

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 241



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

58 tomas

2015 m. liepos 23 d.

Turinys

I Rezoliucijos, rekomendacijos ir nuomonės

NUOMONĖS

Europos Komisija

2015/C 241/01

2015 m. liepos 22 d. Komisijos nuomonė dėl Nyderlandų priimtoms priemonės, kuria nuolatinius odos užpildus uždraudžiama naudoti estetiniams tikslais 1

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2015/C 241/02

Euro kursas 3

2015/C 241/03

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė 4

LT

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2015/C 241/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7703 – PontMeyer/DBS) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2015/C 241/05	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
---------------	---	---

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

I

(Rezoliucijos, rekomendacijos ir nuomonės)

NUOMONĖS

EUROPOS KOMISIJA

KOMISIJOS NUOMONĖ

2015 m. liepos 22 d.

dėl Nyderlandų priimtos priemonės, kuria nuolatinis odos užpildus uždraudžiama naudoti estetiniams tikslais

(2015/C 241/01)

Ši nuomonė grindžiama 1993 m. birželio 14 d. Tarybos direktyvos 93/42/EEB dėl medicinos prietaisų 14b straipsnio ketvirta pastraipa⁽¹⁾.

2014 m. liepos 11 d. raštu Nyderlandų valdžios institucijos pranešė Komisijai apie dekreto projektą, kuriuo iš dalies keičiamas Dekretas dėl medicinos prietaisų (*Besluit Medische Hulpmiddelen*), kuriuo siekiama uždrausti naudoti nuolatinis odos užpildus ne rekonstrukcijos tikslais, remiantis Direktyvos 93/42/EEB 14b straipsniu. Nyderlandai šią priemonę pagrindė tuo, kad naudojant nuolatinis odos užpildus kyla rizika stipriai sužaloti odą. Nyderlandų valdžios institucijų manymu, tokių pasekmių atsiradimo rizika yra didesnė nei nauda, gaunama naudojant nuolatinis odos užpildus vien tik estetiniams tikslais.

Be to, Nyderlandų valdžios institucijos pranešė, kad Nyderlandų plastinės chirurgijos asociacija paskelbė šios srities standartą, kuriame nurodyta, kad nuolatiniai odos užpildai privalo būti naudojami tik esant būtinybei ir laikantis griežtų sąlygų. Dėl šios srities standarto praktikoje šių produktų naudojama jau mažiau. Todėl numatoma, kad minėtas draudimas turės mažai įtakos tokių produktų pardavimui Nyderlanduose.

Komisijos nuomone, produktai, kuriuos dekreto projektu siekiama uždrausti – tai produktai, kurie gamintojų numatyti naudoti tik medicininiais tikslais (t. y. rekonstrukcijos tikslais) ir kurie gali būti naudojami ne pagal patvirtintas indikacijas estetiniams tikslais, taip pat produktai, kurie gamintojų numatyti naudoti ir medicininiais tikslais, ir estetiniams tikslais ir kurie taip pat laikomi medicinos prietaisais ir todėl patektų į medicinos prietaisus reglamentuojančių teisės aktų taikymo sritį. Todėl Komisija mano, kad nors draudimas susijęs tik su estetiniams tikslais naudojamais nuolatiniais odos užpildais, dėl jo būtų apribotas produktų, kurie laikomi medicinos prietaisais, teikimais rinkai.

Medicinos prietaisus reglamentuojančių teisės aktų taikymo sritis neapėria produktų, kurie pateikiami kaip skirti naudoti tik estetiniams tikslais. Todėl Komisija prašo Nyderlandų valdžios institucijų apsvarstyti, ar draudimas turėtų būti įtrauktas tik į Dekretą dėl medicinos prietaisų, ar taip pat ir į kitus nacionalinius teisės aktus, kurių taikymo sritis apėria produktus, skirtus naudoti tik estetiniams tikslais.

2014 m. lapkričio 17 d. per Medicinos prietaisų ekspertų grupės susitikimą buvo surengtos konsultacijos pagal 14b straipsnį dėl numatomo draudimo. Jų metu valstybės narės ir kiti suinteresuotieji subjektai turėjo galimybę išsakyti savo nuomonę dėl pasiūlytos priemonės.

Diskusijų metu nei kitos valstybės narės, nei suinteresuotieji subjektai nekvestionavo Nyderlandų argumentų, kuriuos jie pateikė po nacionaliniu lygiu atlikto rizikos vertinimo. Nepaisant to, valstybės narės nemanė, kad šį draudimą būtina išplėsti visoje Sąjungos teritorijoje, visų pirma todėl, kad esama skirtingų metodų, pagal kuriuos produktai priskiriami atitinkamoms kategorijoms.

Atsižvelgdama į Nyderlandų pateiktus argumentus ir konsultacijų rezultatus, Komisija mano, kad rizika, susijusi su nuolatinis odos užpildų naudojimu, suteikia pagrindo tokiam draudimui juos naudoti vien tik estetiniams tikslais.

⁽¹⁾ OL L 169, 1993 7 12, p. 1.

Remiantis tuo, kas išdėstyta pirmiau, Komisija mano, kad Nyderlandų dekretas dėl medicinos prietaisų, kuriuo nuolatinius odos užpildus uždraudžiama naudoti estetiniais tikslais, yra pagrįstas.

Priimta Briuselyje 2015 m. liepos 22 d.

Komisijos vardu

Elżbieta BIENKOWSKA

Komisijos narė

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2015 m. liepos 22 d.

(2015/C 241/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,0902	CAD	Kanados doleris	1,4167
JPY	Japonijos jena	134,98	HKD	Honkongo doleris	8,4498
DKK	Danijos krona	7,4616	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6562
GBP	Svaras sterlingas	0,69820	SGD	Singapūro doleris	1,4889
SEK	Švedijos krona	9,3836	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 257,50
CHF	Šveicarijos frankas	1,0482	ZAR	Pietų Afrikos randas	13,4922
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	6,7695
NOK	Norvegijos krona	8,8990	HRK	Kroatijos kuna	7,5880
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	14 621,13
CZK	Čekijos krona	27,068	MYR	Malaizijos ringitas	4,1359
HUF	Vengrijos forintas	308,33	PHP	Filipinų pesas	49,260
PLN	Lenkijos zlotas	4,1208	RUB	Rusijos rublis	62,3115
RON	Rumunijos lėja	4,4198	THB	Tailando batas	37,795
TRY	Turkijos lira	2,9660	BRL	Brazilijos realas	3,4816
AUD	Australijos doleris	1,4765	MXN	Meksikos pesas	17,5173
			INR	Indijos rupija	69,3814

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2015/C 241/03)

*Slovakijos 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 ⁽¹⁾. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis ⁽²⁾, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginį 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 – Slovakija**Proga** – Ludovító Štúro 200-osios gimimo metinės

Dizaino aprašas. Monetoje pavaizduotas Ludovító Štúro portretas. Portreto dešinėje lygiagrečiai vidinės monetos dalies kraštui puslankiu įrašyti monetos išleidimo metai „2015“, o dešiniau palei pat kraštą – monetą leidžiančios šalies pavadinimas „SLOVENSKO“. Portreto kairėje lygiagrečiai vidinės monetos dalies kraštui puslankiu iškalti L. Štúro gimimo ir mirties metai „1815–1856“, o kairiau palei pat kraštą – vardas „LUDOVÍT ŠTÚR“. Monetos viršutinėje dalyje dešinėje iškaltas Kremnicos monetų kalyklos („Mincovňa Kremnica“) ženklas, kurį sudaro raidės „MK“ tarp dviejų šampų. Apatinėje dalyje dešinėje iškaltos stilizuotos raidės „IŘ“ – dizainerio Ivano Řeháko inicialai.

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

Tiražas – 1 000 000**Išleidimo data** – 2015 m. spalio mėn.

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

⁽²⁾ 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)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.7703 – PontMeyer/DBS)

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 241/04)

1. 2015 m. liepos 15 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „PontMeyer N.V.“ (toliau – „PontMeyer“, Nyderlandai), kontroliuojama įmonės „HAL Investments B.V.“, pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Deli Building Supplies B.V.“ (toliau – DBS, Nyderlandai) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - „PontMeyer“: medienos ir statybinių medžiagų platinimas Nyderlanduose, medžio ir medienos plokščių didmeninė prekyba, medinių langų, durų ir rėmų gamyba,
 - DBS: kelių medienos ir statybinių medžiagų tiekėjų Nyderlanduose kontroliuojančioji bendrovė, vykdanči medžio ir medienos plokščių, taip pat luboms ir pertvaroms skirtų produktų didmeninę prekybą.
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.
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), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7703 – PontMeyer/DBS“ 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).

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 241/05)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„DRNIŠKI PRŠUT“

ES Nr.: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Drniški pršut“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Drniški pršut“ yra užpakalinė kiaulės koja, sūdyta rupia jūros druska, slėgta, šaltai rūkyta ir vytinta (visas procesas užima ne mažiau kaip 12 mėnesių). Kumpio specifinė išvaizda pasižymi tuo, kad nėra dubens kaulų, pakinklio sausgyslės ir vidinės kojos dalies odos ir riebalų. Taip pat kumpis pasižymi vienodai apvaliais kraštais. Kumpis neturi turėti jokių matomų išorinių pažeidimų, tačiau ant išorinio paviršiaus gali būti plono pelėsio sluoksnio likučių. Perpjautas pusiau jis yra vientisos, intensyvios ryškiai raudonos spalvos (išskyrus riebalų baltumą) ir stipraus subrandintos, šiek tiek rūkytos, vytintos kiaulienos kvapo. Tam tikras vytinimo lygis suteikia kumpiui jo puišką struktūrą ir padaro jį lengvai pjaustomą bei lengvai kramtomą, o tai reiškia, kad dėl kumpio sultingumo ir skanumo kąsniai gali būti greitai nuryjami. Kumpis yra stipraus, saldoko skonio ir vidutiniškai sūrus. Kąsnį nurijus lieka malonus sūrus ir lengvai saldus kvapas bei skonis, primenantys kumpio be jokio rūgštumo, kartumo ar gaižumo aromata.

Gaminį „Drniški pršut“ atidavus į prekybą, jis turi sverti ne mažiau kaip 6,5 kg, santykinis mėsos drėgnis turi būti ne didesnis kaip 40 %, druskos (NaCl) kiekis – ne didesnis kaip 7,0 %, o vandens aktyvumo koeficientas – mažesnis kaip 0,90.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

„Drniški pršut“ yra gaminamas tik iš šviežios užpakalinės kiaulės kojos, kuri, be laikymo šaltoje temperatūroje nuo -1 °C iki +4 °C, nėra niekaip kitaip konservuojama (įskaitant užšaldymą). Gali būti naudojama tik tų kojų mėsa, kurios yra išsaugotos šviežios ir kurios yra mikrobiologiškai tinkamos. Negali būti naudojama prastesnės kokybės arba išblyškiosios spalvos mėsa, minkšta ir vandeninga mėsa arba labai tamsi, kieta ir sausa mėsa.

Gaminant „Drniški pršut“, kojos apipjaustomos, kad būtų galima išimti pakinklio sausgysles, kryžkaulį, dubens kaulus ir uodeginius slankstelius, tačiau šlaunikaulis, blauzdikaulis ir šėvikaulis lieka kojoje, kaip ir įaugusi dubens kaulo dalis ir, priklausomai nuo įpjovimo dydžio pakinklio sausgyslėms išimti, čiurnikaulių likučiai. Sūdymui nupjautos kojų vidinėje pusėje nėra dalies odos ir riebalų iki kelio sąnario ir dalies raumens, kuris išimamas puslankiu

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

kartu su riebalais, todėl apatinis kumpio kraštas nuo šlaunikaulio galvutės yra 5–8 cm. Nupjautos kojos negali turėti pažeidimų, hematomų, nelygumų ar išsikišusių dalių. Kojos turi būti pasūdytos per dvi – keturias dienas nuo paskerdimo dienos.

Sūdymui paruošta nupjauta koja turi sverti ne mažiau kaip 11 kg.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Drniški pršut“ gamybos etapai turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje. Gamybos procesas susideda iš sauso sūdymo, slėgimo, skalavimo, rūkymo, natūralaus vytinimo ir brandinimo.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

„Drniški pršut“ gali būti pardavinėjamas visas, supjaustytas skirtingų formų dalimis arba supjaustytas griežinėliais. Kumpio gabalai ir griežinėliai pardavinėjami įvairių formų, dydžių ir svorių vakuuminėse pakuotėse.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Gamybos proceso pabaigoje ant gaminio „Drniški pršut“, atitinkančio visus specifikacijoje nurodytus reikalavimus, odelės šono yra išdeginamas įspaudas su „Drniški pršut“ prekės ženklu. Prieš atiduodant į prekybą, jis taip pat pažymimas „Drniški pršut“ bendru skiriamuoju ženklu.

Jeigu gaminys yra iškaulinėtas ir supjaustytas gabalais arba griežinėliais, visos į prekybą atiduodamos pakuotės turi būti pažymėtos „Drniški pršut“ bendru skiriamuoju ženklu.

„Drniški pršut“ prekės ženklo ir bendro skiriamąjo ženklo logotipai pavaizduoti gaminio specifikacijoje. Visi nuorodos naudotojai, kurie į prekybą atiduoda gaminio specifikaciją atitinkančius gaminius, turi teisę naudoti „Drniški pršut“ prekės ženklą ir bendrą skiriamąjį ženklą vienodomis sąlygomis. „Drniški pršut“ prekės ženklo ir bendro skiriamąjo ženklo logotipai pavaizduoti toliau (1 ir 2 pav.).

1 pav.

„Drniški pršut“ prekės ženklas



2 pav.

„Drniški pršut“ bendras skiriamasis ženklas



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Drniški pršut“ gamybos vietovė yra Šibeniko ir Knino apskrityje, jos administracinės ribos – Drnišo miestas ir šalia esančios Prominos, Ružičiaus, Unešičiaus ir Biskupijos savivaldybės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

„Drniški pršut“ gaminamas geografinėje vietovėje, pasižymincioje specifiniu mikroklimatu. Nors ir yra netoli jūros (20–30 km tiesia linija), vietovei būdingos kiek pakitusio Viduržemio jūros klimato savybės. Apskritai klimatas daugiausiai yra panašus į Viduržemio jūros klimatą su karštomis vasaromis (pasižyminciomis svilinančiu karščiu ir sausromis) bei švelniomis žiemomis, per kurias retai iškrenta sniegas. Dažni rytiniai, pietrytiniai ir šiaurės rytų vėjai turi daug įtakos visos vietovės klimatui, kadangi jie per metus vidutiniškai pučia beveik 65 % laiko. Žiemą dažni vėjai, džiovinantys ir vėsinantys orą, o tai palanku vytinant mėsą. Ypač svarbi šiuo atžvilgiu yra dviejų vėjų kaita: dominuojančios boros (sausos, šaltos, šiaurės rytų vėjo, pučiančios nuo Dinaros kalnų masyvo ir šalia esančių kalnų link jūros) ir siroko (pietryčių vėjo, atnešančio šilumą ir drėgmę nuo jūros). Dėl besikeičiančių boros ir siroko

vėjų bei netoliese esančios Adrijos jūros temperatūros žiemą nėra labai žemos, o oras yra išdžiovinamas ir atvėsinaamas dažnų vėjų iš kalnų, taigi taip mėsa natūraliai apsaugoma nuo gedimo. Ši apsauga yra itin svarbi, ypač pradinuose „Drniški pršut“ gamybos etapuose, kai kumpiai sausai sūdomi ir vytinami. Todėl vidutinė oro temperatūra Drnišo srityje nuo gruodžio iki vasario būna 3,7–5 °C, o santykinis oro drėgnis siekia 76–78 %. Tai sukuria vėsius ir sausas sąlygas, reikalingas kumpiui „Drniški pršut“ apsaugoti sauso sūdymo ir vytinimo metu. Tokia temperatūra ir drėgnis, kartu su vėsiu ir sausu vėju, palengvina „Drniški pršut“ gamybą, kuri prasideda būtent tuo metų laiku.

„Drniški pršut“ specifiskumas nulemtas jo išskirtinių savybių, tokių kaip ne itin sūrus skonis, švelnus dūmų aromatas ir tam tikras vytinimo lygis – visa tai yra tradicinių gamybos metodų ir prisitaikymo prie vietos klimato, ilgalaikės reputacijos ir užimamos svarbios vietos šalies bei užsienio rinkoje rezultatas.

„Drniški pršut“ gaminamas sausai sūdam vien tik rupia jūros druska be jokių kitų priedų. Kojos sūdomos naudojant nurodytą druskos kiekį (o bet kokia „negryna“ druska pašalinama), tada jos skalaujamos, taip gaminiui „Drniški pršut“ suteikiant ne tokį sūrų ir šiek tiek saldų skonį (pavyzdžiui, NaCl kiekis gatavame gaminyje neviršija 7 %; tai buvo įrodyta 2008 m. Zagrebo universiteto Žemės ūkio fakultete atliktais cheminiais tyrimais). Be to, „Drniški pršut“ gamybos metu naudojamas specialus rūkymo būdas. Rūkymui naudojama sausa kadagio (*Juniperus communis*) mediena, migdolo (*Amygdalus communis*) mediena ir kevalai ir džiovintas smiltyninis šlamutis (*Helichrysum arenarium*) kartu su buku (*Fagus sylvatica*) ir skrobliu (*Carpinus betulus L.*), kurie suteikia dūmams specialaus aromato. Medžiagos dega lėtai ir kumpiai rūkomi pamažu naudojant gerą oro cirkuliacijos sistemą. Todėl subrandintam kumpiui būdingas dūmų aromatas visuomet pastebimas, bet niekada neužgožia subrandinto mėsos aromato. Dėl ilgo vytinimo ir brandinimo periodo (12 mėnesių arba ilgiau), per kurį kumpis palaipsniui netenka vandens, o jo baltymai ir riebalai patiria savaiminius cheminius ir fermentinius pokyčius, „Drniški pršut“ pasižymi šiek tiek aukštesniu dehidratavimo lygiu (gatavo gaminio drėgnis ne didesnis kaip 40 %; „Drniški pršut“ – osobine sirovine i finalnog proizvoda, 44-o Kroatijos ir 4-o tarptautinio žemės ūkio simpoziumo protokolai, Opatija, 2009 m., pp. 221–222), tačiau dėl ilgo apdoravimo periodo ir su juo susijusių cheminių ir fermentinių pokyčių, teigiamai pakeičiančių kumpio struktūrą, jis taip pat yra maloniai minkštas. Pakankamai ilgas brandinimo periodas labai svarbus ir kumpio ryškiai raudonai spalvai bei po valgymo išliekančiam aromatum.

Žemos oro temperatūros, natūraliai apsaugančios mėsą nuo sugedimo žiemą, reiškia, kad Drnišo kumpio gamintojai sūdymo procesui gali naudoti vidutinišką kiekį druskos. Buko, skroblo, sauso kadagio mediena, migdolo kevalai ir džiovintas smiltyninis šlamutis ir šiais laikais yra kūrenami rankomis, o kumpiai paprastai rūkomi esant šiltam ir drėgnam orui ir po to vėdinami pučiant šiaurės rytų vėjui bora. Kruopštus sūdytas ir rūkomas bei natūralus vytinimas ir brandinimas mažiausiai vienerius metus yra esminiai procesai, kurie „Drniški pršut“ kumpiui suteikia atpažįstamą spalvą, struktūrą, kvapą ir skonį. Drnišo kumpio gamintojų atidumas, žinios ir patirtis bei vietos oro sąlygų išmanymas visuomet buvo būtinas veiksnys „Drniški pršut“ tradicinei gamybai ir atpažįstamai kokybei užtikrinti.

Ryšys tarp „Drniški pršut“ ir geografinių apylinkių kyla iš ilgos gamybos tradicijos ir gero Drnišo regiono kumpio vardo bei palankaus klimato ir vietos gyventojų žinių bei įgūdžių. Turtinga kumpio gamybos tradicija buvo sukurta daugelio vietos gyventojų kartų, kurios sumaniai panaudojo natūralias „Dievo duotas“ sąlygas, ir viso to pasekoje Drnišo miestas ir aplinkinės vietovės nuo senų laikų yra žinomos dėl savo kumpio. Dėl savo kokybės „Drniški pršut“ visada buvo žymus tarp šalies viduje gaminamų kumpių, kaip galima matyti 1978 m. laikraščio straipsnyje pavadinimu „Unikati drniške pršutoteke“ („Unikalūs Drnišo kumpio parduotuvės gaminiai“) (*Nedjeljna Dalmacija*, 1978 m. balandžio 15 d.), o tai, kad jis buvo tiekiamas karališkuosiuose rūmuose per Jungtinės Karalystės karalienės Elžbietos II karūnavimą 1953 m. birželio 2 d. ir taip pat pažymint jos 50-ąsias karūnavimo metines (Padėkos raštas, Bakingemo rūmai, 2002 m.), rodo jo išskirtinai aukštą tarptautinio prestižo lygį. Iki XX a. 10-o dešimtmečio karo Drnišo gamyklos kumpis buvo komerciškai svarbiausias ir geriausias žinomas kumpio prekės ženklas šalies rinkoje. „Drniški pršut“ išlaikė savo gerą vardą iki pat šių dienų ir yra gerai žinomas ne tik buvusios Jugoslavijos šalyse, bet ir kitur.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pršut%20-izmjena.pdf>

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT