



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

60 metai

2017 m. spalio 28 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2017/C 368/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2017/C 368/02	Euro kursas	2
2017/C 368/03	Eurais išreikštų finansinių ribinių verčių, perskaičiuotų nacionaline valiuta, paskelbimas Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 I priede	3

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2017/C 368/04	Informacija, kurią reikia pateikti pagal 5 straipsnio 2 dalį – Europos teritorinio bendradarbiavimo grupės (ETBG) steigimas (2006 m. liepos 5 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1082/2006 (OL L 210, 2006 7 31, p. 19))	4
---------------	---	---

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2017/C 368/05	Kvietimai teikti paraiškas ir siūlyti veiklą pagal 2018–2020 m. darbo programą, vykdomą pagal bendrąją mokslinių tyrimų ir inovacijų programą „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.), ir pagal 2018 m. darbo programą, vykdomą pagal Europos atominės energijos bendrijos mokslinių tyrimų ir mokymo programą (2014–2018 m.), kuria papildoma programa „Horizontas 2020“	6
---------------	--	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2017/C 368/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8670 – CDPQ / GE / JV) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	9

KITI AKTAI

Europos Komisija

2017/C 368/08	Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	10
2017/C 368/09	Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	16

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2017/C 368/01)

2017 m. spalio 12 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. 32017M8607. *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⁾

2017 m. spalio 27 d.

(2017/C 368/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1605	CAD	Kanados doleris	1,4961
JPY	Japonijos jena	132,52	HKD	Honkongo doleris	9,0561
DKK	Danijos krona	7,4407	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6975
GBP	Svaras sterlingas	0,88633	SGD	Singapūro doleris	1,5899
SEK	Švedijos krona	9,7390	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 309,39
CHF	Šveicarijos frankas	1,1632	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,4855
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7225
NOK	Norvegijos krona	9,5348	HRK	Kroatijos kuna	7,5123
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 818,76
CZK	Čekijos krona	25,673	MYR	Malaizijos ringitas	4,9228
HUF	Vengrijos forintas	311,23	PHP	Filipinų pesas	60,174
PLN	Lenkijos zlotas	4,2462	RUB	Rusijos rublis	67,8368
RON	Rumunijos lėja	4,6010	THB	Tailando batas	38,645
TRY	Turkijos lira	4,4361	BRL	Brazilijos realas	3,8292
AUD	Australijos doleris	1,5196	MXN	Meksikos pesas	22,3514
			INR	Indijos rupija	75,5020

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Eurais išreikštų finansinių ribinių verčių, perskaičiuotų nacionaline valiuta, paskelbimas Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 I priede

(2017/C 368/03)

Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 ⁽¹⁾ I priedo B dalies reikalavimus kai kurių kategorijų kultūros vertybėms taikomos finansinės ribinės vertės turėtų būti konvertuojamos į nacionalines valstybių narių, kurių valiuta nėra euras, valiutas ir skelbiamos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Toliau išvardytos vertės apskaičiuotos remiantis kiekvienos iš tų valiutų eurais išreikštu paros vertės vidurkiu 24 mėnesių laikotarpiu, kuris baigiasi paskutinę 2017 m. rugpjūčio mėn. dieną. Šios perskaičiuotos vertės įsigalioja 2017 m. gruodžio 31 d.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarijos levas	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Čekijos krona	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Danijos krona	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP svaras sterlingų	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kroatijos kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Vengrijos forintas	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Lenkijos zlotas	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Rumunijos lėja	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Švedijos krona	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ OL L 39, 2009 2 10, p. 1.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Informacija, kurią reikia pateikti pagal 5 straipsnio 2 dalį**Europos teritorinio bendradarbiavimo grupės (ETBG) steigimas**

(2006 m. liepos 5 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1082/2006 (OL L 210, 2006 7 31, p. 19))

(2017/C 368/04)

I.1. Pavadinimas, adresas ir kontaktinis asmuo

Įregistruotas pavadinimas: *MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás*

Registruota buveinė: 99970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungary

Kontaktinis asmuo: Veronika Huszár

Tel. +36 0694553074

El. paštas: palyazat3@szentgotthard.hu

Grupės interneto svetainės adresas

I.2. Grupės egzistavimo trukmė

Grupės egzistavimo trukmė: neribotas laikotarpis

Registracijos data: 2017 m. rugpjūčio 15 d.

Paskelbimo data

II. Tikslai

- 1.1. skatinti socialinį ir ekonominį tarpvalstybinį bendradarbiavimą ir stiprinti teritorinę sanglaudą teritorijose, kuriose gyvena mišri slovėnų ir vengrų nacionalinių bendruomenių populiacija;
- 1.2. didinti gerovę ir gyvenimo kokybę ETBG teritorijoje;
- 1.3. sudaryti galimybę veiksmingai naudotis nacionalinių vengrų ir slovėnų mažumų teisėmis ETBG teritorijoje; išsaugoti nacionalinę šios grupės narių tapatybę, taip pat ryšius su jų šalimi, visų pirma apsaugoti ir išlaikyti jų kalbą ir kultūrą; parengti poziciją ir pateikti nuomonę šiuo klausimu; parengti ir pateikti rekomendacijas kompetentingoms institucijoms;
- 1.4. sutelkti ir panaudoti vietos ir kitus prieinamus žmogiškuosius ar materialinius išteklius siekiant įgyvendinti toliau nurodytų 1.1–1.3 punktų nuostatas.

III. PAPILDOMA INFORMACIJA APIE GRUPĖS PAVADINIMĄ

Pavadinimas anglų kalba: *MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited*

Pavadinimas prancūzų kalba: *Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA*

IV. Nariai

IV.1. Iš viso grupėje narių 4

IV.2. Grupės narių pilietybė: slovėnai, vengrai

IV.3. Informacija apie narius

Oficialus pavadinimas: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Pašto adresas: 99970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungary

Interneto svetainės adresas:

Kategorija, kuriai priklauso narys: vietos valdžios institucija

Oficialus pavadinimas: Országos Szlovén Önkormányzat

Pašto adresas: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Hungary

Interneto svetainės adresas:

Kategorija, kuriai priklauso narys: autonominė nacionalinės mažumos Vyriausybė

Oficialus pavadinimas: Lendavos savivaldybė (*občina Lendava*)

Pašto adresas: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovenia

Interneto svetainės adresas:

Kategorija, kuriai priklauso narys: vietos valdžios institucija

Oficialus pavadinimas: Vengrijos autonominė nacionalinė Pomurje bendrija (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Pašto adresas: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovenia

Interneto svetainės adresas:

Kategorija, kuriai priklauso narys: autonominė nacionalinės mažumos Vyriausybė

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

Kvietimai teikti paraiškas ir siūlyti veiklą pagal 2018–2020 m. darbo programą, vykdomą pagal bendrąją mokslinių tyrimų ir inovacijų programą „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.), ir pagal 2018 m. darbo programą, vykdomą pagal Europos atominės energijos bendrijos mokslinių tyrimų ir mokymo programą (2014–2018 m.), kuria papildoma programa „Horizontas 2020“

(2017/C 368/05)

Pranešama, kad paskelbti kvietimai teikti paraiškas ir siūlyti veiklą pagal 2018–2020 m. darbo programą, vykdomą pagal bendrąją mokslinių tyrimų ir inovacijų programą „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.), ir pagal 2018 m. darbo programą, vykdomą pagal Europos atominės energijos bendrijos mokslinių tyrimų ir mokymo programą (2014–2018 m.), kuria papildoma programa „Horizontas 2020“.

Komisija 2017 m. spalio 27 d. sprendimais C(2017) 7123 ir C(2017) 7124 priėmė dvi darbo programas, į kurias įtraukti kvietimai teikti paraiškas ir siūlyti veiklą.

Jų vykdymas priklauso nuo to, ar bus atitinkamų metų biudžeto projekte biudžeto valdymo institucijos numatytų asignavimų, o jeigu konkrečių metų biudžetas nepatvirtinamas, vadovaujamosi laikinųjų dvyliktųjų dalių sistema.

Šias darbo programas, įskaitant veiklos terminus ir biudžetą, galima rasti dalyvių portale <http://ec.europa.eu/research/participants/portal>. Be to, jame pateikiama informacija apie kvietimų teikti paraiškas ir siūlyti veiklą sąlygas ir pareiškėjams skirtos paraiškų teikimo rekomendacijos. Visa ši informacija prireikus bus tikslinama tame pačiame dalyvių portale.

Dabar paraiškas galima teikti tik pagal dalyvių portale paskelbtuose kvietimuose teikti paraiškas nurodytas temas, prie kurių nurodyta „2018“. Informacija apie tai, kada bus galima teikti paraiškas pagal temas, prie kurių nurodyta „2019“ ir „2020“, dalyvių portale bus paskelbta vėliau.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8670 – CDPQ / GE / JV)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2017/C 368/06)

1. 2017 m. spalio 20 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- *Caisse de dépôt et placement du Québec* (CDPQ, Kanada),
- *GE Capital Aviation Services Limited* (GECAS, Airija ir JAV), kurios galutinę kontrolę vykdo *General Electric Company* (GE, JAV),
- *Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd* (EVAL, Airija).

Įmonės CDPQ ir GE įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės EVAL kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- institucinis investuotojas CDPQ valdo daugiausia valstybinių ir pusiau valstybinių pensijos ir draudimo planų fondus;
- GE vykdo įvairią didelio masto veiklą, be kita ko, susijusią su įmone GECAS, veikiančia pasauliniuose komercinių orlaivių nuomos ir finansų sektoriuose;
- EVAL įsigyja ir nuomoja orlaivius.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą 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. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabas Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8670 – CDOQ / GE / JV

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2017/C 368/07)

1. 2017 m. spalio 19 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Cargill Incorporated“ („Cargill“, Jungtinės Amerikos Valstijos),
- „Faccenda Investments Ltd.“ („Faccenda“, Jungtinė Karalystė).

Įmonės „Cargill“ ir „Faccenda“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 dalies 4 punkte, bendrą įsteigtos naujos savarankiškos bendrosios įmonės kontrolę.

Koncentracija vykdoma įsigyjant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Cargill“ – maisto gamyba ir prekyba juo tarptautiniu mastu, įskaitant prekybą grūdais ir biržos prekėmis, aliejinių augalų ir grūdų apdorojimas ir rafinavimas, grūdų malimas ir mėsos (įskaitant vištieną) apdorojimas,
- „Faccenda“ – vištų, kalakutų ir ančių veisimas ir penėjimas, taip pat vištienos, kalakutienos ir antienos apdorojimas ir jų produktų pardavimas.

Bendrosios įmonės veikla apims įmonių „Cargill“ ir „Faccenda“ (įsteigtos Jungtinėje Karalystėje) veiklą, vykdomą šviežios ir pridėtinę vertę turinčios žalios paukštienos, kurią sudaro vištiena, kalakutiena ir antiena, sektoriuose, taip pat apims integruotą tų įmonių veiklą vištų, kalakutų ir ančių lesinimo, veisimo, auginimo, penėjimo, skerdimo ir mėsos apdorojimo srityse.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą 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. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8562 – Cargill / Faccenda Investments

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. paštas: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas: +32 22964301

Pašto adresas

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

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2017/C 368/08)

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

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“

ES Nr. PGI-ES-02158–4.7.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19–21, 5–6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Saugomos geografinės nuorodos „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ reguliavimo tarybą sudaro visi SGN „Salchichón de Vic“ arba „Llonganissa de Vic“ žymimos dešros gamintojai; ji turi teisėtą interesą teikti pakeitimo prašymą.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas
- Kita (kontrolės struktūra ir teisiniai reikalavimai)

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimai

Produkto aprašymas

- Specifikacijos dalies „Produkto aprašymas“ pirma pastraipa pertvarkoma ir papildoma, siekiant užtikrinti atskirų specifikacijos ir bendrojo dokumento dalių vientisumą. Šioje dalyje nebuvo minimi nei lašiniai (nors tai labai svarbi produkto sudedamoji dalis), nei cukrus, nors jis jau nuo seno ir dažnai naudojamas. Be to, skirtingose teksto dalyse buvo vartojami terminai „koja ir mentė“ (*pierna y espalda*) arba „kumpis ir mentė“ (*jamón y paleta*); nors jie lygiaverčiai, reikėtų juos suvienodinti, kad tekstas būtų suprantamesnis. Todėl pirma dalis išdėstoma taip:

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ yra tradicinė Katalonijos dešra, ruošiama iš liesos kiaulienos (aukščiausios kokybės kiaulienos kumpio, mentės ir liesosios dalies), lašinių, cukraus, druskos ir pipirų (vieninteliai prieskoniai). Produktas sumalamas, marinuojamas, kemšamas, tuomet džiovinamas“.

- Į žarnų, leidžiamų naudoti gaminant „Salchichón de Vic“, sąrašą įtraukiamos susiūtos ir regeneruotos žarnos, kurios taip pat priskiriamos anksčiau apibrėžtomis natūralioms žarnoms. Šiuo pakeitimu prisitaikoma prie kimšti skirtų natūralių žarnų rinkos raidos. Šie nauji pateikimo būdai neturi jokios įtakos galutinio produkto juslinėms savybėms.

Tekstas iš dalies keičiamas taip: „Natūralios žarnos (storosios, plonosios, susiūtos arba regeneruotos).“

- Specifikacijos pastraipos dalies „Cheminė sudėtis“ pavadinimas pakeičiamas į „Fizikiniai ir cheminiai parametrai“, nes manoma, kad jis geriau atitinka dalies turinį.
- Fizikiniai ir cheminiai parametrai iš dalies keičiami siekiant pagerinti SGN „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ žymimo produkto aprašymą. Šiuo tikslu patikslinama, kad didžiausia cukraus procentinė dalis reiškia „bendrą cukraus kiekį, išreikštą gliukoze“. Be to, drėgmės (%) parametras pakeičiamas „vandens aktyvumu (A_w) 20 °C temperatūroje“. Taip pat įterpiamas ir pH nustatymas. Šie du nauji parametrai suteikia tikslesnės informacijos apie fizikines ir chemines produkto savybes bei maisto saugą.

Nustatomos šios vertės, kuriomis atsižvelgiama į džiovinimo proceso sąlygojamą kaitą: A_w (20 °C) < 0,92 ir $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Tekstas iš dalies keičiamas taip:

- didžiausias riebalų kiekis: 48 % (*),
- mažiausias baltymų kiekis: 38 % (*),
- kolageno ir baltymų santykis $\times 100$: ne daugiau kaip 12,
- bendras cukraus kiekis, išreikštas gliukoze: ne daugiau kaip 3 % (*),
- pridėti baltymai: nėra,
- vandens aktyvumas 20 °C temperatūroje: $A_w < 0,92$,
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

(*) Vertė išreikšta sausosios medžiagos kiekiu.“

- Patikslinama, kad leidžiamas cukrus (kaip sudedamoji dalis) yra monosacharidai ir disacharidai.
- Nurodomi ruošiant SGN žymimą produktą leidžiami naudoti priedai (ankstesnėje specifikacijos versijoje jie nurodyti nebuvo). Tai yra tik askorbo rūgštis ir jo natrio druska, kalio ir natrio nitratas, kalio ir natrio nitritas.

— Matmenys ir pateikimas

Reaguojant į rinkos pokyčius ir naujus vartotojų reikalavimus, išplėsta SGN „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ žymimo produkto svorių ir pateikimo būdų gama. Visų pirma įtrauktos mažesnio nei 300 g svorio dešros ir dešros, kurios teikiamos supjaustytos ir supakuotos. Dėl to, siekiant išlaikyti produkto savybes, sumažėja dešrų skersmuo ir trumpiausia džiovavimo trukmė. Be to, informacija apie ilgį išbraukiama, nes nustatyta, kad saugomo produkto matmenys yra pakankamai apibrėžti skersmeniu ir svoriu.

Nauji matmenys ir atitinkama džiovavimo trukmė:

Svoris (g)	Sausos dešros skersmuo (po džiovavimo) (mm)		Trumpiausia džiovavimo trukmė (dienomis)
	≥ 35	≤ 75	
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dienų
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dienos

- Nuoroda į 1980 m. kokybės standartą, taikomą neapdorotiems ir (arba) sausiems mėsos gaminiams, panaikinama, nes jis nebegalioja. Kadangi SGN žymimi produktai turi bet kuriuo metu atitikti galiojančius sektoriaus teisės aktus, manoma, kad kokybės standartą pakeitusio standarto nurodyti nereikia.

Gamybos būdas

Be pirmiau pateiktų pakeitimų, padaryti tam tikri visiškai formalūs teksto pakeitimai.

- Specifikacijos dalis „Gamybos būdas“ išdėstyta iš naujo, siekiant ją patobulinti ir palikti tik reikalingą informaciją. Šiuo tikslu maceravimo sąlygos išbraukiamos, nes atlikus šviežios mėsos ir „Salchichón de Vic“ sudedamųjų dalių mišinių maceravimo trukmės ir temperatūros sąlygų poveikio po minkymo ir prieš kimšimą tyrimą padaryta išvada, kad šiuo dešrų gamybos etapu šių veiksnių poveikis, vertinant jų intensyvumą, veikimo trukmę ir tarpusavio sąveiką, nedaro didelės įtakos „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ gamybos procesui, galutinei juslinei ir higieninei kokybei bei vėlesniam pardavimui (laikymo terminui).
- Džiovavimo trukmė pritaikyta prie naujo svorių intervalo.
- Be to, tvirtiau patvirtintas teiginys, kad būtent specifiniai Planos de Viko mikrobiologinės floros sąlygojami enzymų ir fermentavimo procesai suteikia „Salchichón de Vic“ ypatingą kvapą ir skonį.

Specifikacijos dalį „Gamybos būdas“ siūloma išdėstyti taip:

„Šviežios mėsos gabalus valo specializuoti techniniai darbuotojai. Po to mėsos gabalai sumalami ir sumaišomi su kubeliais supjaustytais lašiniai bei su kitomis sudedamosiomis dalimis, tarp kurių gali būti mielių su konkrečiau gamintojo naudojama bakterine flora. Visiškai sumaišius sudedamąsias dalis masė suminkoma tvirtais gabalais, kad nesudarytų vidinių oro ertmių. Mišinys maceruojamas siekiant kontroliuoti tinkamą fermentavimo pradžią. Taip atsiranda taikant tradicinę praktinę patirtį būdingas aromatas ir spalva.

Pasibaigus fermentavimui, mišinys sukemšamas į natūralias, visiškai švarias ir iš anksto paruoštas žarnas. Mišinys turi būti kemšamas ypač rūpestingai, vengiant oro ertmių susidarymo, nes jos pakenktų produkto atsparumui ir sukeltų neįprastą fermentaciją.

Sukimšus mišinį į žarnas, dešros sudedamos į džiovvyklas, kad išdžiūtų ir kad iš jų pasišalintų vanduo. Šiam procesui mažoms iki 300 g svorio dešroms reikia bent 30 dienų; 300 g ar sunkesnėms dešroms reikia 45 dienų. Džiovvyklų aplinkos sąlygos (temperatūra, santykinis drėgnis ir ventiliacija) prirėkus gali būti pritaikytos prie regione vyraujančio klimato.

Supjaustytos dešros griežinėliai turi būti vientisos ir glotnios formos bei tvirtai sukibusios masės. Dešra negali būti neįprastų spalvų, o liesoji dalis turi aiškiai skirtis nuo lašinių kubelių. Dešra turi būdingą kvapą ir skonį, kuriuos jai suteikia enzymų ir fermentacijos metabolizmo procesai, sąlygojami tipinės Planos de Viko bakterijų ir grybų floros.“

Ryšys su geografinė vietovė

- Specifikacijos poskirsnyje „Gamta“ patikslintos kai kurios nuorodos į mikrobinę florą. Šiuo požiūriu padaromi toliau nurodyti pakeitimai.
 - Žodžiai „... išsivystė ir prisitaikė tipinė grybų flora...“ pakeičiami žodžiais „... išsivystė ir prisitaikė tipinė mikrobinė flora...“
 - Žodžiai „... ant dešros besivystanti pieno rūgštis ir grybų flora skatina mėsos rūgštėjimą. Tai stabdo dalį nepageidaujamos floros, dėl kurios mėsa rūgsta ir genda“ pakeičiami žodžiais „... ant dešros besivystanti pieno rūgštis bakterijų flora skatina mėsos rūgštėjimą. Tai stabdo dalį nepageidaujamos floros, dėl kurios pasireiškia fermentacijos proceso anomalijų.“
- Išbraukiama ši pertekline laikoma poskirsnio pastraipa:

„Buvo bandymų išvystyti startines kultūras siekiant pasėti bakterinę florą kituose gamybos regionuose, bet eksperimentas nepavyko, nes džiovinimo etapu minėta flora neišsivystė ir nebuvo pasėta, taip pat nepavyko pagaminti dešros, identiškos gaminamai Planoje de Vike. Tai įrodo, kad „Salchichón de Vic - Llonganissa de Vic“ gamyba įmanoma tik šios saugomos geografinės nuorodos geografinėje vietovėje.“

Be to, šiame skirsnyje pastebimi bendrojo dokumento ir aprašymo santraukos skirtumai atsirado dėl to, kad santraukoje specifikacija išdėstoma pernelyg glaustai, o naujame bendrajame dokumente siekiama pateikti išsamesnę aprašymą.

Ženklimas

- Atnaujinama su ženklinimu susijusi informacija. Visų pirma įtraukiama prievolė teikti ES saugomos geografinės nuorodos simbolį ir pridėti konkretų „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ logotipą.

Kita

- Kontrolės įstaiga: atnaujinti su kontrolės įstaiga susiję duomenys.
- Nacionaliniai teisiniai reikalavimai: ši dalis išbraukiama, nes ji nenumatyta Reglamente (ES) Nr. 1151/2012.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

ES Nr. PGI-ES-2158-4.7.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

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

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ yra tradicinė Katalonijos dešra, ruošiama iš liesos kiaulienos, lašinių, cukraus, druskos ir pipirų (vieninteliai prieskoniai). Produktas sumalamas, marinuojamas, kemšamas, tuomet džiovinamas.

Kadangi naudojamos natūralios žarnos, šiai dešrai būdinga grublėta išorė, prie mėsos gerai kimbančios žarnos, daugmaž taisyklinga cilindro forma ir grybų floros sąlygojama balsva išorės spalva, pamažu pereinanti į rudą su violetiniu atspalviu. Prapjovus matosi kubeliais supjaustyti lašiniai ir pipirų grūdėliai.

Būdingas ir malonus kvapas bei skonis išgaunami džiovinant ir pridedant prieskonių.

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ dydis ir skersmuo priklauso nuo naudojamų žarnų. Toliau nurodomi matmenys siuntimo metu ir džiovavimo trukmė.

Svoris (g)	Sausos dešros skersmuo (po džiovavimo) (mm)		Trumpiausia džiovavimo trukmė (dienomis)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dienų
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dienos

Fizikiniai ir cheminiai parametrai:

- didžiausias riebalų kiekis: 48 % (*),
- mažiausias baltymų kiekis: 38 % (*),
- kolageno ir baltymų santykis × 100: ne daugiau kaip 12,
- bendras cukraus kiekis, išreikštas gliukoze: ne daugiau kaip 3 % (*),
- pridėti baltymai: nėra,
- vandens aktyvumas 20 °C temperatūroje: $A_w < 0,92$,
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

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

Naudojama atrinkta liesa kiauliena (aukščiausios kokybės kumpis, mentė ir liesoji dalis), lašiniai, druska, pipirai ir natūralios žarnos (storosios, plonosios, susiūtos arba regeneruotos).

Kitos sudedamosios dalys: leidžiama naudoti tik cukrų (monosacharidus ir disacharidus), specialias gamintojo miltelius, kalio ir natrio nitrātą, kalio ir natrio nitrātą, askorbo rūgštį ir jo natrio druską.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Produkto gamyba (šviežios mėsos ruošimas, valymas ir malimas, maišymas, minkymas, maceravimas, kimšimas ir džiovinimas bei brandinimas) turi būti vykdoma 4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje.

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

Prekiauti griežinėliais supjaustyta ir supakuota „Salchichón de Vic“ dešra leidžiama tiek 4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje, tiek už jos ribų.

3.6. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklavimo taisyklės

Be informacijos, kurią paprastai reikalaujama pateikti pagal galiojančius teisės aktus, ant pakuočių privaloma pateikti aiškiai matomą saugomos geografinės nuorodą „Salchichón de Vic“ (ispanų kalba) arba „Llonganissa de Vic“ (katalonų kalba), šios SGN logotipą ir Europos Sąjungos SGN simbolį, taip pat reguliavimo tarybos patvirtintą numeruotą etiketę.

SGN logotipas



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SGN vietovę sudaro visos Barselonos provincijos Osonos apskrities Planos de Viko savivaldybės, t. y.:

(*) Vertė išreikšta sausosios medžiagos kiekiu.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles, Vic, Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló ir Sant Pere de Torelló.

5. Ryšys su geografine vietove

Viko dešra ypatinga tuo, kad bėgant amžiams, o ypač nuo XIX a., šis produktas įgijo gerą vardą ir tapo žinomas tiek Katalonijoje, tiek likusioje Ispanijoje; be to, ypatingos produkto savybės priklauso nuo dešros gamybai tinkančių geografinės vietovės aplinkos ir klimato sąlygų.

SGN geografinė vietovė – Plana de Vikas – yra labai geromis žemdirbystės sąlygomis pasižyminti lyguma, kurioje yra nemažai ūkių ir kaimelių. Ji yra 400–600 metrų aukštyje, ją supa *Guilleries*, *Montserrat Collsacabra* ir *Lluçanès* kalnų masyvas, todėl ji tam tikru mastu izoliuota. Vyrauja žemyninis Viduržemio jūros klimatas, bet dėl vietovės padėties oro srautas anticikloninėmis sąlygomis dažnai stagnuoja šioje zonoje. Tokiu atveju įvyksta temperatūros inversija – temperatūra lygumoje gali būti net 20 °C žemesnė nei besiribojančiose zonose. Be to, šį regioną dažnai gaubia debesys (rūkas vidutiniškai būna 225 dienos per metus). Todėl Planos de Viko aplinkos sąlygos labai ypatingos ir sunkiai atkartojamos. Jos skatina būdingos mikrobinės floros, dėl kurios vyksta enziminiai ir fermentacijos procesai, suteikiantys „Salchichón de Vic“ būdingą kvapą ir skonį, augimą.

Raštuose „Salchichón de Vic“ minima jau nuo 1456 m., ji galėjo būti gaminama jau nuo IV amžiaus. Šis produktas gamintas regiono ūkiuose, kad mėsa nesugestų. Nuo XIX a. vidurio įvairiuose rašytiniuose dokumentuose giriamas „Salchichón de Vic“ kokybė ir patvirtinamas jos geras vardas. Pvz., viename 1867 m. gegužės 29 d. laikraščio „El Porvenir“ („Ateitis“) straipsnyje rašoma: „... „Salchichón de Vic“ dešros, kurių geras vardas kalba už save“. Karalius Alfonsas XIII buvo didelis „Salchichón de Vic“ mėgėjas. Todėl žodžiai „Vic“ ir „salchichón“ jau ilgus metus neatskiriami vienas nuo kito. Laikui bėgant Viko dešra labai išgarsėjo.

Nors tradiciškai žodis „salchichón“ reiškia storą ir sausą dešrą, reikia paminėti, kad katalonų kalba vartojama regioninė sąvoka „llonganissa“ į ispanų kalbą verčiama žodžiu „salchichón“, todėl „Salchichón de Vic“ ir „Llonganissa de Vic“ yra viena kitą pakeičiančios sąvokos.

Taigi „Salchichón de Vic“ yra labai gerą vardą turintis produktas, gaminamas išnaudojant ypatingas geografinės vietovės aplinkos sąlygas ir remiantis iš kartos į kartą perduodama praktine patirtimi.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

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

(2017/C 368/09)

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

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ES Nr. PDO-IT-02292–22.2.2017

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E. paštas: caseificiocomellini@pec.it.

Asociacija „Associazione Squacquerone di Romagna DOP“ yra įgaliota teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Kita: nuorodų į teisės aktus derinimas; spausdinimo klaidų taisymas; tikrinimo institucijos pavadinimo atnaujinimas.

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

Pataisytas italų kalbos sakinytis apie svorį, skaičiai lieka tokie pat: „nuo hg iki 2 kg“ pataisyta į „0,1–2 kg“.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Fizikinės ir cheminės savybės: riebalų kiekio sausojoje medžiagoje, drėgnio ir pH vertės padidintos keliais procentiniais punktais, kaip nurodyta toliau.

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: didžiausia riba „46–55 %“ nuo šiol tampa „46–59 %“

Specifikacija galioja jau daug metų ir taikymas kasdienybėje parodė, kad ją reikėtų atnaujinti. Riebalų kiekio sausojoje medžiagoje parametru įtakos turi žaliava, kurioje dėl visai natūralių priežasčių žiemą yra daugiau riebalų, todėl gali būti viršyta didžiausia riba, ypač tose sūrinėse, kuriose perdirbamas iš vieno ar kelių ūkių tiekiamas pienas. Tokiu atveju negalima derinti kelių pieno gamybos ūkių verčių.

Drėgnis: „58–65 %“ keičiama į „58–69 %“, o

pH: „4,95–5,30“ keičiama į „4,75–5,35“.

Galimi galutinio produkto drėgnio ir pH lygio pokyčiai kiekvienu metų laiku nėra visiškai kontroliuojami. Metinis pH ir drėgnio verčių pasiskirstymas, nustatytas per ne vienus metus atliekamus tikrinimus, rodo, kad rengiant specifikaciją nustatytų verčių intervalas yra pernelyg ribotas, palyginti su registruotais svyravimais.

Prieš pH vertę esantys žodžiai „mikrobiologinės savybės“ taip pat išbraukti, nes yra klaidingi.

Gamybos būdas

Žaliavos

Išbraukiamas šis sakinytis:

„SKVN „Squacquerone di Romagna“ žymimas sūris gaminamas iš pieno, gauto iš „Frisona italiana“, „Bruna Alpina“ ir „Romagnola“ veislių galvijų, auginamų nustatytoje geografinėje vietovėje“.

Atrodo, kad teikiant SKVN registravimo paraišką nepakankamai įvertinta ūkių įvairovė. Vis dėlto nustatyta, jog sūrio juslinėms savybėms didžiausią įtaką daro galvijų šėrimas ir fiziologinės bei biocheminės fermentų savybės, todėl atsižvelgiant į tai manoma, kad nuorodą į privalomas veisles reikėtų išbraukti.

Pataisyta spausdinimo klaida: žodžiai „sausis siloso pašarai“ keičiami žodžiais „sausis pašarai ir silosas“.

Sakinytis „Draudžiama karvių, iš kurių pieno gaminamas SKVN „Squacquerone di Romagna“ žymimas sūris, pašarams naudoti kopūstų ir pašarinių runkelių perdirbimo atliekas“ perkeltas keliomis eilutėmis aukščiau tam, kad būtų prijungtas prie dalies, susijusios su pašarais, o specifikacija būtų sklandesnė ir patogesnė skaityti.

Perdirbimo etapai

Rūgštinimas

Patikslinama, kad specifikacijoje nurodyta bakterijų rūšis naudojama siekiant pradėti fermentacijos procesą.

Todėl sakinytis

„naudojama bakterijų rūšis yra *Streptococcus thermophilus*“

keičiamas taip:

„siekiant pradėti fermentacijos procesą naudojama bakterijų rūšis yra *Streptococcus thermophilus*“.

Šis pakeitimas reikalingas todėl, kad atliekant tikrinimus paaiškėjo, jog net dėl labai mažo kitų bakterijų rūšių kiekio kilo daugybė ginčų.

Koaguliacija

Pataisyta spausdinimo klaida: „1:10 000; 1:40 000“ keičiama į „1:10 000 ir 1:40 000“.

Keičiamos šliužo fermento kiekio ribos.

Frazė „30–50 ml vienam hektolitruvi pieno“

keičiama į „15–50 ml vienam hektolitruvi pieno“.

Šiuo pakeitimu siekiama pataisyti galiojančioje specifikacijoje esančią klaidą: šliužo fermento, kurio santykis 1: 40 000, kiekis pakankamas nuo 15 ml vienam hektolitruvi.

Sūdymas

Įrašoma galimybė ne tik naudoti abu specifikacijoje nurodytus sūdyimo būdus, bet ir galimybė derinti šiuos būdus. Tekstas iš dalies keičiamas ir pridedami tokie žodžiai apie abiejų sūdyimo būdų derinimą:

„... gali būti naudojami kartu arba atskirai“.

Kai užpylimo sūrimu technika naudojama ne tik sūdymui, bet ir siekiant sumažinti produkto temperatūrą ir sulėtinti fermentaciją, tam tikras į sūdyimo katilą pilamas druskos kiekis leidžia sutrumpinti sūdyimo laiką ir pagerina galutinio produkto struktūrą.

Kita

Specifikacijos 1 straipsnyje „Pavadinimas“

nuoroda į Reglamentą (EB) Nr. 510/2006 pakeista nuoroda į Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012.

Specifikacijos 7 straipsnyje „Tikrinimai“

nuoroda į Reglamentą (EB) Nr. 510/2006 pakeista nuoroda į Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012. Tikrinimo institucijos pavadinimas atnaujinamas taip: „Tikrinimo institucija, atsakinga už gaminio specifikacijos tikrinimą: „Kiwa Cermet Italia Spa (SUP)“, adresas: Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), tel. +39 514593303, faks. +39 51763382“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ES Nr. PDO-IT-02292–22.2.2017

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Squacquerone di Romagna“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

SKVN „Squacquerone di Romagna“ žymimas minkštasis trumpai brandintas sūris, gaminamas iš karvių pieno, gauto nustatytoje geografinėje vietovėje, nurodytoje 4 punkte. Vartoti pateikiamas SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūris pasižymi šiomis savybėmis:

Morfologinės savybės:

Svoris: SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūrio svoris – 0,1–2 kg.

Išvaizda: SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūris yra baltos perlamutrinės spalvos, be plutos ar žievės.

Forma: priklauso nuo sūrio laikymo talpyklos, dėl savo kreminės konsistencijos sūris nepasižymi standumu.

Fizikinės ir cheminės savybės: riebalų kiekis sausojoje medžiagoje siekia 46–59 %; drėgnis – 58–69 %; pH – 4,75–5,35.

Juslinės savybės:

Skonis: malonus, saldus, kiek rūgštokas; sūrumas jaučiasi, bet nestipriai.

Kvapas: subtilus, būdingas pienui, su lengvu žolelių aromatu.

Sūrio masės konsistencija: minkšta, kreminė, lipni, tirpi, itin tėti.

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

Galvijų patelių racioną sudaro pašarai ir silosas (ne mažiau kaip 60 % viso raciono sausųjų medžiagų) ir pašarų papildai.

Pašarus ir silosą sudaro ankštiniai ir žoliniai augalai, auginami tik 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

Iš daugybės pašarams naudojamų augalų rūšių būtina išskirti liucerną. Daugiausia naudojamos šios liucernos veislės: „Pomposa“, „Classe“, „Garisenda“, „Delta“ ir „Prosementi“.

Pagrindinės maistinės medžiagos, turinčios didelę energinę vertę, sukonzentruotos pašarų papilduose, kurie gali būti:

1. baltyminiai: ankštinių augalų, pavyzdžiui, sojų, pupų, saulėgrąžų, žirnių grūdai, taip pat sojų ir saulėgrąžų miltai;
2. skaiduliniai, pavyzdžiui, sausos sojų išspaudos, sėlenos ir lukštai;
3. energiniai: kukurūzų, miežių, sorgo, kviečių, avižų grūdai, aliejai, sojų aliejus, ekstruduotos linų sėklos.

SKVN „Squacquerone di Romagna“ žymimas minkštasis sūris, gaminamas iš nenugriebto karvių pieno, gauto iš įvairių veislių galvijų, auginamų 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami šie gamybos veiksmai: pieno gamyba ir perdirbimas.

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

„Squacquerone di Romagna“ pakavimo veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje, nes neturintiame plutos sūriui, kuris valgomas visas, kyla itin didelis taršos pavojus, tad, atliekant veiksmus, aplinkoje padidėjus mikrobų kiekiui produkto paviršius gali užsiteršti ir produktas gali sugesti. Be to, „Squacquerone di Romagna“ yra šviežias produktas, todėl per visą laikotarpį, kai produktu prekiaujama, turi būti vengiama mikrobų dauginimosi. Kad produktas nesugestų, pakavimo veiksmus būtina atlikti toje pačioje patvirtintoje gamybos įmonėje. SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūris pirmiausia turi būti pakuojamas į maisto produktams pritaikytą popierių arba į specialiai tam skirtas pakuotes, tinkamas itin minkšta kremine konsistencija pasižyminčiam produktui laikyti.

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

Ant taikant šią specifikaciją pagaminto sūrio pakuotės turi būti pateiktas užrašas „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta“ („Squacquerone di Romagna“ – saugoma kilmės vietos nuoroda) arba „Squacquerone di Romagna – DOP“ („Squacquerone di Romagna“ – SKVN) ir Europos Sąjungos logotipas. Be to, etiketėje privaloma nurodyti sūrio gaminimo ir (arba) pakavimo įmonės pavadinimą ir adresą. Produktą reikia laikyti 0–6 °C temperatūroje. Aukščiausia laikymo temperatūra turi būti nurodyta etiketėje. Prekės ženklas, pateiktas ant apsauginės išorinės sūrio pakuotės, turi atitikti nuorodą „Squacquerone di Romagna“. Jis užrašomas „Sari“ šrifto papildomai paryškinto kursyvo rašmenimis, naudojant nustatytas spalvas: mėlyną „Pantone 2747“ ir baltą, matmenys turi būti proporcingi pakuotės dydžiui. Ant išorinės pakuotės draudžiama pridėti papildomų aiškiai nenustatytų apibūdinimų.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūrio gamybos vietovė apima šias Emilijos-Romanijos regiono provincijas: Ravennos, Forlį-Čezenos, Riminio ir Bolonijos provincijas ir dalį Feraros provincijos teritorijos, esančią į vakarus nuo valstybinio kelio Nr. 64 (Porrettana) ir į šiaurę nuo Po upės.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūrio gamybos vietovė pasižymi morfologiškai iškilioms aliuvinės lygumos vietoms būdingais dirvožemiais. Žemės ūkiui naudojamuose dirvožemiuose auginami javai, pašarai ir specializuotos intensyviosios kultūros. Klimatas, vyraujantis SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūrio gamybos vietovėje, pasižymi subkontinentiniu švelniu temperatūros režimu. Nuo seniausių laikų šioje vietovėje gyvavo žemės ūkio įmonės, kurios daugiausia vertėsi augalininkyste ir smulkia gyvulininkyste, turėjusia dvigubą funkciją: aprūpinti pienu ir darbo jėga. Dalis žmoniems naudoti skirto pieno buvo perdirbama į „Squacquerone di Romagna“, siekiant produktų mainais papildyti ūkininkų pajamas.

Atlikus „Squacquerone di Romagna“ sūrio tyrimus, nustatytos naudojamų natūralių fermentų savybės ir atskleista, kad neabejotinai naudojamos vienodos bakterijų rūšys: tai vietiniai *Streptococcus thermophilus* biotipai. Šie natūralūs fermentai išskiriami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje esančiuose fermentatoriuose. Ruošiant šiuos fermentus, visada naudojamas nustatytoje geografinėje vietovėje surinktas pienas.

Gamybos būdai išliko labai panašūs į taikytus praeityje; be to, turi būti numatyta gamybos trukmė, kuri skirtingais metų laikais yra skirtinga: ilgesnė žiemą ir trumpesnė vasarą. Kad sūris būtų tinkamos konsistencijos, labai svarbūs gamintojų gebėjimai ir patirtis.

Balta perlamutrinė spalva ir subtilus kvapas, būdingas pienui, su lengvu žolelių aromatu – tai ypatingos „Squacquerone di Romagna“ savybės, dėl kurių jis išsiskiria iš kitų trumpai brandintų minkštųjų sūrių.

Kreminė-želinė konsistencija ir geras tepumas, kadangi nėra gijų, yra pagrindinės, labiausiai prie „Squacquerone di Romagna“ gero vardo prisidėjusios ypatybės.

„Squacquerone di Romagna“ savybės, visų pirma kreminė ir itin tėti, be gijų konsistencija, priklauso nuo sūrio gamybai naudojamo pieno, kuris įgyja ypatingų savybių ir turi nedaug baltymų ir riebalų dėl galvijų mitybos režimo, kuriam lemiamą poveikį daro nurodyta nustatytoji geografinė vietovė.

Iš tikrųjų tik nuo 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų pašarų, kurie pasižymi dideliu cukraus ir labai lengvai virškinamų skaidulų kiekiu, ypatingų savybių priklauso galvijams įprastas mitybos režimas, išsiskiriantis mažu energijos, gaunamos iš riebalų ir krakmolo, kiekiu, kurį kompensuoja energija, gaunama iš šių vietovėi būdingų pašarų. Taip gaunamas pienas, kuriame yra mažai baltymų ir riebalų ir nuo kurio priklauso „Squacquerone di Romagna“ sūriui būdinga savybė, t. y. gijų nebuvimas. Todėl sūris įgyja tokias 3.2 punkte aprašytas savybes kaip minkšta kreminė konsistencija, saldus, kiek rūgštokas skonis ir subtilus kvapas su lengvu žolelių aromatu. Be to, gamintojų, kurie geba keisti gamybos trukmę pagal metų laiką, patirtis padeda išvengti sūrio sukietėjimo, t. y. pernelyg didelio standumo.

Kitas svarbus ryšys, siejantis nustatytąją geografinę vietovę ir „Squacquerone di Romagna“, susijęs su vietinių fermentų kamienų naudojimu. Vertinant taksonominiu požiūriu, *Streptococcus thermophilus* rūšis aptikta visuose tirtuose natūraliuose fermentuose ir ja pasižymi tipinė SKVN „Squacquerone di Romagna“ sūrio pieno mikroflora. Ypatingos įvairių išskirtų biotipų fiziologinės ir biocheminės savybės nesutampa su tarptautinėms kolekcijoms priklausančių atrinktų kamienų savybėmis ir dar kartą pabrėžia „Squacquerone di Romagna“ gamyboje naudojamų bakterijų kolekcijų unikalumą ir tipiškumą. Vietiniai *Streptococcus thermophilus* biotipai, išskirti iš tam tikrų žalio pieno mėginių, paimtų iš daugybės tipinės sūrio gamybos vietovės ūkių, yra vietinės kilmės ir kartu sudaro tipinį mikrobų junginį, kuris dėl natūralios ir žmogaus vykdytos atrankos sudaro ypatingą ekologinę nišą, kuria pasižymi šios teritorijos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti internete adresu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), ekrano viršutiniame dešiniajame kampe spustelėjus nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir sauga), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT