



Leidimas  
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. kovo 15 d.

Turinys

## II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

### **Europos Komisija**

2018/C 97/01	Leidimas teikti valstybės pagalbą remiantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 107 ir 108 straipsnių nuostatomis – Atvejai, kuriems Komisija neprieštaruja arba kuriais priemonė nelaikoma pagalba <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

## IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

### **Europos Komisija**

2018/C 97/02	Euro kursas .....	2
--------------	-------------------	---

PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

### **EEE jungtinis komitetas**

2018/C 97/03	EEE jungtinio komiteto sprendimai, kurių atžvilgiu buvo įvykdyti konstituciniai reikalavimai pagal EEE susitarimo 103 straipsnį, ir susiję sprendimai .....	3
--------------	---	---

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

**Europos personalo atrankos tarnyba (EPSO)**

2018/C 97/04	Pranešimas apie viešuosius konkursus .....	8
--------------	--	---

TEISINĖS PROCEDŪROS

**ELPA Teismas**

2018/C 97/05	2017 m. lapkričio 14 d. Teismo sprendimas, sujungtose bylose E-2/17 ir E-3/17 – ELPA priežiūros institucija prieš Islandiją ( <i>Direktyva 89/662/EEB – Veterinariniai patikrinimai – Importo apribojimai – Žalia ir perdirbta mėsa, kiaušiniai ir pienas</i> ) .....	9
--------------	---	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

2018/C 97/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8820 – GE / Rosneft / JV). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	11
--------------	--	----

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2018/C 97/07	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 .....	13
--------------	---	----

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

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Leidimas teikti valstybės pagalbą remiantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 107 ir 108  
straipsnių nuostatomis****Atvejai, kuriems Komisija neprieštaruja arba kuriais priemonė nelaikoma pagalba****(Tekstas svarbus EEE)**

(2018/C 97/01)

Sprendimo priėmimo data	2017.10.11	
Pagalbos numeris	SA.49275 (2017/N)	
Valstybė narė	Portugalija	
Regionas	PORTUGAL	—
Pagalbos (ir arba gavėjo) pavadinimas	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Teisinis pagrindas	Decreto-Lei n° 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Pagalbos priemonės rūšis	Ad hoc pagalba	Novo Banco, S.A.
Tikslas	Didelio ekonomikos sutrikimo atitaisomoji priemonė	
Pagalbos forma	Kita - 0	
Biudžetas	Bendras biudžetas: EUR 4 290 (mln.)	
Pagalbos intensyvumas	—	
Trukmė	—	
Ekonomikos sektorius	Finansinių paslaugų veikla; išskyrus draudimą ir pensijų lėšų kaupimą	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Fundo de Resolução Av. da República, 57, n° 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Kita informacija	Jeigu itin nepalankiomis aplinkybėmis susidarys kapitalo poreikis, kurio „Lone Star“ arba kiti rinkos dalyviai negalės patenkinti, Portugalija suteiks riboto papildomo kapitalo.	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2018 m. kovo 14 d.

(2018/C 97/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2369	CAD	Kanados doleris	1,5993
JPY	Japonijos jena	131,77	HKD	Honkongo doleris	9,6978
DKK	Danijos krona	7,4493	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6853
GBP	Svaras sterlingas	0,88630	SGD	Singapūro doleris	1,6193
SEK	Švedijos krona	10,1255	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 313,97
CHF	Šveicarijos frankas	1,1704	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,5494
ISK	Islandijos krona	123,10	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8089
NOK	Norvegijos krona	9,5728	HRK	Kroatijos kuna	7,4428
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 981,40
CZK	Čekijos krona	25,447	MYR	Malaizijos ringitas	4,8202
HUF	Vengrijos forintas	311,63	PHP	Filipinų pesas	64,330
PLN	Lenkijos zlotas	4,2023	RUB	Rusijos rublis	70,4935
RON	Rumunijos lėja	4,6625	THB	Tailando batas	38,505
TRY	Turkijos lira	4,7924	BRL	Brazilijos realas	4,0244
AUD	Australijos doleris	1,5644	MXN	Meksikos pesas	22,9785
			INR	Indijos rupija	80,1975

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

## PRANEŠIMAI, SUSIJĘ SU EUROPOS EKONOMINE ERDVE

## EEE JUNGTTINIS KOMITETAS

**EEE jungtinio komiteto sprendimai, kurių atžvilgiu buvo įvykdyti konstituciniai reikalavimai pagal EEE susitarimo 103 straipsnį, ir susiję sprendimai**

(2018/C 97/03)

Nuo 2000 m. kovo mėn. EEE jungtinio komiteto sprendimuose išnašose nurodoma, ar jų įsigaliojimo data priklauso nuo to, ar kuri nors Susitariančioji Šalis įvykdė konstitucinius reikalavimus. Toliau išvardijami sprendimai, kuriuose tokie reikalavimai buvo nurodyti. Atitinkamos Susitariančiosios Šalys dabar pranešė kitoms Susitariančiosioms Šalims užbaigusios savo vidaus procedūras. Sprendimai įsigalioja toliau nurodytomis datomis. Be to, tam tikri EEE Jungtinio komiteto sprendimai gali įsigalioti tik įvykdžius pirmiau minėtų sprendimų konstitucinius reikalavimus ir jie taip pat yra išvardyti toliau.

Sprendimo numeris	Priėmimo data	Paskelbimo nuoroda	Integruotas teisės aktas (-ai)	Įsigaliojimo data
173/2013	2013 10 08	OL L 58, 2014 2 27, p. 27.  EEE priedas Nr. 13, 2014 2 27, p. 29.	2009 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/33/EB dėl skatinimo naudoti netaršias ir efektyviai energiją vartojančias kelių transporto priemones	2017 07 01
316/2015	2015 12 11	OL L 263, 2017 10 12, p. 35.  EEE priedas Nr. 64, 2017 10 12, p. 43.	2015 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2015/719, kuria iš dalies keičiama Tarybos direktyva 96/53/EB, nustatanti tam tikrų Bendrijoje nacionaliniam ir tarptautiniam vežimui naudojamų kelių transporto priemonių didžiausius leistinus matmenis ir tarptautiniam vežimui naudojamų kelių transporto priemonių didžiausią leistiną masę	2017 08 01
46/2016	2016 03 18	OL L 270, 2017 10 19, p. 11.  EEE priedas Nr. 66, 2017 10 19, p. 11.	2014 m. vasario 26 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/30/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su elektromagnetiniu suderinamumu, suderinimo (nauja redakcija)  2014 m. vasario 26 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/34/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su potencialiai sprogioje aplinkoje naudojama įranga ir apsaugos sistemomis, suderinimo (nauja redakcija)  2014 m. vasario 26 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/35/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrose įtampos ribose skirtų naudoti elektros įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo	2017 07 01

