



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

60 metai

2017 m. rugpjūčio 24 d.

Turinys

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2017/C 280/01 Euro kursas 1

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2017/C 280/02 Komisijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnį – Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius įsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse ⁽¹⁾ 2

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2017/C 280/03 Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8554 – CIC / Logicor Business) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾ 3

KITI AKTAI

Europos Komisija

2017/C 280/04	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	4
2017/C 280/05	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	7

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2017 m. rugpjūčio 23 d.

(2017/C 280/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1799	CAD	Kanados doleris	1,4848
JPY	Japonijos jena	128,71	HKD	Honkongo doleris	9,2343
DKK	Danijos krona	7,4373	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6334
GBP	Svaras sterlingas	0,92133	SGD	Singapūro doleris	1,6071
SEK	Švedijos krona	9,5455	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 335,19
CHF	Šveicarijos frankas	1,1392	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,6514
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8584
NOK	Norvegijos krona	9,3130	HRK	Kroatijos kuna	7,4068
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 751,67
CZK	Čekijos krona	26,124	MYR	Malaizijos ringitas	5,0488
HUF	Vengrijos forintas	303,35	PHP	Filipinų pesas	60,445
PLN	Lenkijos zlotas	4,2848	RUB	Rusijos rublis	69,7924
RON	Rumunijos leja	4,5853	THB	Tailando batas	39,361
TRY	Turkijos lira	4,1338	BRL	Brazilijos realas	3,7314
AUD	Australijos doleris	1,4936	MXN	Meksikos pesas	21,0090
			INR	Indijos rupija	75,6075

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Komisijos pranešimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnį

Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius įsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse

(Tekstas svarbus EEE)

(2017/C 280/02)

Valstybė narė	Airija
Maršrutas	Keris–Dublinas Donegolas–Dublinas
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2018 m. vasario 1 d. iki 2022 m. sausio 31 d. (kartu su laikotarpiu vidurio peržiūra)
Pasiūlymų teikimo terminas	Du mėnesiai nuo šio konkurso paskelbimo dienos
Adresas, kuriuo galima nemokamai gauti kvietimo dalyvauti viešajame konkurse tekstą ir (arba) dokumentus, susijusius su viešuoju konkursu ir su viešosiomis paslaugomis susijusiais įsipareigojimais	Kvietimo dalyvauti konkurse ir susijusius dokumentus galima rasti šiuo adresu: www.etenders.ie Perkančioji organizacija: Transporto, turizmo ir sporto departamentas (<i>Department of Transport, Tourism and Sport</i>) Leeson Lane Dublin 2 Ireland AIRIJA D02TR60 Asmenys ryšiams: Paddy Campbell paddycampbell@dtas.ie Tel. + 353 16041299, Anne Mitchell annemitchell@dtas.ie Tel. + 353 16041616

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8554 – CIC / Logicor Business)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2017/C 280/03)

1. 2017 m. rugpjūčio 17 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Europos Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „China Investment Corporation“ (toliau – CIC, Kinija), pirkdama akcijas netiesiogiai įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę bendrovės „Logicor“ (toliau – „Logicor“, Jungtinė Karalystė) įmonių ir turto kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - CIC – Kinijos valstybinis turto fondas, įsteigtas kaip Kinijos užsienio valiutų atsargų įvairinimo priemonė ir siekiantis kuo didesnės grąžos savo akcininkams neviršijant priimtinos rizikos. Per jai priklausančią patrunuojamąją bendrovę „CIC International Co., Ltd“ bendrovė CIC, kaip finansinė investuotoja, investuoja į turtą užsienyje, įskaitant investicijas viešosiose kapitalo rinkose, investicijas į obligacijas, rizikos draudimo fondus ir nekilnojamąjį turtą, privataus akcinio kapitalo fondus, bendras investicijas ir investicijas į nekontrolines akcijas,
 - „Logicor“ – logistinių sandėliavimo objektų visoje ES savininkė ir valdytoja.
3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.
4. Europos Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos 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 „M.8554 – CIC / Logicor Business“ 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

(2017/C 280/04)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LENTICCHIA DI ALTAMURA“**ES Nr. PGI-IT-02204–17.11.2016****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„Lenticchia di Altamura“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

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

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Lenticchia di Altamura“ ženklinami tik veislių „Laird“ ir „Eston“ džiovinti lęšiai. Šios veislės priskiriamos *Lens esculenta Moench* (sinonimai: *Ervum lens* L., *Lens culinaris Medic.*) rūšiai.

Vartoti pateikiami lęšiai „Lenticchia di Altamura“ turi pasižymėti šiomis savybėmis:

forma: apvalūs ir plokšti;

dydis: lęšiai „Eston“ – 3–4,9 mm skersmens, lęšiai „Laird“ – 5–7 mm skersmens;

spalva: įvairūs žali ir rudi atspalviai;

100 lęšių vidutinis svoris: lęšių „Eston“ – nuo 2,8 g (mažiausiai) iki 3,6 g (daugiausiai), o lęšių „Laird“ – nuo 5,7 g (mažiausiai) iki 6,5 g (daugiausiai);

rinkai pateikiamų džiovintų lęšių drėgnis: ≤ 13 %;

baltymų kiekis: ≤ 23 %;

geležies: > 6 mg/100 g produkto.

Ant džiovintų ankščių negali būti jokių spalvos ar išorinės išvaizdos pakitimų, kurie galėtų paveikti nurodytas savybes. Sulaužytų, dėmėtų, straubliukais apnikusių ar pakitusios spalvos lęšių bendras didžiausias leistinas nuokrypis – 1,5 % Neatitiktai dydžio kriterijų gali ne daugiau kaip 1,5 % džiovinto produkto.

Rinkai pateiktas produktas turi būti tinkamas žmonėms vartoti.

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

—

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

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Sėjimo, auginimo, derliaus nuėmimo, vabzdžių naikinimo etapai turi vykti 4 punkte nustatytoje vietovėje. Siekiant išvengti straubliukų daromos žalos, vabzdžiai turi būti naikinami nuo derliaus nuėmimo praėjus ne daugiau kaip 24 valandoms.

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

Lęšiai „Lenticchia di Altamura“ turi būti pateikiami vartotojams maistui gaminti pakuotėmis, kurių svoris ne didesnis kaip 10 kg, atsižvelgiant į galiojančius teisės aktus. Taip neleidžiama suprastėti sveikatai naudingoms ir organoleptinėms produkto savybėms.

Tik didmeninei prekybai skirtą produktą galima pakuoti į maišus, kurių svoris ne didesnis kaip 3 tonos, arba į maišelius, kurių svoris ne didesnis kaip 25 kg; produktas turi būti tinkamas maistui gaminti.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be Europos SGN simbolio ir teisės aktais reikalaujamos informacijos, pakuotės etiketėje aiškiu ir įskaitomu šriftu turi būti nurodyta ši informacija: produktą pagaminusios ar supakavusios įmonės pavadinimas, prekybinis pavadinimas ir adresas. Leidžiama naudoti privačius prekių ženklus, jei jie neklaidina vartotojų ir nėra draudžiami pagal galiojančius teisės aktus.

Ant pakuotės taip pat turi būti pateiktas toliau aprašytas logotipas.

Logotipas

SGN „Lenticchia di Altamura“ logotipą sudaro 19 stilizuotų skirtingo dydžio lęšių, išdėstytų ir pagal dydį paskirstytų taip, kad perteiktų auginimo vietovėje esančių savivaldybių dydį ir vietą. Logotipas pateikiamas virš žodžių „Lenticchia di Altamura IGP“ [SGN], išdėstytų trimis eilutėmis ir pagal dydį paskirstytų taip, kad labiausiai išsiskirtų vidurinėje eilutėje esantis žodis *Altamura*. Įrašas ir stilizuoti lęšiai pateikiami baltame apskritame fone, kuriame nėra kampų ir kuris yra ne mažesnis kaip 25 mm.

Logotipo šriftas – pusjuodis *Pluto*, ir įrašo, ir stilizuotų lęšių spalva – *Pantone 582*.

Spalvos kodai:

lęšių ir įrašo – *Pantone 582*

C = 25 M = 9 Y = 100 K = 39

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Laikantis mažiausio rekomenduojamo dydžio reikalavimų, logotipą, išlaikant jo proporcijas, galima pritaikyti ir panaudoti įvairiai. Jei reikia, jį galima atspausdinti ir nespalvotą.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Lęšių „Lenticchia di Altamura IGP“ auginimo vietovė apima toliau nurodytų savivaldybių administracinę teritoriją: Altamūros, Ruvo di Puljos, Korato, Minervino Murdžės, Andrijos, Spinacolos, Podžorsinio; Apulijos Gravinio, Kasano dele Murdžės, Santeramo in Kolės, Montemilonės, Palaco San Džervazijaus, Lukanijos Džencano, Irsinos, Trikariko, Materos, Bancio, Forencos ir Tolvės.

5. Ryšys su geografine vietoje

Lėšių „Lenticchia di Altamura“ auginimo vietovė apima Altamūros teritoriją, kaimyninę Bario Murdžiją ir prišlijusį Bradano įlinkį (arba Pamurdžės įlinkį). Šiai vietai būdingas Viduržemio jūros klimatas su švelniomis žiemomis ir karštomis bei sausomis vasaromis. Kritulių kiekis svyruoja – jų būna apie 604 mm per metus. Mažiausiai kritulių iškrenta liepos mėn., daugiausia – lapkričio ir gruodžio mėn. Vidutinės mėnesinės temperatūros toje vietoje tyrimai rodo, kad žemiausia temperatūra, galinti nukristi žemiau nulio, būna sausio mėn. Aukščiausia temperatūra liepos ir rugpjūčio mėn. gali pasiekti 40 °C. Vidutinė metinė temperatūra yra apie 15 °C.

Dirvožemiai daugiausia gilūs ir vidutinio tankumo. Jiems būdinga gera struktūra, sudėtis dažniausiai molinga. Dirvožemyje gausu organinių medžiagų, azoto ir kalcio, jo pH – 7,6–8.

Priežastinis lėšių „Lenticchia di Altamura“ ir auginimo vietovės ryšys grindžiamas nustatytos geografinės vietovės savybėmis, kurios lemia tai, kad mažiausias baltymų ir geležies kiekis šiuose lėšiuose yra didesnis nei kituose rinkai pateiktų tų pačių veislių lėšiuose.

Gerai žinoma, kad ankštiniuose augaluose baltymų kiekis labai skiriasi ir priklauso nuo azoto, kurį gali įsisavinti augalas, kiekio. Azoto kiekį lemia azotą fiksuojantys *Rhizobium* genties simbiotai. Jie gali apnikti ankštinių augalų šaknis suformuodami šaknų mazgelius, kuriuose vyksta azoto fiksacijos procesas. Azoto fiksacijai reikia ne žemesnės kaip 9 °C temperatūros. Bakterijoms taip pat sunku veikti, jei pH mažesnis kaip 5,6 arba didesnis kaip 8. Šios geografinės vietovės dirvožemiui, kuriame auginami lėšiai „Lenticchie di Altamura“, būdingas pH – 7,6–8. Vidutinė šios vietovės temperatūra – 15 °C. Tokios sąlygos labai palankios bakterinio šaknų užkrato plitimui, šaknų mazgelių formavimuisi ir simbiozinei sąveikai, taip pat azoto fiksacijai, kurią lemia užsimezgę simbioziniai ryšiai. Dėl šių sąlygų ir procesų lėšiuose „Lenticchia di Altamura“ gausu baltymų. Šimtmečiais vietos gyventojai dėl šių savybių lėšiais galėjo pakeisti mėsą ir taip užtikrinti savo maisto racionui reikalingą baltymų kiekį. Viduržemio jūros dietai, kuri šiais laikais laikoma pasaulio paveldo dalimi, labiau būdingi ne iš gyvūnų, bet iš augalų gaunami baltyminiai elementai.

Klintiniuose dirvožemiuose, kurie būdingi ir lėšių „Lenticchia di Altamura“ auginimo vietai, paprastai būna daug geležies. Jo tirpumą dirvožemyje lemia įvairūs veiksniai, kurių svarbiausias – dirvožemio pH. Aukšto pH (t. y. 8–10) dirvožemiuose klintys jungiasi su geležimi ir dažniausiai suformuoja netirpius darinius, kurių augalai negali įsisavinti. Lėšių „Lenticchia di Altamura“ auginimo vietai būdingi dirvožemiai, kurių pH – 7,6–8, todėl šie lėšiai aprūpinami vandenyje tirpia geležimi. Lėšiuose „Lenticchia di Altamura“ esantis šio svarbaus mikroelemento kiekis yra didesnis nei kituose ne šioje vietoje auginamų tų pačių veislių lėšiuose. Geležis padeda gaminti hemoglobina ir eritrocitus. Dėl šios savybės ir dėl to, kad užtikrina tinkamą organizmo ląstelių aprūpinimą deguonimi, geležis suteikia daugiau energijos ir skatina gerai subalansuotą vystymąsi. Geležis skatina kepenų, blužnies, žarnyno ir kaulų čiulpų veiklą. Ji taip pat gyvybiškai svarbi neurosiuntikliams, tokiems kaip serotoninas ir dopaminas. Geležis stiprina atsparumą ligoms, padeda įveikti įtampą ir yra reikalinga siekiant išlaikyti imuninės sistemos aktyvumą.

Per daugelį metų Italijoje lėšiai „Lenticchia di Altamura“ užsitarnavo labai gerą vardą, todėl labai išaugo jų pardavimas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).

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

(2017/C 280/05)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ“ (MELEKUNI)

ES Nr.: PGI-GR-02208 – 2016 12 8

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Μελεκούνι“ (*Melekuni*)

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Graikija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Μελεκούνι“ yra tradicinis kepinys Rodo saloje. Jis yra rombo formos. Jį daugiausia sudaro sezamų sėklos ir medus, prieskoniai, migdolai ir (nebūtinai) citrusinių vaisių žievelė ir (arba) sultys. Visa tai sumaišoma ir kepama, kad būtų gautas vientisas darinys. Jo tekstūra švelni, minkšta, netraški, tampri, bet nelipni ir tvirtos konsistencijos. Prieskonių ir citrusinių vaisių kvapo bei skonio sudedamosios dalys šiek tiek juntamos išvyniojus produktą ir stipriai juntamos valgant. Spalva kinta nuo geltonos aukso iki rudos spalvos. Ji priklauso nuo medaus spalvos, sezamų sėklų kepimo laipsnio ir panaudotų prieskonių.

„Μελεκούνι“ pavadinimas kilęs Antikinės Graikijos laikais iš Rodo tarmės žodžių „μέλι“ (medus) ir „κουβί“ (sėkla).

Produktas sveria nuo 10 iki 70 g.

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

Tradicinėje „Μελεκούνι“ gamyboje naudojamos šios sudedamosios dalys:

- medus (ne mažiau kaip 40 % grynojo svorio)
- sezamai (ne mažiau kaip 40 % grynojo svorio)
- migdolai (nuo 1,5 iki 10 % grynojo svorio)
- prieskoniai (cinamonas ir (arba) gvazdikėliai, muskato riešutai, kalendra)
- jei reikia, įdedama citrusinių vaisių žievelių ir (arba) įpilama sulčių (paprastai apelsinų, ir (arba) bergamotės, ir (arba) citrinų, ir (arba) aitriųjų apelsinų)

Medus turi pasižymėti nurodytuose galiojančiuose teisės aktuose pateiktomis charakteristikomis.

Sezamai turi būti išlukštenti ir apkepti.

Migdolai apkepami.

Naudojami prieskoniai turi būti rūpestingai subalansuoti su likusiu mišiniu, o galutiniame produkte negali dominuoti joks aromatas.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1)

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Μελεκοῦνι“ gamybos etapai nuo šiluminio apdorojimo ir sudedamųjų dalių maišymo iki mišinio uždėjimo, atšaldymo, suspaudimo ir formavimo ant tinkamo paviršiaus turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

„Μελεκοῦνι“ produktas pardavinėjamas visas pradinėje pakuotėje ir iki galutinio pardavimo niekaip nėra apdorojamas papildomai. Jis turi būti pjaustomas ir pakuojamas toje pačioje vietoje kaip ir gaminamas, nes kelionės laikas ir temperatūros kaita pakeičia produkto charakteristikas. Pagrindinė problema yra ta, kad padidėja mišinio drėgmės kiekis, todėl produktą tampa sudėtinga formuoti ir pjaustyti.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo etiketėmis taisyklės

Neatsižvelgiant į prekės pateikimą, etiketėje turi būti pateiktos šios nuorodos:

„Μελεκοῦνι – saugoma geografinė nuoroda“ arba „Μελεκοῦνι – SGN“.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Μελεκοῦνι“ gamybos nustatytoji geografinė vietovė yra Rodo sala, priklausanti Dodekaneso nomai Pietų Egėjo regione.

5. Ryšys su geografine vietove

Produkto ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu. „Μελεκοῦνι“ yra giliai išsišaknijusios tradicijos rezultatas. Istoriskai jis turi gerą vardą, kuris siejamas su Rodo sala.

Nuo pat antikos laikų šis tradicinis vietinis pyragas būdavo siūlomas vestuvėms, krikštynoms ir kitiems socialiniams renginiams. Kai kuriuose kaimuose siūlyti „Μελεκοῦνι“ būdavo įprasta vestuvėms po karūnavimo ceremonijų. Jis būdavo šaukštu pjaustomas gabalais, dedamas ant didelės keptimo skardos ir siūlomas svečiams.

Jis ruošiamas tradiciniu metodu, pasitvirtinusių dėl iš kartos į kartą perduodamos praktinės patirties. Informaciniais tikslais svarbu paminėti, kad produkto pobūdžiui įtaką daro medaus kaitinimo trukmė ir temperatūra (priklausoma nuo oro sąlygų, vyraujančių gaminant „Μελεκοῦνι“, tokių kaip drėgmė ir aplinkos temperatūra), sezamų sėklų šiluminio apdorojimo trukmė ir temperatūra (jos turi būti kepamos tolygiai jas maišant), sezamų sėklų temperatūra, kai jos įdedamos į medų, suspausto mišinio kietumas, jam suteikiantis būtiną vientisumą, bei nedelsiant atliekamas įvyniojimas, kad būtų užkirstas kelias produktui dar labiau sudrėkti (tai pakeičia kokybę ir sumažina laikymo trukmę).

Ypatingos „Μελεκοῦνι“ charakteristikos glaustai gali būti apibūdintos taip:

- minkšta ir švelni, netraški tekstūra;
- elastinga, nelipni ir tvirta konsistencija;
- skonis, kuriam būdingas medus, išlukštentos ir pakepintos sezamų sėklos, pakepinti migdolai, taip pat specifinis citrusinių vaisių žievelės ir (arba) sulčių bei panaudotų prieskonių aromatas;
- rombo forma.

„Μελεκοῦνι“ išsiskiria iš kitų panašių produktų tuo, kad jame naudojamas tik medus, o ne saldikliai kaip panašiuose produktuose.

Produkto gerą vardą patvirtina daug nuorodų nuo antikos laikų, archyvai, leidiniai, gastronomijos vadovai, straipsniai ir rubrikos spaudoje bei internete, taip pat įvairūs renginiai, kurių metu skatinama vartoti vietinius tradicinius produktus. Tai yra pagrindinis saldumynas, nuo antikos laikų Rodo siūlomas saloje vykdvusių vestuvių metu. Jis tradiciniu būdu gaminamas vietinėse gamylose ir namų ūkiuose.

Pavadinimas „Μελεκοῦνι“ kilęs iš Rodo tarmės, žodį „κοῦννι“ (kuris atsirado iš antikinės sąvokos „κόκκος-κοῦννι“), regione vartotą sėklai (šiuo atveju – sezamų), t. y. sezamo vaisiujė esančiai sėklelei, apibūdinti, susiejus su žodžiu „Μέλι“ (medus). Paprastumo sumetimais pavadinimas rašomas „Μελεκοῦνι“, o ne „Μελεκοῦννι“.

Pavadinimas „Μελεκοῦνι“ plačiai vartojamas prekyboje ir kasdienėje kalboje.

Du žymūs Rodo tautosakininkai Teodoras Konstantinidis (Θεόδωρος Κωνσταντινίδης) ir Christodulas Papachristodulu (Χριστόδουλος Παπαχριστοδούλου) tai mini savo raštuose. Kaip rašoma veikalė „Λεξιλόγιον της δημοδούς Ροδιακής Διαλέκτου“, „saldumynas, gaminamas iš medaus ir kepintų sezamų, tradiciškai siūlomas kaimo vestuvių ir švenčių metu, siunčiamas pranešant apie vestuves dalyvauti negalintiems draugams ir giminaičiams kaip migdolų saldainiai miestuose“ (Konstantinidis, 2002).

