

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 323



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

58 tomas

2015 m. spalio 1 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2015/C 323/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7733 – Tokio Marine / HCC) ⁽¹⁾	1
2015/C 323/02	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7735 – Fosun / BHF-KB) ⁽¹⁾	1
2015/C 323/03	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.7712 – KSPG / Hasco / Cosmo / JV) ⁽¹⁾ ...	2

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2015/C 323/04	Euro kursas	3
---------------	-------------------	---

Europos Sąjungos tarnautojų teismas

2015/C 323/05	Bylų paskyrimo kolegijoms kriterijai	4
---------------	--	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2015/C 323/06	Pranešimas ekonominės veiklos vykdytojams. Naujas prašymų sustabdyti autonominių Bendrojo muitų tarifo muitų taikymą tam tikriems pramonės ir žemės ūkio produktams ciklas	5
---------------	--	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2015/C 323/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7788 – Ardian / Electricité de France / Géosel) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2015/C 323/08	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	7
2015/C 323/09	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	11

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Komunikatai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.7733 – Tokio Marine / HCC)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 323/01)

2015 m. rugsėjo 9 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 ⁽¹⁾ 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 sektorį,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32015M7733. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.7735 – Fosun / BHF-KB)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 323/02)

2015 m. rugsėjo 15 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 ⁽¹⁾ 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 sektorį,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32015M7735. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.7712 – KSPG / Hasco / Cosmo / JV)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2015/C 323/03)

2015 m. rugsėjo 25 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 ⁽¹⁾ 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. 32015M7712. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2015 m. rugsėjo 30 d.

(2015/C 323/04)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1203	CAD	Kanados doleris	1,5034
JPY	Japonijos jena	134,69	HKD	Honkongo doleris	8,6824
DKK	Danijos krona	7,4598	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7568
GBP	Svaras sterlingas	0,73850	SGD	Singapūro doleris	1,5921
SEK	Švedijos krona	9,4083	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 328,27
CHF	Šveicarijos frankas	1,0915	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,4984
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,1206
NOK	Norvegijos krona	9,5245	HRK	Kroatijos kuna	7,6445
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 347,81
CZK	Čekijos krona	27,187	MYR	Malaizijos ringitas	4,9237
HUF	Vengrijos forintas	313,45	PHP	Filipinų pesas	52,347
PLN	Lenkijos zlotas	4,2448	RUB	Rusijos rublis	73,2416
RON	Rumunijos lėja	4,4176	THB	Tailando batas	40,712
TRY	Turkijos lira	3,3903	BRL	Brazilijos realas	4,4808
AUD	Australijos doleris	1,5939	MXN	Meksikos pesas	18,9768
			INR	Indijos rupija	73,4805

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

EUROPOS SĄJUNGOS TARNAUTOJŲ TEISMAS

Bylų paskyrimo kolegijoms kriterijai

(2015/C 323/05)

Remdamasis Teisingumo Teismo statuto I priedo 4 straipsniu ir savo Procedūros reglamento 13 straipsnio 2 dalimi, 2015 m. rugsėjo 11 d. Tarnautojų teismas nusprendė, kad nuo ieškinio gavimo bylos bus skiriamos 1-ajai, 2-ajai ir 3-iajai kolegijoms pakaitomis pagal jų įregistravimą kanceliarijos bylų registre, nepažeidžiant galimybės bylą perduoti nagrinėti plenarinei sesijai ar vienam teisėjui.

Tarnautojų teismo pirmininkas dėl tarp bylų esančio ryšio arba siekdamas užtikrinti subalansuotą ir nuoseklų darbo krūvio paskirstymą Tarnautojų teisme, gali nukrypti nuo nurodytųjų paskirstymo taisyklių.