Sprendimo numeris	Priėmimo data	Paskelbimo nuoroda	Integruotas teisės aktas (-ai)	Išgaliojimo data
92/2016	2016 04 29	OL L 300, 2017 11 16, p. 43.  EEE priedas Nr. 73, 2017 11 16, p. 47.	2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2015/2120, kuriuo nustatomos priemonės, susijusios su atvira interneto prieiga, ir kuriuo iš dalies keičiami Direktyva 2002/22/EB dėl universaliųjų paslaugų ir paslaugų gavėjų teisių, susijusių su elektroninių ryšių tinklais ir paslaugomis, ir Reglamentas (ES) Nr. 531/2012 dėl tarptinklinio ryšio per viešuosius judriojo ryšio tinklus Sąjungoje  2015 m. gruodžio 16 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/2352, kuriuo nustatomas Sąjungoje taikomų didžiausių leidžiamų skambučio užbaigimo judriojo ryšio tinkluose mokesčių svertinis vidurkis	2017 06 01
100/2016	2016 04 29	OL L 300, 2017 11 16, p. 61.  EEE priedas Nr. 73, 2017 11 16, p. 66.	2015 m. lapkričio 20 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2119, kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2010/75/ES nustatomos medienos plokščių gamybos geriausių prieinamų gamybos būdų (GPGB) išvados	2017 07 01
121/2016	2016 06 03	OL L 308, 2017 11 23, p. 25.  EEE priedas Nr. 76, 2017 11 23, p. 30.	2014 m. gegužės 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/60/ES dėl neteisėtai iš valstybės narės teritorijos išvežtų kultūros objektų grąžinimo, kuria iš dalies keičiamas Reglamentas (ES) Nr. 1024/2012	2017 07 01
166/2016	2016 09 23	Dar nepaskelbta	2015 m. vasario 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/262, kuriuo pagal Tarybos direktyvas 90/427/EEB ir 2009/156/EB nustatomos arklinių šeimos gyvūnų tapatybės nustatymo metodų taisyklės (Arklinių paso reglamentas)	2017 07 01
194/2016	2016 09 23	Dar nepaskelbta	2013 m. gegužės 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 524/2013 dėl elektroninio vartotojų ginčų sprendimo, kuriuo iš dalies keičiami Reglamentas (EB) Nr. 2006/2004 ir Direktyva 2009/22/EB  2015 m. liepos 1 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/1051 dėl elektroninio ginčų sprendimo platformos funkcijų vykdymo, elektroninės skundo formos ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 524/2013 dėl elektroninio vartotojų ginčų sprendimo numatytų kontaktinių centrų bendradarbiavimo sąlygų	2017 07 01

Sprendimo numeris	Priėmimo data	Paskelbimo nuoroda	Integruotas teisės aktas (-ai)	Įsigaliojimo data
			2013 m. gegužės 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2013/11/ES dėl alternatyvaus vartotojų ginčų sprendimo, kuria iš dalies keičiami Reglamentas (EB) Nr. 2006/2004 ir Direktyva 2009/22/EB	
206/2016	2016 09 30	Dar nepaskelbta	2012 m. liepos 4 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų	2017 07 01
215/2016	2016 10 28	Dar nepaskelbta	2015 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2015/757 dėl jūrų transporto išmetamo anglies dioksido kiekio stebėsenos, ataskaitų teikimo ir tikrinimo, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2009/16/EB	2017 07 01
35/2017	2017 02 03	Dar nepaskelbta	<p>2014 m. spalio 30 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas 2014/752/ES dėl Japonijos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2014 m. spalio 30 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas 2014/753/ES dėl Singapūro pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2014 m. spalio 30 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas 2014/754/ES dėl Honkongo pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2014 m. spalio 30 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas 2014/755/ES dėl Australijos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p>	2017 07 01

Sprendimo numeris	Priėmimo data	Paskelbimo nuoroda	Integruotas teisės aktas (-ai)	Įsigaliojimo data
			<p>2015 m. lapkričio 13 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2038 dėl Korėjos Respublikos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2015 m. lapkričio 13 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2039 dėl Pietų Afrikos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2015 m. lapkričio 13 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2040 dėl kai kurių Kanados provincijų pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2015 m. lapkričio 13 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2041 dėl Meksikos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p> <p>2015 m. lapkričio 13 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2015/2042 dėl Šveicarijos pagrindinėms sandorio šalims taikomos reguliavimo sistemos lygiavertiškumo reikalavimams, nustatytiems Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 648/2012 dėl ne biržos išvestinių finansinių priemonių, pagrindinių sandorio šalių ir sandorių duomenų saugyklų</p>	
37/2017	2017 02 03	Dar nepaskelbta	2014 m. liepos 9 d. Komisijos direktyva 2014/88/ES, kuria iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2004/49/EB nuostatos dėl bendrųjų saugos rodiklių ir bendrųjų avarijų nuostolių skaičiavimo metodų	2018 01 01



Sprendimo numeris	Priėmimo data	Paskelbimo nuoroda	Integruotas teisės aktas (-ai)	Įsigaliojimo data
38/2017	2017 02 03	Dar nepaskelbta	2016 m. birželio 1 d. Komisijos direktyva (ES) 2016/882, kuria iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2007/59/EB nuostatos dėl kalbos mokėjimo reikalavimų	2018 01 01
39/2017	2017 02 03	Dar nepaskelbta	2014 m. birželio 24 d. Komisijos direktyva 2014/82/ES, kuria iš dalies keičiamos Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2007/59/EB nuostatos dėl bendrųjų profesinių žinių ir mediciniinių bei pažymėjimų reikalavimų	2018 01 01
41/2017	2017 02 03	Dar nepaskelbta	2016 m. spalio 10 d. Komisijos įgyvendinimo sprendimas (ES) 2016/1804 dėl Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2014/25/ES dėl subjektų, vykdančių veiklą vandens, energetikos, transporto ir pašto paslaugų sektoriuose, vykdomų pirkimų 34 ir 35 straipsnių taikymo išsamių taisyklių	2017 09 01

## V

(Nuomonės)

## ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

## EUROPOS PERSONALO ATRANKOS TARNYBA (EPSO)

## PRANEŠIMAS APIE VIEŠUOSIUS KONKURSUS

(2018/C 97/04)

Europos personalo atrankos tarnyba (EPSO) rengia šiuos viešuosius konkursus:

VISUOMENĖS SVEIKATOS SRITIES ADMINISTRATORIAI (AD 6)

EPSO/AD/340/18 – Sveikata ir maisto sauga: auditas, patikra ir vertinimas

EPSO/AD/341/18 – Maisto sauga: politika ir teisės aktai

Pranešimas apie konkursus 24 kalbomis skelbiamas 2018 m. kovo 15 d. *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* C 97 A.

Daugiau informacijos pateikiama EPSO svetainėje <https://epso.europa.eu/>.

---

## TEISINĖS PROCEDŪROS

## ELPA TEISMAS

## TEISMO SPRENDIMAS

2017 m. lapkričio 14 d.

sujungtose bylose E-2/17 ir E-3/17

## ELPA priežiūros institucija prieš Islandiją

(Direktyva 89/662/EEB – Veterinariniai patikrinimai – Importo apribojimai – Žalia ir perdirbta mėsa, kiaušiniai ir pienas)

(2018/C 97/05)

Sujungtose bylose E-2/17 ir E-3/17 ELPA priežiūros institucija prieš Islandiją dėl PRAŠYMŲ pripažinti, kad Islandija neįvykdė įsipareigojimų pagal Europos ekonominės erdvės susitarimo I priedo I skyriaus 1.1 dalies 1 punkte nurodytą teisės aktą (1989 m. gruodžio 11 d. Tarybos direktyvą 89/662/EEB dėl veterinarinių patikrinimų, taikomų Bendrijos vidaus prekyboje, siekiant sukurti vidaus rinką) su pakeitimais, suderintą su šiuo Susitarimu Susitarimo 1 protokolu ir I priede išdėstytais sektorinėmis adaptacijomis, visų pirma pagal minėto teisės akto 5 straipsnį, nepanaikinus:

- i) žalios mėsos ir mėsos produktų importo leidimų sistemos, kuri nustatyta Islandijos įstatymo Nr. 25/1993 10 straipsnyje ir Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3–5 straipsniuose;
- ii) žalių kiaušinių ir jų produktų importo leidimų sistemos, kuri nustatyta Islandijos įstatymo Nr. 25/1993 10 straipsnyje ir Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3 straipsnio e punkte ir 4 straipsnyje;
- iii) nepasterizuoto pieno ir iš jo pagamintų pieno produktų importo leidimų sistemos ir papildomų reikalavimų, kurie nustatyti Islandijos įstatymo Nr. 25/1993 10 straipsnyje ir Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3 straipsnio f punkte ir 4 ir 5 straipsniuose, taip pat draudimo parduoti importuotus iš nepasterizuoto pieno pagamintus pieno produktus, kuris nustatytas Islandijos reglamento Nr. 104/2010 7a straipsnyje;
- iv) administracinės tvarkos, pagal kurią importuotojai privalo deklaruoti importuojamus apdorotus kiaušinių ir pieno produktus bei gauti importo leidimą, kuri nustatyta taikant Islandijos reglamentą Nr. 448/2012.

Teismas, kurį sudaro pirmininkas Carlos Baudenbacheris ir teisėjai Peras Christiansenas (pranešėjas) ir Pállis Hreinssonas, 2017 m. lapkričio 14 d. priėmė sprendimą, kurio rezoliucinė dalis yra tokia:

1. Pripažįsta, kad Islandija neįvykdė įsipareigojimų pagal Europos ekonominės erdvės susitarimo I priedo I skyriaus 1.1 dalies 1 punkte nurodyto teisės akto (1989 m. gruodžio 11 d. Tarybos direktyvą dėl veterinarinių patikrinimų, taikomų Bendrijos vidaus prekyboje, siekiant sukurti vidaus rinką) su pakeitimais, suderinto su šiuo Susitarimu Susitarimo 1 protokolu ir I priedo nuostatomis, 5 straipsnį, nepanaikinus:
  - i) žalios mėsos ir mėsos produktų importo leidimų sistemos, kuri nustatyta Islandijos įstatymo Nr. 25/1993 10 straipsnyje ir Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3 straipsnio a punkte ir 4 ir 5 straipsniuose;
  - ii) žalių kiaušinių ir kiaušinių produktų importo leidimų sistemos, kuri nustatyta Islandijos įstatymo Nr. 25/1993 10 straipsnyje ir Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3 straipsnio e punkte ir 4 straipsnyje;
  - iii) nepasterizuoto pieno ir iš jo pagamintų pieno produktų importo leidimų sistemos ir papildomų reikalavimų, kurie nustatyti Islandijos reglamento Nr. 448/2012 3 straipsnio f punkte ir 4 straipsnyje, taip pat papildomų reikalavimų, taikomų tam tikrų rūšių sūriams, kuris nustatytas Islandijos reglamento Nr. 448/2012 5 straipsnio trečioje pastraipoje;

- iv) administracinės tvarkos, pagal kurią apdorotų kiaušinių ir pieno produktų importuotojai privalo pateikti atitinkamai nacionalinės valdžios institucijai duomenis apie tai, kad tie produktai apdoroti laikantis nacionalinės teisės aktų.
2. Likusią prašymo dalį atmeta.
  3. Nurodo Islandijai padengti bylinėjimosi išlaidas.
-

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8820 – GE / Rosneft / JV)

## Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 97/06)

1. 2018 m. kovo 7 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „General Electric Company“ (toliau – GE, JAV),
- „General Electric Panafricana Holdings I B.V.“, Nyderlandai (įmonės „Baker Hughes“ patronuojamoji įmonė, GE įmonė BHGE), kontroliuojama įmonės GE,
- „Rosneft Oil Company“ (toliau – „Rosneft“, Rusija),
- „Sibintek LLC“ (toliau – „Sibintek“, Rusija), kontroliuojama įmonės „Rosneft“,
- „NewCo“ (toliau – BĮ, Singapūras / Rusija).

Įmonės GE ir „Rosneft“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės BĮ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- GE – pasaulinė įvairios gamybos, technologijų ir paslaugų įmonė. GE sudaro įvairūs padaliniai, kiekvienas jų taip pat suskaidytas į padalinius. Pagrindiniai jos padaliniai: „GE Renewable Energy“, „GE Power“, BHGE, „GE Healthcare“, „GE Aviation“, „GE Transportation“, „GE Capital“ ir „GE Lighting“,
- BHGE – pasaulinė visos grandinės naftos ir dujų gavybos, technologijų, paslaugų ir skaitmeninių sprendimų įmonė ir, nuo 2017 m. liepos mėn., – GE padalinys,
- „Sibintek“ teikia informacinių technologijų (IT) sprendimus, įskaitant (bet ne tik) tiekimo grandinės valdymo sistemas, infrastruktūrą, duomenų saugojimo ir perdavimo sistemas, inžinerines sistemas, naftos žvalgybos ir gavybos sistemas, elektros energijos taupymo bei tiekimo sprendimus ir kt., įmonei „Rosneft“ ir kitiems Rusijos klientams,
- „Rosneft“ užsiima žalios naftos ir gamtinių dujų paieška, eksploatavimu, gavyba ir pardavimu, taip pat naftos perdirbimu ir prekyba naftos produktais bei naftos chemijos produktais,
- BĮ daugiausia užsiims pramoninių daiktų interneto programėlių, grindžiamų GE teikiama „Predix“ platforma, kūrimu, diegimu, pardavimu, licencijavimu ir (arba) naudojimu.

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.

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

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros <sup>(1)</sup> 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. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.8820 – GE / Rosneft / JV

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

E. paštas

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks.

+32 22964301

Pašto adresas

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

---

<sup>(1)</sup> 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**

(2018/C 97/07)

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

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

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

**„BOUDIN BLANC DE RETHEL“**

**ES Nr. PGI-FR-02295 – 24.2.2017**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

**1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Pavadinimas: „Les Charcutiers du Pays d’Ardennes“

Adresas: Au Pays rethélois

3 quai d’Orfeuil

08300 Rethel

FRANCE

El. paštas: charcuteries.ardennes@gmail.com

Sudėtis: grupę sudaro „Boudin blanc de Rethel“ gamintojai. Todėl ji teisėtai gali pateikti pakeitimo paraišką.

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

**3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

—  Produkto pavadinimas

—  Produkto aprašymas

—  Geografinė vietovė

—  Kilmės įrodymas

—  Gamybos būdas

—  Ryšys su geografinė vietovė

—  Ženklinimas

—  Kita: duomenų atnaujinimas, geografinė vietovė, priežastinis ryšys, kontrolės institucijos, nacionaliniai 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

<sup>(1)</sup> 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. Pakeitimas (-ai)

### 5.1. Dalis „Produkto aprašymas“

Išbraukiama pastraipa, kurioje nurodoma, kad „Boudin blanc de Rethel“ dešra gaminama Retelio miesto apylinkėse, o departamento šiaurinėje dalyje gaminama baltoji dešra su svogūnais. Be to, išbraukiama informacija apie senovinį receptą, nes ši informacija susijusi su gamybos būdu ir ryšiu su kilmės vieta, o ne su produkto aprašymu. Šios pastraipos nesusijusios su produkto aprašymu.

Produkto fizinės savybės keičiamos taip:

„Boudin blanc de Rethel“ dešra pateikiama 60–130 g svorio cilindro formos porcijomis, kurių skersmuo 30–36 mm. Dešra kemšama į kiaulių žarnas.

Be to, „Boudin blanc de Rethel“ gali būti pateikiama kokteiliams ir barbekiu skirta forma, tuomet dešrelių skersmuo būna 20–26 mm. Jos kemšamos į avių žarnas.

Kokteilių, arba mini, dešrelės: svoris siekia 8–15 g.

Barbekiu dešrelės: svoris siekia 50–80 g.

Dešros apvalkalas yra šviesios, beveik baltos, vienodos spalvos. Žarnos įtempimas leidžia užtikrinti dešros tvirtumą ir iš esmės lygų paviršių. Natūralios žarnos kartais gali turėti nedidelių trūkumų, pvz., rausvų gyslelių (po skerdimo išlikusi spalva) ar dėl didžiosios taukinės atsiradusių plaušelių, vadinamų barzdomis.“

Šios nuostatos nuo galiojančioje specifikacijoje pateiktų nuostatų skiriasi taip:

Galiojančioje specifikacijoje nurodyta baltoji dešra ir dešrelės. Kalbant apie baltąją dešrą, mažiausias nustatytas cilindro formos vieneto svoris „100–130 g“ keičiamas mažiausiu „60–130 g“ svoriu, o nustatytas „32–34 mm“ skersmuo keičiamas „30–36 mm“ skersmeniu.

Tokie pateikimo formos pakeitimai leidžia prisitaikyti prie šio produkto rinkos pokyčių. Maitinimo įstaigos, norinčios šį produktą pateikti kaip užkandį, ir vartotojai iš tiesų pageidauja mažesnių dešros porcijų. Dešros skersmuo pakeistas dar ir dėl to, kad būtų galima prisitaikyti prie tiekėjų siūlomų kiaulių žarnų kategorijų.

Pridedamas galiojančioje specifikacijoje nurodytų mažesnių dešrelių apibūdinimas. Tai „kokteilių, arba mini, dešrelės“ arba „barbekiu“ baltosios dešrelės. Šios dvi pateikimo formos skiriasi porcijų svoriu: „kokteilių, arba mini, dešrelės“ sveria 8–15 g, o „barbekiu“ dešrelės sveria 50–80 g. Jų skersmuo nekeičiamas. Šiais pakeitimais siekiama geriau apibūdinti įvairias prekybai skirtų „Boudin blanc de Rethel“ pateikimo formas.

Spalva, kuri anksčiau buvo apibūdinama kaip „šviesi ir vienoda“, keičiama „beveik balta“ spalva. Toks apibūdinimas tikslesnis.

Kalbant apie žarnos įtempimą, išbraukiamas apibūdinimas „labai geras“, nes jis nėra objektyvus. Žarnos įtempimą apibūdina siekiamas rezultatas, t. y. dešros tvirtumas ir lygus paviršius.

Be to, pridedama, kad „natūralios žarnos kartais gali turėti nedidelių trūkumų, pvz., rausvų gyslelių (po skerdimo išlikusi spalva) ar dėl didžiosios taukinės atsiradusių plaušelių, vadinamų barzdomis“. Kai naudojamos natūralios žarnos, kartkartėmis pasitaikančių nedidelių trūkumų išvengti neįmanoma.

Juslinės savybės keičiamos taip:

„Dešros masė švelni ir sultinga, gana vienalytė, o būdingą mėsos skonį pagyvina lengvas pipirų ir prieskonių poskonis. Burnoje juntamas dešros masės grūdėtumas.“

Išbraukiami subjektyvūs ir „Boudin blanc de Rethel“ nebūdingi apibūdinimai („elastinga ir tinkamo tvirtumo“, „vidutiniškai sūri ir nesaldi“, „apetitą žadinantis aromatas“ ir pan.). Grūdelių apibūdinimas fraze „smulkūs arba vidutinio dydžio“ keičiamas sakiniu, kuriame nurodoma, kad dešros masės grūdėtumą galima justi burnoje. Galutiniame produkte grūdelių dydį gali būti sudėtinga nustatyti. Be to, tai su gamybos metodu susijęs dydis.



Taip pat patikslinami galiojančioje specifikacijoje nurodyti leidžiami dešros variantai:

- natūralios dešros variantas nekeičiamas,
- vietoj „su grybais“ patikslinama „su grybais arba viena grybų rūšimi“,
- vietoj „su miško grybais“ patikslinama „su miško grybais. Šis variantas nuo ankstesnio skiriasi tuo, kad naudojami tik miško grybai“,
- sakiniu „su trumais (leidžiama naudoti tik *Tuber mélanosporum* arba *Tuber brumale* veisles). Leidžiama pridėti trumų nuoviro“ pakeičiama nuoroda „su trumais arba trumų nuoviru“.

Šių pakeitimų tikslas – geriau apibūdinti galimus variantus siekiant pateikti tikslesnę informaciją vartotojams ir palengvinti kontrolę. Be to, išbraukiama nuoroda dėl galiojančių teisės aktų laikymosi, nes tai bet kuriuo atveju akivaizdi nuostata.

- Apibūdinamos natūralios SGN „Boudin blanc de Rethel“ dešros cheminės savybės. Nebūtina patikslinti, kad šios savybės susijusios su produkto variantams naudojamu baziniu mišiniu, nes mišinio receptas vienodas ir natūraliam, ir kitiems variantams. Išbraukiama nuoroda į mėsos ruošimo taisyklės, nes šios taisyklės minimos tik palyginimo tikslais. Be to, vietoj procentinio baltymų kiekio „ $\leq 11$ “ nurodoma „ $\geq 11$ “. Tai redakcinės klaidos ištaisymas. Baltymai yra makroelementų grupė, apimanti aminorūgštis, peptidus ir baltymus. Į mėsos produktų sudėtį visuomet įeina baltymai, o jų procentinis dydis produkte gali būti ne mažesnis negu 11 %.
- Išbrauktos mikrobiologinės savybės, nes jos susijusios su galiojančiomis taisyklėmis.
- Nustatomas produkto pateikimo būdas: parduodama sveriamą arba supakuotą dešrą. Išbraukiama pardavimo „tradicinuose skyriuose“ arba „savitarnos skyriuose“ galimybė, nes tai nėra išskirtinė „Boudin blanc de Rethel“ apibūdinanti detalė.

## 5.2. Dalis „Duomenys, kad produktas yra kilęs iš geografinės vietovės“

Pridedama pastraipa dėl veiklos vykdytojų, susijusių su „Boudin blanc de Rethel“ gamybos sąlygomis, identifikavimo. Joje patikslinama, kad veiklos vykdytojai turi būti identifikuojami prieš pradėdant atitinkamą veiklą.

Be to, nustatomos deklaracijos, reikalingos siekiant sužinoti apie parduoti skirtus produktus su saugoma geografine nuoroda, juos stebėti ir kontroliuoti. Į specifikaciją įtraukiama informacinė lentelė.

Šiomis nuostatomis siekiama patikslinti procedūrą, leidžiančią užtikrinti produktų atsekamumą.

## 5.3. Dalis „Gamybos būdo aprašymas“

Žaliavos

Galiojančioje specifikacijoje išvardytos sudedamosios dalys, naudojamos „Boudin blanc de Rethel“ gamyboje. Sudėtinių dalių sąrašas nekeičiamas.

Įtraukiamos įvairių sudedamųjų dalių proporcijos (skaičiuojant nuo gaminamo mišinio svorio): 55–68 % kiaulienos, 10–20 % kiaušinių, 20–30 % pieno ir mažiau nei 5 % prieskonių. Tokias proporcijas, nors jos ir nebuvo anksčiau aprašytos, taiko visi veiklos vykdytojai, nes jos leidžia užtikrinti SGN „Boudin blanc de Rethel“ juslinius kriterijus atitinkantį mišinį.

Patikslinama kiekvienos sudedamosios dalies leidžiama forma, kaip nurodyta toliau.

Kiauliena: dėl pernelyg raiškaus skonio nenaudojama kiaulių patelių mėsa. Apibūdinimai „tinkamai paruošta“ kalbant apie mėsą ir „be pieno liaukų“ kalbant apie šoninę perkeliama į mėsos paruošimo dalį.

Kiaušiniai: žodžiai „švieži kiaušiniai“ keičiami naudojamų kiaušinių savybes tiksliau atskleidžiančiais žodžiais, t. y. „naudojami vištų kiaušiniai (baltymai ir tryniai). Kiaušiniai pristatomi su lukštu arba kaip pasterizuoti kiaušinių produktai. Draudžiama naudoti kiaušinių miltelius, šaldytus arba pagerintus kiaušinius“. Taigi leidžiama naudoti tik pasterizuotus kiaušinių produktus ir natūralius kiaušinius. Kitokiomis formomis pateikiami kiaušiniai neturi siekiamų rišamųjų savybių. Išbraukiamas žodis „švieži“, kuris galiojančioje specifikacijoje vartojamas kalbant apie kiaušinius, nes jis nesuteikia papildomos informacijos apie produkto kokybę.

Pienas: patikslinama, kad atsižvelgiant į įprastą praktiką ir siekiant galutiniam produktui nesuteikti papildomo skonio naudojamas tik karvių pienas.

Gali būti naudojamas nenugriebtas, pusiau nugriebtas arba nugriebtas, žalias, pasterizuotas arba sterilizuotas pienas. Jei naudojamas žalias pienas, jis turi būti užvirinamas. Kalbant apie prieskonius patikslinama, kad jie „neturi užgožti „Boudin blanc de Rethel“ būdingo kiaulienos skonio ar sugadinti šviesios dešros masės spalvos“.

Leidžiama į pieną (kai jis užverdamas) arba vandenį, kuriame virs dešra, įdėti aromatinių medžiagų.

Išbraukiamas sakinyss „Griežtai draudžiama dėti krakmolo produktų, dažiklių ir fosfatų“. Specifikacijoje nurodytas tikslius sudedamųjų dalių sąrašas.

Kai kurių šiame sąraše nurodytų sudedamųjų dalių naudojimas gali būti aiškinamas įvairiai, todėl pridedamas draudžiamų naudoti sudedamųjų dalių ir priedų sąrašas, kuriuo siekiama kaip įmanoma geriau užtikrinti produkto kokybę ir savybes.

Šie pakeitimai atspindi įprastą „Boudin blanc de Rethel“ gamintojų praktiką, į kurią atsižvelgiant receptą galima tikslinti. Šiais pakeitimais nekeičiamas produkto aprašymas ar jo ryšys su geografine vietoje. Priešingai, jais siekiama patikslinti recepto aprašymą ir palengvinti kontrolę.

Pridedama pastraipa, kurioje išvardijamos kitos sudedamosios dalys (grybai, trumai, trumų nuoviras). Taip siekiama aprašyti visus „Boudin blanc de Rethel“ variantus (su grybais, miško grybais, trumais). Kalbant apie šiuos variantus, didžiausia kitų sudedamųjų dalių proporcija juose gali sudaryti 20 % mišinio svorio.

Pridedama pastraipa, kurioje patikslinama, kad „60–130 g dešrelėms gaminti naudojamos natūralios kiaulių žarnos“, o „kokteilių, arba mini, dešrelėms (8–15 g) ir barbekiu dešrelėms (50–80 g) gaminti naudojamos natūralios avių žarnos“. Toks patikslinimas būtinas todėl, kad skirtingoms „Boudin blanc de Rethel“ pateikimo formoms reikalingas atitinkamas žarnų skersmuo.

#### *Gamyba*

Galiojančioje specifikacijoje nepateiktas tikslesnis apibūdinimas, tik išvardijami pagrindiniai gamybos etapai (mėsos paruošimas, maišymas, mišinio kimšimas į žarnas, virimas ir atvėsinimas), taip pat pateikiama įvairių gamybos etapų schema.

Ši schema panaikinama, o gamybos etapai paaiškinami išsamiau. Kalbama apie toliau nurodytus etapus.

#### — Mėsos paruošimas

Paruošimo veiksmai apima sausgyslių pašalinimą ir tokių mėsos paruošimą, kad „prieš smulkinant joje neliktų nervų, nervinių mazgų, pieno liaukų ar vočių“.

#### — Sudedamųjų dalių svėrimas

Mėsos produktų gamintojo sudarytoje receptūroje nustatytos atitinkamos įvairių sudedamųjų dalių proporcijos, kurių reikia laikytis išsaugoti galutinio produkto savybes. Prieš pradėdamas gaminti, gamintojas kiekvieną kartą turi pasverti sudedamąsias dalis.

#### — Pakartotinis naudojimas

Tai mėsos produktų (virtų) gamybos srityje paplitusi praktika, kurios esmė – gaminant mišinį panaudoti produktus, kurie buvo skirti kitiems gaminiams, bet negalėjo būti panaudoti gaminiams su SGN tik dėl pateikimo formos (dėl produkto įskilimo, įtrūkimo, netinkamo dydžio ar svorio ir pan.). Gaminant „Boudin blanc de Rethel“ tokiu būdu galima panaudoti tik tuos produktus, kurie buvo skirti gaminiams su SGN gaminti. Tam, kad ši praktika nepaveiktų galutinio produkto savybių, visų pirma dešros masės vientisumo, tokių produktų leidžiamas pridėti svoris gali sudaryti daugiausiai 10 % ruošiamo mišinio svorio. Toks pridedamų produktų kiekis neturi poveikio mišinio sudėčiai, jei patys pridedami produktai yra atitinkamos sudėties.

Specifikacijoje nustatytos pakartotinio naudojimo sąlygos, kurių reikia laikytis: šiuo tikslu naudojami produktai turi būti iš nustatytos vietovės, laikomi 0–4 °C temperatūroje ir panaudoti per daugiausiai 4 dienas nuo atitinkamos partijos dešrų virimo dienos. Ši praktika įtraukiama į specifikaciją, nors ji atspindi šios srities veiklos vykdytojų nuolat taikomą praktiką. Taigi pridėta nuostata tik susistemina įprastą praktiką.

#### — Smulkinimas ir maišymas

Pridedama tokia smulkinimo ir maišymo sąlygas patikslinanti pastraipa: „Šviežia kiauliena smulkinama peiliu arba mėsmale. Kai mišinio grūdėliai tampa panašūs į dešrelių masės grūdėlius, nuolatos maišant palaipsniui įmušami kiaušiniai, pilamas pienas ir beriami prieskoniai. Masė maišoma specialiu maišytuvu, kad galutinis mišinys būtų vienalytis, bet ne emulsijos konsistencijos, ir kad būtų akivaizdžiai matomi grūdėliai.“

Mėsos produktų gamyboje smulkinimas yra būtinas etapas. Galiojančioje specifikacijoje šis etapas nenurodytas, todėl jį reikėtų įtraukti atsižvelgiant į galiojančius ypatumus ir taikomą praktiką. Kai mėsa smulkinama mėsmale arba peiliu, mišinys netampa emulsijos konsistencijos. Jei naudojamas peilis, sudedamosios dalys itin gerai susmulkinamos. Priešingai nei dešrelių masėje, dešrų mišinio grūdėliai smulkūs, bet akivaizdžiai matomi.

— Kimšimas

Šioje dalyje nurodoma: „Mišinys kemšamas į natūralias žarnas. Gamintojas kimšimo procesą pritaiko taip, kad žarna būtų gerai įtempta.“

Šioje dalyje nurodomas kimšimo proceso tikslas, t. y. gerai įtempti žarną, ir atkreipiamas dėmesys į gamintojo patirtį. Kad žarna būtų tinkamai įtempta, reikia nemenkos patirties. Jei kemšama per stipriai, plonos natūralios žarnos gali sutrūkti. Jei kemšama nepakankamai stipriai, žarna neišsitemps ir masė nebus norimos tekstūros.

— Terminis apdorojimas

Sakinys „Terminiškai apdorojama panardinant į verdantį vandenį“ keičiamas taip: „Dešros verdamos vandenyje arba garuose“.

Nuoroda į verdantį vandenį, t. y. 100 °C temperatūros vandenį, netinkama kalbant apie realų gamybos procesą, nes dėl pernelyg aukštos virimo temperatūros dešros gali susproginėti. Bet jei verdant pasiekama pageidaujama masės temperatūra (72 °C dešros viduryje), dešros su SGN „Boudin blanc de Rethel“ įgauna būdingas savybes ir išsaugo tinkamą išvaizdą. Todėl terminis apdorojimas panardinant į beveik verdantį vandenį arba garuose leidžia pagaminti SGN savybes atitinkančią dešrą. Be to, virimas garuose užtikrina vienodą ir tolygų terminį apdorojimą.

— Atvėsinimas

Sakinys „atvėsinaamos vėsinimo įrenginyje arba tekančiu šaltu geriamuoju vandeniu“ keičiamas nuostata, kad atvėsinti galima:

„— greito atvėsinimo įrenginyje,

— nupurškiant vandeniu ar panardinant į vandenį

— arba naudojant abu pirmiau nurodytus metodus.

Atvėsinimo etapas leidžia per daugiausia 2 valandas dešros viduryje pasiekti ne didesnę kaip 10 °C temperatūrą.

Jei atvėsinama tik panardinant į vandenį, produktas prieš pakuojant bent 2 valandas turi džiūti.“

Šiais patikslinimais siekiama apsaugoti juslines ir sanitarines „Boudin blanc de Rethel“ savybes, kurias užtikrina greitas atvėsinimas. Būtent todėl nustatomas daugiausia dviejų valandų atvėsinimo laikas.

Atsižvelgiant į tai, kad produktai, kurie atvėsinaami panardinant į vandenį, ilgą laiką išbūna vandenyje, prieš pakavimą jie bent 2 valandoms turi būti paliekami džiūti.

Šiais pakeitimais susisteminama įprastai „Boudin blanc de Rethel“ gamintojų taikoma praktika ir užtikrinamas fizinių bei cheminių produkto savybių išsaugojimas.

#### 5.4. Dalis „Ženklinimas“

Išbraukiamos galiojančioje specifikacijoje nustatytos pareigos, susijusios su ženkliniu. Nurodomi tik įvairių „Boudin blanc de Rethel“ variantų ženklavimo būdai.

Kai kurios nustatytos pareigos buvo skirtos tam, kad registravimo metu palengvintų tikrinimą (pareiga nurodyti sertifikavimo institucijos pavadinimą ir duomenis, nuoroda, kad nepatenkinti vartotojai gali kreiptis į sertifikavimo instituciją, pareiga iš anksto patvirtinti etiketes). Be to, čia buvo pateikiamas produkto aprašymas („pagaminta iš kiaulienos“, „be pridėtinio bulvių ar grūdų krakmolo arba duonos džiovėsių“) arba nurodoma geografinė vietovė.

Tokios nuostatos nereikalingos, nes patenka į bendrojo reglamentavimo sritį.

#### 5.5. Dalis „Kita“

— Valstybės narės kompetentinga tarnyba: atsižvelgiant į Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatas pridedami valstybės narės kompetentingos tarnybos „Institut national de la qualité et de l'origine“ (INAO) duomenys.

- Nuo šiol už SGN atsakinga ir pakeitimo paraišką galinti teikti grupė yra asociacija „Les Charcuteries du Pays d’Ardenne“. Todėl išbraukiama informacija apie registravimo paraišką pateikusių grupę „Ardenne de France“ ir nurodomas grupės „Les Charcuteries du Pays d’Ardenne“ pavadinimas bei kontaktiniai duomenys.
- Geografinė vietovė: geografinės vietovės ribos nekeičiamos. Kantonų sąrašas keičiamas atitinkamų komunų sąrašu. Įtraukiamas veiksmų, kuriuos būtina atlikti geografinėje vietovėje, sąrašas: žaliavų priėmimas ir jų apdorojimas. Tai formos pakeitimas.
- Priežastinis ryšys: šis skyrius padalytas į tris dalis, kad būtų galima geriau apibūdinti geografinės vietovės ypatumus, produkto ypatumus ir priežastinį ryšį. Tai neesminiai teksto pakeitimai.
- Kontrolės institucijos: kontrolės institucijos kontaktiniai duomenys pakeisti kontrolės srityje kompetentingos institucijos duomenimis. Šiuo pakeitimu siekiama, kad pasikeitus kontrolės institucijai nereikėtų keisti produkto specifikacijos.
- Nacionaliniai reikalavimai: į specifikaciją prie nacionalinių reikalavimų įtraukiamos pagrindinės kontroliuotinos sritys ir jų vertinimo metodai.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**„BOUDIN BLANC DE RETHEL“**

ES Nr. PGI-FR-02295–24.2.2017

SKVN ( ) SGN ( X )

**1. Pavadinimas**

„Boudin blanc de Rethel“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

**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**

„Boudin blanc de Rethel“ dešra pateikiama 60–130 g svorio cilindro formos porcijomis, kurių skersmuo 30–36 mm. Dėl tokio skersmens dešros masė kemšama į kiaulių žarnas.

Be to, „Boudin blanc de Rethel“ gali būti pateikiama kokteiliams ir barbekiu skirta forma. Tokių dešrelių skersmuo yra 20–26 mm. Kokteilių, arba mini, dešrelės (8–15 g) ir barbekiu dešrelės (50–80 g) dėl savo skersmens kemšamos į avių žarnas.

Dešros apvalkalas yra šviesios, beveik baltos, vienodos spalvos. Žarnos įtempimas leidžia užtikrinti dešros tvirtumą ir iš esmės lygų paviršių. Natūralios žarnos kartais gali turėti nedidelių trūkumų, pvz., rausvų gyslelių (po skerdimo išlikusi spalva) ar dėl didžiosios taukinės atsiradusių plaušelių, vadinamų barzdomis.

„Boudin blanc de Rethel“ masė švelni ir sultinga, gana vienalytė, o būdingą mėsos skonį pagyvina lengvas pipirų ir prieskonių poskonis. Burnoje juntamas dešros masės grūdėtumas.

„Boudin blanc de Rethel“ dešra gali būti natūrali, su grybais arba viena grybų rūšimi, su miško grybais (kai naudojami tik miško grybai), su trumais (leidžiama naudoti tik *Tuber mélanosporum* arba *Tuber brumale* trumų veisles). Leidžiama pridėti trumų nuovių.

Cheminiai kriterijai, kurių reikia laikytis gaminant natūralų produktą:

- riebalai: < 30 %,
- produkto, iš kurio pašalinti riebalai ir krakmolai, drėgnis: ≤ 81 %,
- krakmolai: ≤ 0,4 %,
- kolagenas: ≤ 2 %,
- baltymai: ≥ 11 %.

„Boudin blanc de Rethel“ dešros parduodamos sveriamos arba supakuotos.

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

„Boudin blanc de Rethel“ dešra gaminama iš šviežios kiaulienos, kiaulienos lašinių, kiaušinių ir karvių pieno.

Naudojamos tokios kiaulienos skerdenos dalys: kumpis be kaulo, mentė be kaulo, šoninė ir lašiniai. Negalima naudoti kiaušinių patelių mėsos. Be to, draudžiama gamyboje naudoti nuopjovas. Iš mėsos pašalinamos sausgyslės ir ji paruošiama taip, kad prieš smulkinant joje neliktų nervų, nervinių mazgų, pieno liaukų ar vočių. Mėsa sudaro 55–68 % viso gaminamo mišinio svorio.

Naudojami vištų kiaušiniai (baltymai ir tryniai), kurie pristatomi su lukštu arba kaip pasterizuoti kiaušinių produktai. Draudžiama naudoti kiaušinių miltelius, šaldytus arba pagerintus kiaušinius. Kiaušiniai sudaro 10–20 % viso gaminamo mišinio svorio.

Siekiant stabilizuoti riebalų kiekį, galutiniame produkte gali būti naudojamas nenugriebtas, pusiau nugriebtas arba visiškai nugriebtas karvių pienas. Jis gali būti pasterizuotas, sterilizuotas arba žalias (pastaruoju atveju prieš pilant į mišinį pienas turi būti užverdamas). Draudžiama naudoti regeneruotą pieną. Pienas sudaro 20–30 % viso gaminamo mišinio svorio.

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

Vietovėje atliekami veiksmai apima etapus nuo žaliavų priėmimo iki dešrų atvėsavimo.

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

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Jei prie „Boudin blanc de Rethel“ pavadinimo pateikiama atitinkama apibūdinanti nuoroda „su trumais“, „su trumų nuoviru“, „su grybais“ arba tiksliai nurodoma grybų veislė, jei naudojama viena jų rūšis, „su miško grybais“, tokia nuoroda turi būti tame pačiame regėjimo lauke kaip pavadinimas „Boudin blanc de Rethel“ ir turi būti užrašyta per pusę mažesnėmis nei pavadinimo raidėmis ar šiek tiek didesnėmis nei pusės pavadinimo dydžio raidėmis, bet turi būti mažesnio dydžio nei pavadinimas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro šie kantonai:

*Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld ir Rethel.*

5. **Ryšys su geografine vietove**

*Geografinės vietovės ypatumai*

Geografinė vietovė apima Retelio apylinkes, t. y. komuną, kurioje buvo išstobulintas šios dešros receptas bei atitinkama patirtis ir kurios pavadinimas naudojamas produkto pavadinime „Boudin blanc de Rethel“. Vietovardžiai liudija, kad praeityje kiaušinių auginimo ir perdirbimo veikla šiose vietose buvo labai intensyvi. Geografinė vietovė apima tris dideles komunas (*Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien*), kurių pavadinime yra žodis „porcien“, kilęs iš galų-romėnų pavadinimo „pagus porciensis“, kuris reiškė „kiaulininkystės kraštas“.

„Boudin blanc de Rethel“ dešra pradėta gaminti XVII amžiuje. Tuo metu vienas karaliaus kariuomenės karininkas atvyko į Retelį ieškodamas prieglobsčio, nes nepakluso kardinolo Rišeljė įsakymui ir susikovė dvikovoje. Šis karininkas, vardu Chamarande, Retelio gyventojų apgyvendintame rajone Liesse mieste atidarė mėsos gaminių krautuvėlę.

XIX amžiaus viduryje vienas iš jo proanūkių (mirė 1848 m.) išstobulino baltosios dešros receptą. Iš jo vaikų penki sūnūs taip pat tapo mėsos produktų gamintojais. Jie išikūrė įvairiuose Retelio miesto rajonuose ir tęsė šeimos tradicinę gamybą. 1901 m. Retelio miesto ir jo apylinkių žinyne buvo nurodyti aštuoni mėsos produktų gamintojai. Keturių iš jų pavardė buvo Chamarande.

Šiuo metu „Boudin blanc de Rethel“ dešra ir toliau tobulinama laikantis senojo recepto. Mėsos produktų gamintojai patirtį perėmė iš savo tėvų arba juos mokydami perdavė kiti mėsos produktų gamintojai.

Nuo XVII amžiaus gamybos sąlygos dėl techninės pažangos labai patobulėjo, todėl šiais laikais gamindami produktą mėsos produktų gamintojai naudoja tokius modernius aparatus kaip smulkintuvai-maišytuvai.

### Produkto ypatumai

Nuo pat receptūros sukūrimo dešra „Boudin blanc de Rethel“ ėgijo gerą vardą, visų pirma dėl savo juslinių savybių.

Naudojant senąjį gamybos receptą „Boudin blanc de Rethel“ igauna būdingų ir subtilių juslinių savybių.

Dešros apvalkalas yra šviesios, beveik baltos, vienodos spalvos. Iš kitų kategorijos produktų ši dešra išsiskiria būdingu kiaulienos skoniu, kurį pagyvina lengvas pipirų ir prieskonių poskonis. Burnoje dešros masė švelni, gana vienalytė ir sultinga, juntamas vidutinis grūdėtumas.

„Boudin blanc de Rethel“ dešra taip pat gali būti gaminama su grybais arba trumais. Kalbant apie šiuos variantus, pagrindinis mišinys yra toks pat, bet gamybos pabaigoje pridedama papildomų sudedamųjų dalių.

### Priežastinis ryšys

„Boudin blanc de Rethel“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas nustatyta kokybe ir geru vardu.

Kiaulinkystės regione, kaip tai liudija komunų vietovardžiai, paplitusios „Boudin blanc de Rethel“ dešros savybės priklauso nuo originalaus recepto, visų pirma nuo išimtinai šviežios kiaulienos, kiaušinių bei pieno naudojimo ir draudimo naudoti krakmolo produktus, dažiklius ir fosfatus. Gamybos procese išryškėja šios vietovės mėsos produktų gamintojų patirtis gaminant vertinamos ir pripažįstamos tekstūros bei skonio produkta.

XVIII amžiaus viduryje išstbulintas „Boudin blanc de Rethel“ receptas greitai ir plačiai pasklido tarp Retelio mėsos produktų gamintojų.

Vietiniai mėsos produktų gamintojai išsaugojo šią ypatingą patirtį ir iš esmės nekeisdami gamybos metodo pritaikė ją prie pasikeitusių techninių sąlygų. Būtent tinkamas smulkinimo ir kimšimo į natūralias žarnas metodo įvaldymas suteikia „Boudin blanc de Rethel“ būdingą tekstūrą.

Norėdami, kad „Boudin blanc de Rethel“ dešra būtų kuo panašesnė į originalią, mėsos produktų gamintojai stengiasi naudoti geriausiomis kokybinėmis savybėmis pasižyminčias žaliavas, visų pirma kiaulieną (naudojama šoninė, mentė ir kumpis, nenaudojama šaldyta mėsa), pieną (neregeneruotą) ir kiaušinius (draudžiama naudoti kiaušinių miltelius ir šaldytus kiaušinius).

Siekiant išgauti vienalytę ir švelnią tekstūrą pakanka baltyminių rišiklių (kiaušinių ir šviežios mėsos). Gaminant „Boudin blanc de Rethel“ nededama bulvių ar grūdų krakmolo ir duonos džiūvėsėlių. Kiaušinio baltyme esantys baltymai albuminai koaguliuoja žemoje temperatūroje (nuo +60 iki +65 °C) ir virsta drebučiais, sujungiančiais visas produkto, į kurį šie baltymai įmaišyti, sudedamąsias dalis. Beje, būtent dėl šios savybės „Boudin blanc de Rethel“ yra šviesios spalvos. Koaguliacija taip pat prisideda prie dešros įdaro tirštumo.

Šis produktas ilgainiui ėgijo gerą vardą, kaip įrodo dalyvavimas įvairiose mugėse ir parodose (Tarptautinėje žemės ūkio parodoje Paryžiuje, parodose „Les Ardennes à Paris“, „Lille, couleur Ardennes“ 2009 m. ir kt.) ir 2006 m. išleista knyga „Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel“ („Baltoji dešra – tradicinis Retelio apylinkių patiekalas“) (Sandra Rota, *Les Éditions du Coq à l'âne*).

Dėl vis spartesnės platinimo tinklų plėtros „Boudin blanc de Rethel“ geras vardas ir įvaizdis XX amžiaus paskutiniame dešimtmetyje iš pradžių pasklido šiame regione, o vėliau – visoje Prancūzijoje.

### Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

---



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



**Europos Sąjungos leidinių biuras**  
2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

**LT**