Knygoje „Παραδοσιακή Μελισσοκομία Αιγαίου“ (Chondras, 2016 m.), kurią išleido Rodo bitininkų asociacija „Η Κυψέλη“ (I Kipseli), rašoma, kad Rode gaminami įvairūs saldumynai iš medaus, būtent „Μελεκούνι“. Šie saldumynai kilę iš Antikinės Graikijos laikų, buvo žinomi jau Homero epochoje. Herodotas (484–426 p. m. e.) mini į „Μελεκούνι“ panašų saldumyną.

Be to, knygoje „Παραδοσιακή Μελισσοκομία Αιγαίου“ pateikta ilga nuoroda į „Μελεκούνι“ ir pranešama, be kita ko, kad su „Μελεκούνι“ susiję papročiai yra vestuvių ritualų dalis (Rodo saloje). Kalbant konkrečiau, Maritsos regione penktadienio vakarais prieš vestuves jaunosios ir jaunikio tėvai vaikščiodavo nuo iš vieno namo į kitą kviesdami artimuosius dalyvauti ruošiant „Μελεκουιν“, šaukdami „Ατεικιτε, ρουσίμε „Μελεκουιν!““. Būtent svečiai atnešdavo sudedamąsias dalis (sezamus, medų), o juos paruošę (pakepinę ir sumaišę) kepėdavo padedant patyrusiems kepėjams. Tuomet jie suvalgydavo dalį iškeptų „Μελεκουιν“, o likusius palikdavo vestuvėms. Kiti kaimai (Damatria, Kremasti, Koskinu ir t. t.) taip pat turėjo tokį paprotį.

Knygoje „Σεργιάνι στο χθες των νησιών μας (Στα χρόνια της ιταλοκρατίας και στις πρώτες μετά την απελευθέρωση δεκαετίες)“, rašoma: „... Ketvirtadienio vakaras, kai jau iškepti „Μελεκουιν“ ir vestuvinė duona. Šeštadienio vakarais grupė vyrų, kuriems vadovaudavo muzikantai, imdavo kviesti visus kaimo žmones į Jorgo (Γιώργος) vaikų vestuves, ... muzikantams vaikščiojant po kaimą ir grojant tradicines vestuvių dainas, du ar trys vyrai įeidavo į kiekvieną namą ir palikdavo po vieną „Μελεκουιν“...“ (Karajani-Marmarokopu, 2007 m.)

Be to, knygoje „Τραγούδια Γάμου“ minima, jog Rodo saloje „Ταίρ pat buvo skanių „Μελεκουιν“ saldumynų, kurie kepami ir šiandien bei kuriais paprastai kviečiama į sužadėtuves ir vestuves, tradicija“ (Bojanas, 2005 m.).

„Μελεκουιν“ taip pat minimi teatro pjesėje „Της Ρόδου ο μελεκουννάς“, tradicines Rodo vestuves vaidino Soroni kultūros asociacija „Το Αμπερνάλι“ (Chondras, 2016 m.).

Be to, „Μελεκουιν“ yra graikiškų Rodo pusryčių dalis. Graikiški pusryčiai yra inovatyvi Graikijos viešbučių verslo rūmų iniciatyva, skatinanti kultūrinį ir gastrinominių Graikijos paveldą, jį susiedama su šalies viešbučių sektoriumi.

Ryšį tarp „Μελεκούνι“ ir Rodo salos taip pat įrodo tai, kad šie saldumynai buvo naudojami vietoj pinigų Rodo saloje. Tai reiškia, kad salyno gyventojai galėjo keistis daiktais ir paslaugomis nenaudodami pinigų.

Aukščiausio oficialaus pripažinimo produktas susilaukė per specialų renginį Rodo saloje 2010 m. rugsėjo 26 d. – didžiausio „Μελεκουιν“ gamybą pasaulyje. Jis buvo įtrauktas į Pasaulio Gineso rekordų knygą kaip „ilgiausias tradicinis Rodo desertas...“ Tai padidino produkto matomumą tarptautiniuose mastu.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pge_melekouni.pdf

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT