrio-Kalnų apskričių riba, ir šia riba eina į šiaurę iki sienos su Slovėnijos Respublika.

Po to riba eina į vakarus per Slovėnijos Respublikos teritoriją palei Ravni Koto pietinę dalį ir pasisuka į šiaurės vakarus, eina per Vinčariją ir tęsiasi iki pat Glavičorkos, kur netrukus suka į vakarus, o po to vėl į šiaurės vakarus iki Lipicos ir pasiekia Mala Vratus. Šioje vietoje riba eina į vakarus iki Jelovščinos, o po to į pietvakarius iki pat Blažinov Vrcho, kur ji staigiai pasisuka į vakarus, eina pro Stružniako ir Gnojinos šiaurinę dalį ir pasisukusi į pietvakarius tęsiasi iki Jelovicių–Podgorjės kelio. Toliau ji eina tuo keliu į šiaurės vakarus per Podgorję ir į pietus pro Prapročes ir Črnotičes. Po to ji tęsiasi keliu iki Kasteleco šiaurinės dalies ir prieš Socerbą pasisuka link Slovėnijos ir Italijos sienos.

Tada riba palei sieną eina į vakarus iki pakrantės ties San Bartolomeo, o po to tęsiasi pakrante į pietryčius iki pradžios taško Stulpų įlankoje (kroat. *uvala Stupova*).

#### 5. Ryšys su geografine vietove

##### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Istros pusiasalyje vyrauja daugiausia Viduržemio jūros klimatas, kuris palaipsniui pereina į žemyninį. Tiek vieno, tiek kito tipo klimatui būdingi dažni vėjai, kurie žiemą pučia iš šiaurės ir rytų. Tokie žiemos vėjai yra palankūs kumpio gamybai, kuri kiekvienais metais pradedama tiksliai tuo pačiu metų laiku (sūdymas ir vytinimas). Ypač palanki bora – stiprus šiaurės rytų vėjas, pučiantis nuo Učkos kalno žemyninėje dalyje jūros link. Esant šiam vėjui „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ galima džiovinti ore ir nereikia jo rūkyti – tai turi didelės įtakos jo kokybei bei unikalumui, palyginti su kitais vytintais kumpiais.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ pasižymi visiems žinomai ir išskirtinai skoniu ne tik dėl klimato, bet ir todėl, kad jį gaminant naudojamas daugelio Istros ūkininkų kartų sukauptas patirtimi bei įgūdžiais.

Tradicškai kiaulės būdavo auginamos ilgiau nei metus ir šeriamos įvairiu pašaru, kurio skirtingu metų laiku būdavo ūkyje: dobilais ir liucernomis, moliūgais, kopūstais, pašariniais runkeliais, kviečiais, virtomis bulvėmis ir t. t. Vienas iš ilgalaikio Istros regione taikomo metodo ypatumų yra sauso sūrymo sudėtis. Jis gaminamas iš druskos ir vienos ar kelių rūšių prieskonių (juodųjų pipirų, česnako, lauro lapų, rozmarino). Kitas ypatumas yra būdas, kuriuo nuo skerdenos pusės atskiriama užpakalinė koja ir suformuojamas bei paruošiamas kumpis. Tradicinis ir gana unikalus būdas apipjaustyti kumpius išsaugotas nuo tų laikų, kai kaimo vietovių gyventojams reikėjo kuo daugiau riebalinio audinio išlydyti į taukus ir juos išsaugoti, kad būtų galima panaudoti vėliau. Todėl pagal tradicinį receptą pirmuoju „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos etapu nuo šviežio kumpio pašalinama visa oda ir poodiniai riebalai. Tai – retas, greičiau unikalus, metodas, palyginti su tuo, kaip vytintas kumpis gaminamas kitose vietovėse. Kita apipjaustymo proceso ypatybė – tai, kad dubens kaulai nepašalinami, o tai reiškia, jog lieka daugiau mėsos ir dėl to kumpis yra didesnis.

Kumpių gamybos menas Istroje plėtojamas jau keletą šimtmečių, per kuriuos buvo patobulinti tradiciniai gamybos metodai. Pačių seniausių žinių apie Istrą, kur aiškiai paminėtas vytintas kumpis, randama 1580 m. glagolica padarytuose Ročo savivaldybės įrašuose: užrašyta, kad tarp vaišių, užsakytų prefekto vestuvių puotai, būta ir vytinto kumpio (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč* (1566–1628), Pazino valstybinis archyvas, Pazinas, 2009, p. 102–103). Taip pat Roče, tik keliais metais vėliau (1594 m.) šv. Margaritos Antiochietės dienos iškilmėms buvo užsakyta ir Rašporo kapitono (Venecijai priklausiusios šiaurinės Istros dalies valdytojo) bei jo palydos pietums patiekta vytinto kumpio (*ibid.*, p. 110–111). Viename 1612 m. įrašė nurodoma, kad „keturi šimtai uskokų karių perėjo Učką... Uskokai prisigrobė aibę gyvulių ir daugybę sūrio, vytinto kumpio, vyno bei kitokio maisto“ (Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije*, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, p. 318). Viename 1810 m. dokumente rašoma, kad visų brangiausia mėsa buvo sūdyta kiauliena – kumpis ir šoninė (Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, p. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos tradiciją Manžano, Nova Vaso ir Bertokų miestelių ūkiuose savo knygoje *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Ljubliana, 1990, p. 169, 209, 211) aprašė Stanislavas Renčeljis.

## 5.2. Produkto ypatumai

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ išskirtinumą visų pirma lemia šie trys veiksniai: žaliava, tradicijomis grindžiama gamybos technologija ir produkto organoleptinės savybės.

Žaliava yra ypatinga tuo, kad grynavaislių kaulių auginimas yra kontroliuojamas, jos penimos laikantis specialių reikalavimų tol, kol vidutinis jų svoris viršys 160 kg, o penėjimo laikotarpis yra ilgesnis nei kitų kaulių. Kad švieži kumpiai būtų sunkūs, skerđžiama kiaulė turi daug sverti, nes vytinami ir brandinami kumpiai dėl gamybos proceso ypatumų praranda daug vandens.

Tradiciniu būdu vytinamas kumpis apipjaustomas taip, kad liktų dubens kaulai (*os ilium*, *os pubis* ir *os ischii*), o kituose regionuose tai nėra įprasta. Konkrečiai, apipjausčius ir suapvalinus kumpį, paslepama šlaunikaulio galva (*caput femoris* – šlaunikaulio galas), o kitų rūšių vytintame kumpyje ji gali būti gerai matoma iš vidaus, t. y. vidurio, ir yra vienas iš jų pagrindinių vizualinių elementų. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ šios šlaunikaulio galvos nesimato, nes ji yra dubens gūžduobėje (*acetabulum*).

Tai, kad nuo paviršiaus pašalinama visa oda ir poodiniai riebalai paliekant tik mėsą, taip pat yra itin neįprastas kumpio apipjaustymo būdas. Apipjaustytas kumpis sūdomas naudojant druską ir pipirus, česnaką, lauro lapus ir rozmariną. Dar vienas „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos skiriamasis požymis yra tas, kad sūdant kumpį dedama tiek daug prieskonių. Pašalinus odą šis kumpis ne tik kiek daugiau suvysta (praranda svorio) nei kitų rūšių kumpis, bet ir įgauna dar vieną išskirtinį požymį – ant viso kumpio išorinio paviršiaus susidaro pelėsių sluoksnis.

Išskirtinės „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ organoleptinės savybės pirmiausia matomos iš jo išvaizdos, kadangi kumpis yra be odos ir poodinių riebalų, su dubens kaulais, dėl kurių jo forma yra neįprastai pailga, ir dažnai jo paviršius padengtas įvairaus storio pelėsių sluoksniu.

Galutiniam produktui būdingas išskirtinis aromatas, švelnus, sūrsvas skonis, vienoda rausvai raudona spalva ir patraukli raumenų audinio konsistencija. Kumpio sudėtyje nėra jokių priedų, kadangi jis gaminamas tradiciniu būdu.

## 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

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ir Istros regiono ryšys ypatingas dėl palankių gamtos sąlygų: žiemą temperatūra nebūna itin žema, o orą atvėsina ir išsausina dažni vėjai, kurie sudaro puikias sąlygas natūraliai džiovinti kumpį. Pirminė žema temperatūra ir palaiptiui mažėjanti santykinė drėgmė užtikrina, kad kumpis nuolat džiuūtų. Todėl kumpį sūdyti (pirminis gamybos etapas) galima tik nuo spalio 15 d. iki kovo 20 d. Tai vienas iš pagrindinių tradicinio gamybos metodo kriterijų.

Esant tokiam klimatui sudaromos idealios sąlygos tradiciniam „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gaminti – kumpis džiovinamas ore ir jo nereikia rūkyti – tai turi didelės įtakos jo kokybei ir išskirtinumui, palyginti su kitų rūšių vytintu kumpiu.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ypatybes lemia ir Istros kaimo bendruomenių kultūros paveldas – daugelio Istros ūkininkų kartų sukaupta patirtis ir įgūdžiai. Tradiciškai vytintas kumpis buvo gaminamas tik iš labai daug sveriančių kiaulių (per 160 kg), kurias maitindavo dobilais, liucernomis, moliūgais, kopūstais, pašariniais runkeliais, kviečiais, virtomis bulvėmis ir t. t.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybai naudojamo kumpio apipjaustymo būdas nepasikeitė nuo tų laikų, kai kaimo vietovių gyventojams reikėjo išgauti kuo daugiau taukų ir juos išsaugoti, kad būtų galima panaudoti vėliau. Todėl pagal tradicinį receptą pirmuoju „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ gamybos etapu nuo šviežio kumpio pašalinama visa oda bei poodiniai riebalai ir paliekama mėsa be odos. Tai retas, greičiau unikalus, metodas, palyginti su tuo, kaip tas vytintas kumpis gaminamas kitose vietovėse (paprastai džiovinamas su oda). Kita „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ypatybė – tradicinis kumpio apipjaustymas paliekant dubens kaulus. Tokie kumpiai visada yra kiek didesni ir sunkesni nei kituose regionuose gaminami vytinti kumpiai.

Kumpius vytinant be odos ir poodinių riebalų brandinimas neabejotinai yra šiek tiek kitoks (brandinimo etapu visi raumens audiniai turi tiesioginį sąlytį su oru ir kumpio paviršius pasidengia pelėsiams), todėl kumpis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ įgauna išskirtinių organoleptinių savybių.

Ypatingą „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ skonį ir kvapą taip pat suteikia įvairūs prieskoniai, kurių dedama į sausą sūrį. Prieskoniai turi didelės įtakos „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ aromatui, nes, kitaip nei kitų vytintų kumpių, visas šio kumpio paviršius padengiamas prieskoniais, todėl jų aromatas gali lengviau ir giliau įsigerti į visas kumpio dalis.

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

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Žr. 2 išnašą.











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



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

**LT**