Dėl tų pačių priežasčių vykstant procedūrai Tarnautojų teismo pirmininkas, pasitaręs su atitinkamais teisėjais ir prieš teisėjui pranešėjui pateikiant Tarnautojų teismo procedūros reglamento 58 straipsnyje nurodytą preliminarų pranešimą, gali nuspręsti paskirti bylas iš naujo.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS
ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

**Pranešimas ekonominės veiklos vykdytojams. Naujas prašymų sustabdyti autonominių Bendrojo
muitų tarifo muitų taikymą tam tikriems pramonės ir žemės ūkio produktams ciklas**

(2015/C 323/06)

Ekonominės veiklos vykdytojams pranešame, kad Komisija gavo 2016 m. liepos mėn. ciklo prašymus pagal Komisijos komunikate dėl autonominių muitų tarifo taikymo sustabdymo ir kvotų (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ numatytas administracines priemones.

Produktų, kurių muitų taikymą prašoma sustabdyti, sąrašas jau pateiktas teminėje Komisijos interneto svetainėje („Europa“) apie muitų sąjungą ⁽²⁾.

Ekonominės veiklos vykdytojams taip pat pranešame, kad per nacionalines administracijas siunčiami prieštaravimai dėl naujų prašymų Komisiją turi pasiekti iki 2015 m. gruodžio 11 d. (šią dieną suplanuotas antrasis Ekonominių tarifų klausimų darbo grupės posėdis).

Suinteresuotiesiems veiklos vykdytojams patariame reguliariai tikrinti minėtą sąrašą, kuriame atnaujinama informacija apie prašymų statusą.

Daugiau informacijos apie autonominių muitų tarifo taikymo sustabdymo procedūrą galima rasti interneto svetainėje „Europa“ adresu

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ OL C 363, 2011 12 13, p. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=lt

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.7788 – Ardian / Electricité de France / GÉOSÉL)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 323/07)

1. 2015 m. rugsėjo 22 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Europos Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Ardian France S.A.S.“ („Ardian“, Prancūzija) ir įmonė „Electricité de France S.A.“ (EDF, Prancūzija), pirkdamos akcijas, netiesiogiai įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonės „Géosel Manosque S.A.S.“ („Géosel“, France) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - „Ardian“: bendro pobūdžio privataus akcinio kapitalo teikimo ir turto valdymo veikla, susijusi su sveikatos priežiūra, infrastruktūra, energetika, vartotojų prekėmis ir naujų technologijų sektoriais.
 - EDF: elektros energijos gamyba ir didmeninė prekyba, elektros energijos perdavimas, skirstymas ir mažmeninis tiekimas, kitų su elektros energija susijusių paslaugų teikimas, didmeninė ir mažmeninė gamtinių dujų prekyba.
 - „Géosel“: požeminis angliavandenilių saugojimas ir gabenimas Prancūzijoje.
3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti šiame pranešime nurodyta tvarka.
4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas Komisijai galima siųsti faksu (+32 22964301), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7788 – Ardian / Electricité de France / GÉOSÉL“ adresu:

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

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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 323/08)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

DALMATINSKI PRŠUT**ES Nr: HR-PGI-0005-01205-3.3.2014****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Dalmatinski pršut“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatija

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

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Dalmatinski pršut“ yra konservuotas vytintos mėsos gaminys, pagamintas iš kiaulių kojų su kaulais, oda ir poodiniais riebalais.

Išskyrus jūros druską, „Dalmatinski pršut“ sudėtyje nėra jokių priedų (nitritų, nitratų, kalio sorbato, askorbo arba propano rūgšties).

„Dalmatinski pršut“ pasižymi šiomis organoleptinėmis savybėmis:

- a) išorės vaizdas: nėra įtrūkimų, įpjovimų ar laisvai kabančių raumenų audinių ar odos; nėra matomo odos paviršiaus susiraukšlėjimo;
- b) pjūvio vieta: poodinių riebalų spalva gali būti nuo baltos iki rausvai baltos, pati mėsa nuo vienodai raudonos iki šviesiai raudonos spalvos;
- c) aromatas: fermentuotos, sūdytos, džiovintos ir rūkytos kiaulienos aromatas be pašalinių kvapų (dervų, aliejaus, žalios mėsos, šviežios žolės ar šieno); dūmų aromatas nėra stiprus;
- d) skonis: nuo šiek tiek sūraus iki sūraus;
- e) tekstūra: minkšta.

„Dalmatinski pršut“ pasižymi šiomis cheminėmis savybėmis:

- a) drėgnis – nuo 40 % iki 55 %;
- b) vandens aktyvumas (aw) mažesnis nei 0,93;
- c) druskos (NaCl) kiekis – nuo 4,5 % iki 7,5 %.

Pateikiami į rinką „Dalmatinski pršut“ yra ne mažesnio nei 6,5 kg svorio ir brandinti ne trumpiau kaip 12 mėnesių nuo gamybos pradžios.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

„Dalmatinski pršut“ gaminamas iš komercinių veislių mėsinių kiaulių, mišrių veislių arba veisti skirtų kiaulių arba iš bet kokie minėto derinio kryžminant gautų veislių kiaulių šviežių kojų su kaulais.

Mažiausias paruoštos kojos svoris – 11 kg.

Mėsos kokybė: šviežia kiaulės koja neturi turėti aiškių kokios nors traumos ženklų. Mėsa yra raudonai rožinė, tvirtos tekstūros ir be paviršinio vandeningumo (RFN).

Blyški, minkšta ir vandeninga mėsa (angl. PSE), tamsi, kieta ir sausa mėsa (DFD), mėsa, kurios spalva yra tinkama, bet minkšta ir vandeninga (RSE) ir mėsa, kuri yra kieta ir nevandeninga, bet blyški (PFN), negali būti naudojama.

Kai kiaulės kojos pristatomos į gamybos vietą, jų pH, išmatuotas pusgyslinio raumens srityje, turi būti nuo 5,5 iki 6,1.

Riebalų sluoksnis: mažiausias poodinių riebalų storis su oda ant išorinės paruoštos šlaunies dalies, matuojant vertikaliai po šlaunikaulio galvute, yra 15 mm.

Riebalų, dengiančių visą suapvalintą kojos kraštą, užtenka, kad oda neatsiskirtų nuo po ja esančių raumenų.

Mėsos temperatūra: kojas tiekiant gamybai jų vidaus temperatūra turi būti 1 °C–4 °C.

Sandėliuojant ir transportuojant, šviežios kojos laikomos 1 °C–4 °C temperatūroje. Kojos negali būti užšaldomos.

Kojos turi būti pasūdamos po skerdimo praėjus 24–96 valandoms.

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

Visi „Dalmatinski pršut“ gamybos etapai – nuo šviežių kojų sudymo iki presavimo, rūkymo, džiovinimo ir brandinimo – turi vykti 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Pasibaigus brandinimui kumpiuose išdeginama žymė su bendruoju „Dalmatinski pršut“ ženklu ir gamintojo kodu, kuris sutampa su įmonės veterinarinio patikrinimo numeriu.



Rinkai tiekiamas gaminys turi būti pažymėtas pavadinimu „Dalmatinski pršut“ ir bendruoju ženklu. Pavadinimas „Dalmatinski pršut“ turi būti aiškiai įskaitomas ir nenutrinamas, jis turi būti pakankamai didelis ir išskirtinio šrifto bei spalvos, kad labiau išsiskirtų iš kitų žodžių.

Visi pagal specifikaciją produktą rinkai tiekiantys kilmės vietos nuorodos naudotojai turi teisę naudoti bendrąjį simbolį tomis pačiomis sąlygomis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

„Dalmatinski pršut“ gaminamas Dalmatijoje. Šiaurinė gamybos vietovės riba eina per per Novaljės miestą, Kolano savivaldybę, Pago miestą, Starigrado ir Jasenicos savivaldybes, Obrovaco miestą, Erveniko savivaldybę ir Knino miestą. Rytuose riba eina valstybės siena su Bosnija ir Hercegovina bei Juodkalnija. Į pietus ir vakarus ribas žymi jūrų siena su Italijos Respublika.

5. Ryšys su geografine vietove

„Dalmatinski pršut“ ir geografinės vietovės, kurioje jis gaminamas, ryšys grindžiamas produkto savybėmis, kurias lemia tradicinis gamybos būdas, taip pat geras šio regioninio produkto vardas, kuriuo produktas garsėja visoje šalyje.

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

„Dalmatinski pršut“ gaminamas visoje Dalmatijos geografinėje vietovėje, kuri yra ilgiausia ir plačiausia Kroatijos Adrijos pakrantės dalis. Dalmatiją sudaro salos, pakrantė ir nuo pakrantės nutolę Viduržemio jūros rajonai. Pakrantė, salos ir kalnuoti toliau nuo pakrantės esantys rajonai paprastai eina lygiagrečiai vienas kitam šiaurės vakarų – pietryčių kryptimi. Toliau nuo pakrantės esantys rajonai yra kalnuoti, jiems būdingos karstinės savybės.

Dalmatijos klimatas yra Viduržemio jūros tipo – vasaros šiltos ir sausos, o žiemos švelnios ir drėgnos. Žiemą vidutinė temperatūra yra 3,6–9,0 °C, vasarą – 24,7–25,3 °C, santykinė drėgmė per metus svyruoja nuo 56 % iki 76 %. Vietovei būdingas klimato reiškinyje yra bora, sausas ir šaltas žiemą vyraujantis vėjas, pučiantis vidutiniškai 130 dienų per metus. Dėl šių klimato veiksnių susidaro „Dalmatinski pršut“ džiovinimui ir brandinimui palankios sąlygos.

Žmogiškieji veiksniai

Dėl lengvai gaunamos jūros druskos ir palankaus klimato Dalmatijos žmonės iš senovės romėnų greitai perėmė kiaulienos konservavimo sudant ir vytinant įgūdžius. Nuo to laiko *pršut* gamybos patirtis būdavo perduodama iš kartos į kartą, o laikui bėgant peraugo į Dalmatijoje tradiciniu laikomą gamybos procesą.

Tradicinė patirtis yra aktuali visais „Dalmatinski pršut“ gamybos etapais. *Pršut* gamintojai Dalmatijoje parenka kokybės kumpius, sveriančius ne mažiau kaip 11 kg, kurių odos ir riebalų sluoksnis ne plonesnis nei 15 mm. Prieš sudant gamintojai maigydami kumpius iš jų pašalina likusį kraują, ypač iš šlaunies arterijos, kad gaminiai nesugestų džiovinimo ir brandinimo etapais. *Pršut* gamintojų įgūdžių taip pat prireikia nustatant kumpio sudymo ir slėgimo trukmę, kuri visų pirma priklauso nuo jo svorio.

Ypatingas dėmesys skiriamas rūkymo metodui bei trukmei ir medienos parinkimui. Iš tiesų, iš pradžių „Dalmatinski pršut“ buvo konservuojamas sudant ir džiovinant, o ne rūkant. „Dalmatinski pršut“ imtas rūkyti džiovinimo etapu (džiovinama būdavo šalia krosnies senovinėse virtuvėse arba džiovyklose aktytais imtais), kad išgaruotų drėgmė liūčių ir drėgno oro sąlygomis. Kai tik oras pasikeisdavo ir vėl imdavo būsti bora, kumpius išnešdavo džiūti į lauką.

„Dalmatinski pršut“ gamintojai atrado, kad rūkytą mėsą konservuoti geriau, nes ji išsilaiko ilgiau dėl antioksidantų ir baktericidinių dūmų savybių, todėl jie rūkydavo kumpius netgi esant sausiems orams, kai iš tikrųjų nebuvo būtina juos sukabinti palei krosnį. Nors pagal šiandieninius gamybos metodus rūkymas nebėra būtinas mėsos konservantas, gaminant „Dalmatinski pršut“ jis vis dar naudojamas tam, kad produktas įgytų išskirtinį rūkytos ir džiovintos kiaulienos aromatą. Šiandien rūkoma naudojant atskirą gamybos procedūrą ir šaltus dūmus, gautus deginant paprastojo skroblo (*Carpinus* sp.), ąžuolo (*Quercus* sp.) arba buko (*Fagus* sp.) kietmedį arba drožles, kurios tradiciškai yra naudojamos kaip kuras vietiniuose namų ūkiuose.

Produkto ypatumai

„Dalmatinski pršut“ unikalumas visų pirma susijęs su jo organoleptinėmis savybėmis, kurias lemia gamybos procesas.

Būdinga gaminio organoleptinė savybė yra aromatas – fermentuotos, džiovintos kiaulienos ir nestiprus dūmų kvapas. Tyrimais nustatyta, kad „Dalmatinski pršut“ ir kitų šešių vytintų kumpių iš Pietų Europos šalių sudėtis skiriasi dėl lakiųjų medžiagų, visų pirma dėl fenolių (gvajakolio, fenolio, o-krezolio, m-krezolio, 2,5-ksilenolio, 2,6-ksilenolio ir 2,6 dimetoksifenolio), visuose „Dalmatinski pršut“ mėginiuose. Kadangi kiti kumpius nėra rūkomi, labai tikėtina, kad dūmų aromatas atsiranda dėl prieš tai minėtų fenolių (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: *A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying*, Food Chemistry 104 (2007), p. 1038).

„Dalmatinski pršut“ būdingas skonis įvairuoja nuo šiek tiek sūraus iki sūraus, tekstūra minkšta, o spalva gali būti nuo vienodai raudonos iki šviesiai raudonos.

Priežastinis vietovės ir produkto savybių ryšys

„Dalmatinski pršut“ savybių ir jo gamybos vietovės ryšį visų pirma atskleidžia iš kartos į kartą perduodamas tradicinis gamybos metodas. Tradiciniai gamybos įgūdžiai suteikia „Dalmatinski pršut“ ypatingų savybių, kurios padėjo užsitarnauti gerą vardą.

Pagrindinis skiriamasis „Dalmatinski pršut“ bruožas yra būdingas švelnus dūmų aromatas. Todėl rūkymas yra labai svarbus gamybos etapas, kurio metu *pršut* gamintojai ypatingą dėmesį turi skirti tinkamų medienos rūšių pasirinkimui, dūmų kiekiui ir rūkymo trukmei, kuri iš esmės priklauso nuo kumpių svorio ir oro sąlygų rūkymo metu. Jei šie parametrai nėra pasirenkami teisingai, tai gali lemti per stiprų dūmų kvapą, odos išblukimą ir kietesnę mėsos konsistenciją, dėl kurios mėsa ne taip lengvai tirpsta burnoje.

Pršut gamintojų įgūdžiai brandinimo laikotarpiu atsiskleidžia tinkamai kontroliuojant oro srautą, temperatūrą ir santykinę drėgmę, kad medžiagų apykaitos procesai vyktų tinkamu greičiu, taip išvengiant greito ar perteklinio išdžiovinimo, dėl kurio mėsa tampa kietesnė ir, patamsėjus kumpio kraštams, prarandama vienodai raudona – šviesiai raudona raumenų audinio spalva.

Būtent dėl savo švelnaus dūmų kvapo „Dalmatinski pršut“ jau nuo seno buvo pripažintas ne tik gamybos vietovėje.

XX a. 40-ojo dešimtmečio pabaigoje Rudolfas Bergštajnas, Varaždino mieste esančios užkeigos savininkas, vietos savitraštyje skelbdavo, kad jo klientai gali „paragauti tikrojo „Dalmatinski pršut“ [...]“ (*Hrvatsko jedinstvo* Nr. 60, 1938, Varaždin, p. 8).

„Dalmatinski pršut“ populiarumas labai padidėjo 70-ajame dešimtmetyje, kai padidėjusi paklausa paskatino gamybą, kuri buvo imta organizuoti kooperatiniais pagrindais.

Prekybos naujienlaiškio *Meso* (2006 m.) įrašė M. Krvavica ir J. Đugum pažymi, kad „Tradicinės Kroatijos pršut rūšys, įskaitant „Dalmatinski pršut“, [...] pasižymi ypatingomis, dėl kurių jie neabejotinai priskiriami aukščiausios kokybės *pršuts* [...]“. Tai rodo, kad „Dalmatinski pršut“ iki šiol yra vertinamas dėl kokybės ir tradicinio gamybos būdo.

„Dalmatinski pršut“ gamintojai reguliariai dalyvauja Nacionalinėje *Pršut* mugėje, kuri organizuojama Sinyje nuo 2006 m. ir kurioje dalyvauja ir užsienio gamintojai, taip pat Tarptautinėje kumpių mugėje (*International Prosciutto Fair*), organizuojamoje Tinjane nuo 2007 m., kurioje dažnai laimi pagrindinius prizus. „Dalmatinski pršut“ laimėjo pagrindinius prizus ir aukso medalius 2009, 2010 ir 2013 metais Tarptautinėje žemės ūkio mugėje Novi Sade, Serbijoje.

Vystantis turizmui XX a. 10-ojo dešimtmečio viduryje ir didėjant tipiškų vietos produktų paklausai „Dalmatinski pršut“ tapo išskirtiniu Dalmatijos delikatesu, o ekonominiu požiūriu – svarbiu tradicinio maisto produktu Kroatijoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/DALM%20PRŠUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pršut.pdf>

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 323/09)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MOJAMA DE ISLA CRISTINA“

EB Nr. ES-PGI-0005-01211 – 10.3.2014

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Mojama de Isla Cristina“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai ir vėžiagyviai bei iš jų pagaminti produktai.

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Gaminys „Mojama de Isla Cristina“ ruošiamas iš aukštos kokybės tuno dalies (filė), tiek iš dviejų viršutinių ketvirčių, tiek iš dviejų apatinių, kurie vytinami pridedant prieskonių ir džiovinami ore arba specialiai tam pritaikytuose tuneliuose.

Gaminys „Mojama de Isla Cristina“ priskiriamas „Ekstra“ ir I klasei.

„Ekstra“ klasė. Jai priskiriamas džiovinatas sūdytas tunas (*mojama*) iš ne tokios riebios vidinės filė dalies (t. y. iš tos, kuri liečiasi prie tuno stuburo).

I klasė. Jai priskiriamas džiovinatas sūdytas tunas (*mojama*) iš riebesnių filė dalių, esančių šalia „Ekstra“ klasės dalių.

„Mojama de Isla Cristina“ iš išorės yra tamsiai rudos spalvos, o viduje matomi tuno filė ruoželiai, žymiai ryškesni I klasės gaminyje negu „Ekstra“. Supjaustytas tunas pasižymi skirtingais tamsiai raudonos spalvos atspalviais (tamsesniais ties kraštais), standžia, lygia ir ne itin pluoštine tekstūra, riebios žuvies kvapu ir skoniu.

Druskos koncentracija yra 3–9 %, o santykinis drėgnis turi būti 40–50 %.

Gaminys pakuojamas į vakuuminius permatomus plastikinius tinkamai paženklintus maišelius. Galima pakuoti skirtingo svorio gabalus arba supjaustytus griežinėliais alyvuogių arba saulėgrąžų aliejuje. Griežinėliais supjaustytą tuną alyvuogių arba saulėgrąžų aliejuje galima įsigyti ir stiklinėse pakuotėse.

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

„Mojama de Isla Cristina“ gaminamas iš šių tuno rūšių filė: *Thunnus albacares*, prekyboje vadinamo gelsvauodegiu arba geltonpelekiu tunu, ir *Thunnus thynnus*, prekyboje vadinamo paprastuoju tunu. Gyvo tuno svoris didesnis nei 200 kg. Žaliavų kilmės vietovė neribojama, tačiau gaminiui paruošti galima naudoti tik laukinius tunus.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami šie veiksmai: tunai nuplaunami, supjaustomi (tradiciškai pjaustymo būdas vadinamas *ronqueo*), nuplaunamos gautos atskiros dalys, jos pasūdamos, nuplaunamos dar kartą, kad būtų gautos norimas sūrumas, suslegiamos, tuno filė vytinama džiovinant, supjaustoma ir atrenkama pakuoti.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

Gaminys pakuojamas į vakuuminius permatomus plastikinius tinkamai paženklintus maišelius. Galima pakuoti skirtingo svorio gabalus arba supjaustytus griežinėliais alyvuogių arba saulėgrąžų aliejuje. Griežinėliais supjaustytą tuną alyvuogių arba saulėgrąžų aliejuje galima išsigyti ir stiklinėse pakuotėse.

Gaminys turi būti pakuojamas gamybos vietoje, kad būtų išlaikomos apdorojimo proceso pabaigoje įgytos fizinės, cheminės ir organoleptinės savybės, ypač druskos kiekis ir santykinis drėgnis.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Kiekvieno gamintojo, besiverčiančio saugomos geografinės nuorodos statusą turinčio gaminio „Mojama de Isla Cristina“ prekyba, naudojamose etiketėse privalo būti aiškiai matomas „Mojama de Isla Cristina“ pavadinimas ir Europos Sąjungos SGN logotipas. Be to, būtinai turi būti pateiktas toliau nurodytas SGN logotipas.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Gamybos vietovė – Isla Kristinos, Lepės, Kartajos ir Ajamontės savivaldybės, priklausančios Huelvos provincijai.

5. Ryšys su geografinė vietoje

Nacionalinėje rinkoje „Mojama de Isla Cristina“ yra žinomas kaip gurmaniškas produktas, išsiskiriantis kruopščiu apdorojimu ir aukšta kaina, taip pat populiarumu tarp kulinariją išmanančių vartotojų. Šį gaminį galima rasti specializuotose tipinių regioninių produktų parduotuvėse skirtingose Ispanijos vietose.

„Mojama de Isla Cristina“ ryšys su saugomos kilmės nuorodos geografinė vietoje paremtas šio produkto prestižu ir geru vardu, susijusiais su žuvų sūdymo tradicija vietovėje, kurioje buvo ir tebėra žvejojami tunai ir kurioje iš kartos į kartą perduodama sukaupta nepramoninio apdorojimo patirtis.

Visoje Kadiso įlankos pakrantėje nuo seno puoselėjamos žvejybos ir tunų sūdymo tradicijos, perimtos iš finikiečių ir tartesų. Šios gentys išmokė vietinius šios vietovės gyventojus žvejybos metodų. Esama liudijimų, kad jau tais laikais buvo naudojami tunams žvejoti skirti tinklų raizginiai.

Natūralu, kad suklestėjus žvejybai, kaip pragyvenimo šaltiniui, ir dėl poreikio sūdyti žuvį, kad ją būtų galima parduoti, Isla Kristinos, Ajamontės ir Kartajos zonoje ir apskritai visoje Huelvos pakrantėje atsirado daug žuvies sūdymo įmonių, kuriose buvo ruošiami ir į visas pasaulio šalis eksportuojami įvairių rūšių tunai ir skumbrinės žuvis.

Vėliau pietų Ispanijoje įsikūrusių kaimų gyventojai tęsė ir plėtojo žuvininkystės veiklą, kuri išliko iki šių dienų, ir išlaikė tuno filė apdorojimo bei sūdymo tradicijas ir nepramoninį gamybos būdą.

Tradicinė Huelvos sūdymo pramonė sukoncentruota Isla Kristinos, Lepės ir Ajamontės zonoje, kuriose tebenaudojami tradiciniai apdorojimo metodai ir vyrauja palankios klimato sąlygos.

„Mojama de Isla Cristina“ yra svarbiausias sūdyto tuno gaminys, o jį ruošia daugiausia mažos ir vidutinės šeimos įmonės, kuriose dirbo jų įkūrėjai arba šių palikuoniai. Tai leido išsaugoti gamybos būdus laikantis senųjų tradicijų ir pasitelkiant tik tokias naujas priemones, kurios padeda gerinti maisto saugą bei geriau kontroliuoti procesus, taip siekiant pagerinti kokybę.

Ruošiant šį gaminį reikalingos toliau aprašytos žinios ir patirtis, apimančios visą procesą: kaip žuvį supjaustyti, išpjauti filė, iš kurių gaminamas „Mojama de Isla Cristina“, įpjauti reikiamose vietose, pasūdyti (tam būtina žinoti, kokį sūrumo lygį norima išgauti), nuplauti (taip, kad būtų panaikintas tik sūrumo perteklius) ir galiausiai vytinti (priklausomai nuo vietovės mikroklimato, vytinimas atliekamas tinkamiausiomis sąlygomis natūraliu būdu arba pasitelkiant specialiai tam pritaikytus tunelius).

Nuo 2001 m. Isla Kristinoje vyksta tuno savaitė (*Jornadas del Atún*), į kurią susirinkę šios srities ekspertai iš viso pasaulio dalijasi žiniomis apie rūšį, kuri yra svarbi turizmui, ekonomikai ir gamtos apsaugai. Šį renginį organizuoja *Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino*. Siekiant pademonstruoti tradicinę virtuvę, programoje numatyti įvairūs renginiai, pavyzdžiui, džiovinto sūdyto tuno degustavimas profesionalams („Cata de mojamias de atún para profesionales“), kurio metu apdovanojamas geriausias „Mojamas de Isla Cristina“, aukštosios gastronomijos savaitė („Semana de Alta Gastronomía“), per kurią garsūs restoranų virėjai siūlo patiekalus su tunu, arba kulinarijos pasirodymas tuno tema („Muestra Culinaria del Atún“), kuriame dalyvauja dauguma Isla Kristinos barų, užkandinių, restoranų ir užkeigų, kurie tarpusavyje varžosi, kuris pagamins puikesnius patiekalus pagal žvejų ir jų žmonių iš kartos į kartą perduodamus receptus.

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto pramonės ministerija 1996 m. paskelbtame leidinyje „Inventario Español de Productos Tradicionales“ ir mokslinio tyrimo „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía“ II tome, kurį 2006 m. paskelbė Fundación Unicaja, „Mojama de Isla Cristina“ įvardytas kaip tradicinis produktas.

Šio produkto gerą vardą už savivaldybės ribų liudija tai, kad 2003 m. balandžio 1 d. laikraštyje „ABC de Sevilla“ paskelbtas straipsnis „III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a la Castellana“, kuriame nurodyta, kad renginys buvo iškilmingai atidarytas restorane „Coral Playa“ La Antilla-Lepe miestelyje (Huelva), ir kad į meniu buvo įtraukti Arasenos kalno kumpis (*jamón de la sierra de Aracena*), „Mojama de Isla Cristina“ ir garsiosos Huelvos krevetės.

XIX Granados gastronomijos dienoje („XIX Jornada Gastronómica de Granada“) 2010 m. vienas iš patiekalų, kuriuos buvo galima degustuoti, buvo „Mojama de Isla Cristina“ en tostas con Salmorejo“.

2012 m. gruodžio 7 d. aukštosios gastronomijos produktų mėgėjo José Manuel Rubio paskelbtame „Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2013“ kartu su rinktiniais nacionaliniais ir Europos firminiais patiekalais minimas „Mojama de Isla Cristina“.

Restorano „Acánthum“ meniu „Mojama de Isla Cristina“ pateikiamas kaip vienas populiariausių patiekalų.

O restorano „Casa Machaquito“ meniu „Mojama de Isla Cristina“ pristatomas kaip vienas iš regiono kulinarijos patiekalų.

Viešbučio „Hotel Eurostar Tartessos“ restorano „La Mirta“ internete skelbiamame išsamiaame meniu greta kitų dviejų Huelvos provincijos produktų – krevečių ir kumpio – yra ir „Mojama de Isla Cristina“.

Produktų žinyne „Gruta“ taip pat yra atskirai paminėtas „Mojama de Isla Cristina“ kartu su išsamium aprašymu, fizinėmis savybėmis ir gamybos aprašymu.

Kalbant apie šio pavadinimo vartojimą bendrinėje kalboje, galima paminėti 2000 m. rugpjūčio 7 d. Sevilijos dienraščio ABC viename iš straipsnių pavartotą išsireiškimą „<...> tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina“, reiškiantį „be skatiko kišenėje“.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti adresu

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_islacristina.pdf

arba Andalūzijos Žemės ūkio, žuvininkystės ir kaimo plėtros ministerijos interneto svetainės pagrindiniame puslapyje (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/>), spustelėjus nuorodas „Industrias Agroalimentarias“, „Calidad y Promoción“, „Denominaciones de Calidad“ ir „Productos derivados de la pesca“. Specifikaciją galima rasti prie pavadinimo „Mojama de Isla Cristina“.

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT