



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. balandžio 13 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2018/C 132/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.8830 – Strategic Value Partners / Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Taryba

2018/C 132/02	Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2011/235/BUSP su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2018/568, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 359/2011, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2018/565, dėl ribojamųjų priemonių, taikytinų tam tikriems asmenims, subjektams ir įstaigoms atsižvelgiant į padėtį Irane, numatytos priemonės	2
2018/C 132/03	Pranešimas duomenų subjektams, kuriems taikomos Tarybos reglamente (ES) Nr. 359/2011 dėl ribojamųjų priemonių, taikytinų tam tikriems asmenims, subjektams ir įstaigoms atsižvelgiant į padėtį Irane, numatytos ribojamosios priemonės	3
2018/C 132/04	Pranešimas tam tikriems asmenims, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime 2013/255/BUSP ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012 dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje	4

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

Europos Komisija

2018/C 132/05	Euro kursas	5
---------------	-------------------	---

Audito Rūmai

2018/C 132/06	Specialioji ataskaita Nr. 8/2018 „ES parama produktyvioms investicijoms į įmones – daugiau dėmesio reikia skirti tvarumui“	6
---------------	--	---

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2018/C 132/07	Nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą	7
---------------	--	---

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.8830 – Strategic Value Partners / Vita Group)

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 132/01)

2018 m. balandžio 3 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. 32018M8830. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime 2011/235/BUSP su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2018/568, ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 359/2011, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2018/565, dėl ribojamųjų priemonių, taikytinų tam tikriems asmenims, subjektams ir įstaigoms atsižvelgiant į padėtį Irane, numatytos priemonės

(2018/C 132/02)

Toliau pateikta informacija yra skirta asmenims, išvardytiems Tarybos sprendimo 2011/235/BUSP ⁽¹⁾ su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2018/568 ⁽²⁾, priede ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 359/2011 ⁽³⁾, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2018/565 ⁽⁴⁾ dėl ribojamųjų priemonių, taikytinų tam tikriems asmenims, subjektams ir įstaigoms atsižvelgiant į padėtį Irane, I priede.

Europos Sąjungos Taryba nusprendė, kad pirmiau nurodytuose prieduose išvardyti asmenys turėtų likti asmenų ir subjektų, kuriems taikomos Sprendime 2011/235/BUSP ir Reglamente (ES) Nr. 359/2011 numatytos ribojamosios priemonės, sąrašė.

Atitinkamų asmenų dėmesys atkreipiamas į tai, kad jie turi galimybę pateikti prašymą atitinkamos (-ų) valstybės (-ių) narės (-ių) kompetentingoms institucijoms, nurodytoms Reglamento (ES) Nr. 359/2011 II priede išvardytose interneto svetainėse, siekiant gauti leidimą naudoti išaldytas lėšas pagrindiniams poreikiams arba konkreitiems mokėjimams (žr. reglamento 4 straipsnį).

Atitinkami asmenys gali iki 2018 m. gruodžio 31 d. pateikti Tarybai prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimą įtraukti juos į pirmiau nurodytą sąrašą šiuo adresu:

Council of the European Union
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

El. paštas: sanctions@consilium.europa.eu

Atitinkamų asmenų dėmesys taip pat atkreipiamas į tai, kad jie turi galimybę apskūsti Tarybos sprendimą Europos Sąjungos Bendrajame Teisme laikantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 275 straipsnio antroje pastraipoje ir 263 straipsnio ketvirtoje bei šeštoje pastraipose nustatytų sąlygų.

⁽¹⁾ OL L 100, 2011 4 14, p. 51.

⁽²⁾ OL L 95, 2018 4 13, p. 14.

⁽³⁾ OL L 100, 2011 4 14, p. 1.

⁽⁴⁾ OL L 95, 2018 4 13, p. 1.

Pranešimas duomenų subjektams, kuriems taikomos Tarybos reglamente (ES) Nr. 359/2011 dėl ribojamųjų priemonių, taikytinų tam tikriems asmenims, subjektams ir įstaigoms atsižvelgiant į padėtį Irane, numatytos ribojamosios priemonės

(2018/C 132/03)

Duomenų subjektų dėmesys atkreipiamas į toliau nurodytą informaciją pagal Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento (EB) Nr. 45/2001 ⁽¹⁾ 12 straipsnį:

Šio duomenų tvarkymo veiksmo teisinis pagrindas – Tarybos reglamentas (ES) Nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Už šį duomenų tvarkymo veiksmą atsakingas duomenų valdytojas yra Europos Sąjungos Taryba, kuriai atstovauja Tarybos generalinio sekretoriato C generalinio direktorato (užsienio reikalai, plėtra ir civilinė sauga) generalinis direktorius, o tarnyba, kuriai pavesta atlikti šį duomenų tvarkymo veiksmą, yra C generalinio direktorato 1C skyrius, į kurį galima kreiptis šiuo adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

El. paštas: sanctions@consilium.europa.eu

Duomenų tvarkymo veiksmo tikslas – asmenų, kuriems taikomos Reglamente (ES) Nr. 359/2011 numatytos ribojamosios priemonės, sąrašo sudarymas ir atnaujinimas.

Duomenų subjektai yra fiziniai asmenys, kurie atitinka tame reglamente nustatytus įtraukimo į sąrašą kriterijus.

Surinkti asmens duomenys apima duomenis, būtinus teisingam atitinkamo asmens tapatybės nustatymui, motyvų pareiškimus ir visus kitus su tuo susijusius duomenis.

Prireikus surinktais asmens duomenimis gali būti dalijamasi su Europos išorės veikslių tarnyba ir Komisija.

Nedarant poveikio Reglamento (EB) Nr. 45/2001 20 straipsnio 1 dalies a ir d punktuose numatytiems apribojimams, į prašymus susipažinti su duomenimis, taip pat į prašymus ištaisyti duomenis arba nesutikimą, kad duomenys būtų tvarkomi, bus atsakoma pagal Tarybos sprendimo 2004/644/EB ⁽³⁾ 5 skirsnį.

Asmens duomenys bus saugomi 5 metus nuo tos dienos, kai duomenų subjektas išbraukiamas iš asmenų, kurių turtas įšaldomas, sąrašo arba kai baigiasi priemonės galiojimas, arba tol, kol vyksta teismo procesas, jei jis buvo pradėtas.

Duomenų subjektai gali kreiptis į Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūną pagal Reglamentą (EB) Nr. 45/2001.

⁽¹⁾ OL L 8, 2001 1 12, p. 1.

⁽²⁾ OL L 100, 2011 4 14, p. 1.

⁽³⁾ OL L 296, 2004 9 21, p. 16.

Pranešimas tam tikriems asmenims, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime 2013/255/BUSP ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 36/2012 dėl ribojamųjų priemonių, atsižvelgiant į padėtį Sirijoje

(2018/C 132/04)

Toliau pateikta informacija yra skirta Abd Al-Fatah Qudsiyah (Nr. 9), Zoulhima Chaliche (Nr. 23), generolui majorui Rafiq Shahadah (Nr. 37), generolui majorui Talal Makhluף (Nr. 79), generolui majorui Nazih Hassun (Nr. 80), Emad Abdul-Ghani Sabouni (Nr. 114), Tayseer Qala Awwad (Nr. 116), generolui Amer al-Achi (Nr. 147) ir generolui majorui Muhamad Mahalla (Nr. 206) – asmenims, nurodytiems atitinkamai Tarybos sprendimo 2013/255/BUSP⁽¹⁾ ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 36/2012⁽²⁾ dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Sirijoje I priede ir II priede.

Taryba ketina ir toliau taikyti ribojamąsias priemones pirmiau nurodytiems asmenims remdamasi naujais motyvų pareiškimais. Šie asmenys informuojami, kad jie gali anksčiau nei 2018 m. balandžio 19 d. pateikti Tarybai prašymą gauti numatomus jų įtraukimo į sąrašą motyvų pareiškimus šiuo adresu:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ OL L 147, 2013 6 1, p. 14.

⁽²⁾ OL L 16, 2012 1 19, p. 1.

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2018 m. balandžio 12 d.

(2018/C 132/05)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2323	CAD	Kanados doleris	1,5517
JPY	Japonijos jena	132,04	HKD	Honkongo doleris	9,6734
DKK	Danijos krona	7,4451	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6700
GBP	Svaras sterlingas	0,86745	SGD	Singapūro doleris	1,6155
SEK	Švedijos krona	10,3723	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 319,86
CHF	Šveicarijos frankas	1,1876	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,7838
ISK	Islandijos krona	122,00	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7452
NOK	Norvegijos krona	9,5973	HRK	Kroatijos kuna	7,4213
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 968,15
CZK	Čekijos krona	25,316	MYR	Malaizijos ringitas	4,7770
HUF	Vengrijos forintas	311,40	PHP	Filipinų pesas	64,102
PLN	Lenkijos zlotas	4,1844	RUB	Rusijos rublis	75,8954
RON	Rumunijos lėja	4,6615	THB	Tailando batas	38,448
TRY	Turkijos lira	5,0473	BRL	Brazilijos realas	4,1482
AUD	Australijos doleris	1,5893	MXN	Meksikos pesas	22,3815
			INR	Indijos rupija	80,4170

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

AUDITO RŪMAI

Specialioji ataskaita Nr. 8/2018

„ES parama produktyvioms investicijoms į įmones – daugiau dėmesio reikia skirti tvarumui“

(2018/C 132/06)

Europos Audito Rūmai šiuo raštu jus informuoja, kad neseniai buvo paskelbta Specialioji ataskaita Nr. 8/2018 „ES parama produktyvioms investicijoms į įmones – daugiau dėmesio reikia skirti tvarumui“.

Ši ataskaita pateikta susipažinti arba parsisiųsti Europos Audito Rūmų interneto svetainėje: <http://eca.europa.eu>

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

(2018/C 132/07)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą**„PARMIGIANO REGGIANO“****ES Nr. PDO-IT-02202–14.11.2016****SKVN (X) SGN () GTG ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Konsorciumas „Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano“
Via J. F. Kennedy 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIA

Tel. +39 0522307741
Faks. +39 0522307748
El. paštas: staff@parmigianoreggiano.it

Konsorciumą „Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano“ sudaro „Parmigiano Reggiano“ sūrio gamintojai, todėl jis gali teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511* (Italijos žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos dekretas Nr. 12511) 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto aprašymas
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas
- Kita: (pakavimas, teisės aktų atnaujinimas, galvijų pašarai)

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento
- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba jam lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

Dalis „Kilmės įrodymas“

„Sūrio gamybos standartas“

Siekiant padidinti produkto atsekamumą „Parmigiano Reggiano“ sūrio tarkavimo ir pjaustymo etape ir įvykdyti Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014⁽¹⁾ 4 straipsnio reikalavimus, pridedamos tam tikros nuostatos.

- 3 puslapyje po sakinio „Siekiant užtikrinti kokybę, atsekamumą ir kontrolę, tarkuotas ir su pluta ar be jos pateikiamas dalimis padalytas „Parmigiano Reggiano“ sūris turi būti pakuojamas kilmės vietoje.“ įtraukiamas toks sakinys:

„Šiuo tikslu turi būti visuomet užtikrinamas minėtiems veiksams pristatytų „Parmigiano Reggiano“ sūrio galvų atsekamumas (nurodomas registracijos numeris, pagaminimo mėnuo ir (arba) metai bei svoris).“

Įtraukiamas toks įpareigojimas: kalbant apie pjaustyti, tarkuoti ir pakuoti nustatytoje geografinėje vietovėje skirtą „Parmigiano Reggiano“ sūrį, veiklos vykdytojas, siekdamas sudaryti geresnes kontrolės sąlygas ir padidinti atsekamumą, turi visuomet užtikrinti „Parmigiano Reggiano“ sūrio galvų, iš kurių gaunamas tarkuotas arba dalimis pateikiamas produktas, atsekamumą, t. y. nurodyti registracijos numerį, pagaminimo mėnesį ir (arba) metus bei svorį.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nėra susijęs nė su vienu Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytu atveju, visų pirma juo nesukuriama papildomų prekybos produktu apribojimų.

- 4 puslapyje įtraukiama tokia pastraipa:

„Veiklos vykdytojai (galvijų augintojai ir pieno gamintojai, sūrio gamybos įmonės, sūrio brandinimo įmonės, tarkavimo ir pjaustymo veiklos vykdytojai) įtraukiami į kontrolės sistemą ir registruojami šiam tikslui skirtuose registruose, kuriuos tvarko kontrolės institucija. Be to, atsižvelgdami į savikontrolės duomenis, kuriuos tikrina kontrolės institucija, veiklos vykdytojai turi užtikrinti kilmę, t. y. garantuoti, kad gyvūnų pašarai, žaliavos ir produktai būtų iš kilmės vietovės, kiekviename etape registruodami atvežamas ir išvežamas partijas ir jų santykį. Produktų partijas turi registruoti ir tiekėjai bei partijų gavėjai.“

Šis pakeitimas įtraukiamas siekiant atitikti Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 4 straipsnio nuostatas ir laikytinas nereikšmingu, nes nėra susijęs nė su vienu Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytu atveju.

Dalis „Gamybos būdas“

„Sūrio gamybos standartas“

Iš dalies keičiamos kai kurios nuostatos, susijusios su melžimo procesu, pieno transportavimu ir tvarkymu sūrio gamybos įmonėse. Be to, įtraukiamos nuostatos dėl pieno riebalų ir kazeino santykio, taip pat dėl „Parmigiano Reggiano“ sūrio specifinių analitinių parametrų, kuriomis siekiama užtikrinti geresnę apsaugą ir vartotojams suteikti didesnę garantiją.

- 1 puslapyje esanti pastraipa:

„Kiekvieno iš dviejų dienos melžimų, kalbant apie visą ūkį, leistina trukmė neturi būti ilgesnė nei keturios valandos.“

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 36.

iš dalies keičiama taip:

„Kiekvieno iš dviejų dienos melžimų, kalbant apie SKVN produktui skirtą pieną, leistina trukmė, įskaitant pieno transportavimą į sūrio gamybos įmonę, neturi būti ilgesnė nei septynios valandos.“

Žodžiais „kalbant apie SKVN produktui skirtą pieną“ siekiama patikslinti, kad pienui, kuris nebus naudojamas „Parmigiano Reggiano“ sūriui gaminti, melžimo trukmės apribojimai netaikomi. Tai tik dėl aiškumo padarytas nedidelis patikslinimas, kuris nėra susijęs su „Parmigiano Reggiano“ sūrio gamyba, todėl laikytinas nereikšmingu pakeitimu.

Be to, ilgiausia melžimo trukmė nuo 4 valandų (dabartinė praktika) padidinama iki 7 valandų (į šį laiką įtraukiamas transportavimo laikas, bet kuriuo atveju negalintis viršyti 2 valandų, kaip šiuo metu jau nustatyta specifikacijoje). Taip siekiama suteikti daugiau lankstumo kalbant apie realų melžimo laiką, sudaryti sąlygas naudotis naujomis melžimo technologijomis, racionaliau naudoti įrenginius ir užtikrinti higieninę pieno kokybę.

Šis pakeitimas, t. y. ilgiausios melžimo trukmės padidinimas nuo 4 valandų (dabartinė praktika) iki 7 valandų, laikytinas nereikšmingu, nes atsižvelgiant į tai, kad šiais laikais vidutinė pieno bakterinė tarša yra labai nedidelė ir dėl to pieną galima ilgiau laikyti 18 °C temperatūroje (per pastaruosius penkerius metus vidutinės bakterinės taršos rodiklis gerokai sumažėjo ir sudaro 30 000 bakterijų/ml, o tai kur kas mažiau nei teisės aktuose nustatyta 100 000 bakterijų/ml riba), jis nedaro poveikio nei pieno perdirbimo procesui, nei sūrio brandinimui, taigi ir pagrindinėms produkto savybėms. Būtent dėl šios priežasties nuo 2014 m. „Parmigiano Reggiano“ sūriui nebetaikoma sveikatos apsaugos reglamentuose nustatyta nukrypti leidžianti nuostata dėl mikrobinės taršos (Prezidento dekreto Nr. 54/97, kuriuo perkeliama direktyvos 92/46/EEB ⁽¹⁾ ir 92/47/EEB ⁽²⁾ dėl pieno ir pieno pagrindo produktų gamybos ir tiekimo į rinką, 9 straipsnis).

— 1 puslapyje įtraukiamas toks sakiny (šis sakiny taip pat įtraukiamas į bendrojo dokumento 3.4 punktą):

„Pieno riebalų ir kazeino santykis katile, apskaičiuotas kaip perdirbimo dieną katile esančių pieno partijų vidutinė svertinė vertė, negali viršyti 1,1 + 12 %.“

Nuo šiol nurodomi duomenys, susiję su katile esančio pieno riebalų ir kazeino santykiu. Ši aiški nuoroda yra vienintelis patikimas galutinio produkto riebalų kiekį apibūdinantis parametras, kurio vertė negali būti didesnė negu 1,1 + 12 %. Tokia vertė (1,1) atitinka vidurkį, kuris bėgant metams nusistovėjo tradicinėje „Parmigiano Reggiano“ sūrio gamyboje. Leistas 12 % nukrypimas aiškinamas didele „Parmigiano Reggiano“ sūrių įvairove, kuri glaudžiai susijusi su smulkiaisiais sūrio gamintojais ir riebalų kiekiu, priklausančiu nuo naudojamo pieno, metų laiko ir ūkio pobūdžio. Šis pakeitimas grindžiamas būtinybe užkirsti kelią gaminti pagrindinių produkto savybių neatitinkančius sūrius. Iš tiesų, jei gaminant sūrį viršijama 1,23 vertė, gali būti suardyta būdinga sūrio masės struktūra (smulkiai grūdėta ir susisluoksniavusi).

Aptariamo parametro įtraukimas laikytinas nereikšmingu pakeitimu, nes juo niekaip nekeičiamos pagrindinės „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybės; priešingai, tai yra objektyvus ir palyginamas parametras, leidžiantis užtikrinti ir išsaugoti būdingą sūrio masės struktūrą.

— 1 puslapyje esanti pastraipa:

„Dalis rytinio melžimo pieno, neviršijanti 15 %, gali būti paliekama kitos dienos gamybai. Tokiu atveju pienas sūrio gamybos įmonėje turi būti laikomas tam tikslui skirtuose plieniniuose induose. Jei pienas atvėsintas, temperatūra negali būti žemesnė nei 10 °C.“

iš dalies keičiama taip:

„Dalis rytinio melžimo pieno, neviršijanti 15 %, gali būti paliekama kitos dienos gamybai. Tokiu atveju rytinio melžimo pienas, kuris sūrio gamybos įmonėje turi būti laikomas tam tikslui skirtuose plieniniuose induose ne žemesnėje negu 10 °C temperatūroje, turi būti perpilamas į katilą su vakarinio melžimo pienu ir paliekamas, kad natūraliai atsiskirtų riebalai.“

Šiuo patikslinimu dėl pieno laikymo (visų pirma rytinio melžimo pieno kiekio nurodymu) ir reikalavimu vakare pieną perpilti į katilus, kad natūraliai atsiskirtų riebalai, siekiama užtikrinti, kad visas (nenugriebtas) pienas nebūtų laikomas iki kito ryto.

⁽¹⁾ OL L 268, 1992 9 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 268, 1992 9 14, p. 33.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nedaro poveikio pagrindinėms produkto savybėms; juo paprasčiau geriau apibrėžiamas vienas gamybos būdo etapas.

- 2 puslapyje esančioje pastraipoje „Parmigiano Reggiano“ sūris pasižymi tokiomis savybėmis: <...>“ pridedama tokia nuoroda:

„— papildai nenaudojami“.

Įtraukos dėl papildų nenaudojimo įterpimas į „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybių sąrašą grindžiamas tuo, kad ši informacija dabartinėje specifikacijos versijoje nurodoma tik kalbant apie tarkuotą sūrį, nors ši savybė būdinga visoms sūrio „Parmigiano Reggiano“ pateikimo formoms.

Papildų nenaudojimas jau nustatytas dabartinės bendrojo dokumento versijos 3.3 punkte „Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)“ – jame nurodoma: „Papildų naudoti neleidžiama“. Vis dėlto kalbama apie įvairia forma pateikiamo „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybę, todėl nuostata „• papildai nenaudojami“ nuo šiol pateikiama bendrojo dokumento 3.2 punkte „Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas“. Siekiant išvengti dubliavimo, bendrojo dokumento 3.3 punkte pateikta nuoroda naikinama.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes juo tik siekiama struktūriškai tvarkingai išvardyti „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybes, be to, jis nedaro poveikio pagrindinėms produkto savybėms.

- 2 puslapyje esančioje pastraipoje „Parmigiano Reggiano“ sūris pasižymi tokiomis savybėmis: <...>“ pridedamas aminorūgščių sudėties parametras, o jo aprašymas, t. y. „aminorūgščių sudėtis: būdinga „Parmigiano Reggiano“ sūriui“,

iš dalies keičiamas taip:

„— bendras laisvųjų aminorūgščių kiekis: didesnis negu 15 % visų baltymų (efektyviosios skysčių chromatografijos ir jonų mainų chromatografijos metodu)“.

Šio aminorūgščių sudėties parametro įtraukimas į „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybių sąrašą grindžiamas tuo, kad šis parametras dabartinėje specifikacijos versijoje nurodomas tik kalbant apie tarkuotą sūrį, nors ši savybė būdinga visoms sūrio „Parmigiano Reggiano“ pateikimo formoms.

Pakeitimas leidžia patikslinti mažiausią visų laisvųjų aminorūgščių kiekį, t. y. nurodoma, kad „bendras laisvųjų aminorūgščių kiekis: didesnis negu 15 % visų baltymų“, o šis kiekis yra svarbus galutiniam produktui, nes aminorūgštys apsaugo baltymus nuo fermentų poveikio proteolizės procese, kuris vyksta brandinant sūrį, taigi šis kiekis glaudžiai susijęs su sūrio amžiumi. Į tokį mažiausią kiekį turi būti atsižvelgiama vertinant „Parmigiano Reggiano“ sūrį: jei nustatomas mažesnis kiekis, tai reiškia, kad sūris brandintas trumpiau nei 12 mėnesių.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nedaro poveikio pagrindinėms produkto savybėms; juo tik geriau apibrėžiamas specifikacijoje jau nurodytas parametras.

- 2 puslapyje esančioje pastraipoje „Parmigiano Reggiano“ sūris pasižymi tokiomis savybėmis: <...>“ pridedami tokie parametrai (antrasis parametras įtraukiamas ir į bendrojo dokumento 3.2 punktą):

„— izotopų ir mineralų sudėtis: būdinga „Parmigiano Reggiano“. Ši sudėtis nustatyta izotopų santykių masės spektrometru ir pateikta konsorciumui „Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano“, kontrolės institucijai bei Italijos žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijai“;

„— ciklopropano riebalų rūgštys: mažiau negu 22 mg/100 g riebalų (šioje vertėje, nustatytoje dujinės fazės chromatografijos ir masės spektrometrijos metodu, atsižvelgiama į tam tikrą apskaičiavimo netikslumą)“.

Siekiant užtikrinti veiksmingesnę „Parmigiano Reggiano“ sūrio autentiškumo kontrolę (visų pirma kalbant apie be plutos pateikiamą dalimis padalytą ir tarkuotą sūrį), kurią atlieka kontrolės institucijos ar organizacijos, įtraukiami specifiniai analitiniai parametrai, nustatyti mokslinių tyrimų, eksperimentų būdu ar aptikti šios srities literatūroje ir taikomi vietinėje patikimoje, pastovioje sūrio „Parmigiano Reggiano“ gamyboje. Atsižvelgiant į tai, kad pasaulio rinkoje daugėja „generinių“ kietųjų sūrinių, reikia įtraukti naujus analitinius parametrus, kurie leistų apibūdinti specifines sūrio „Parmigiano Reggiano“ savybes.

Išanalizavus mikroelementų ir makroelementų stabilųjų izotopų santykius, buvo sudarytas duomenų bankas, kuris leidžia apibrėžti „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybes ir nustatyti, ar produktas yra iš kilmės vietos, ar ne. Viską galima paaiškinti tuo, kad dėl ypatingų biocheminių ir fiziologinių mechanizmų didžioji dalis pašaruose (gyvūnų pašaruose, pašariniuose augaluose, vandenyje ir kt.) esančių maistinių medžiagų pereina į pieną. Be to, kiekvieno pašarų elemento mineralų ir stabilųjų izotopų sudėtis skiriasi priklausomai nuo atitinkamos augalų rūšies ir (arba) veislės savybių (pvz., kukurūzuose izotopo ^{13}C kiekis gerokai didesnis už kitose augalų rūšyse nustatytą vidurkį, todėl jie aktualūs maistine ir zootechnine prasme), taip pat nuo geografinės kilmės. NET tos pačios augalų rūšies kai kurių mineralų kiekis gali skirtis priklausomai nuo atitinkamos geografinės kilmės, nes šie elementai tam tikra prasme atspindi dirvožemiui, kuriame šios rūšys auginamos ir nuimamos, būdingas savybes. Gyvūnams duodamo vandens, kuriame susitelkia uolose esantys elementai, kokybinė ir kiekybinė sudėtis taip pat skiriasi priklausomai nuo geografinės šaltinio padėties.

Ciklopropano riebalų rūgščių analizė leidžia patikrinti, ar sūris nėra pagamintas iš silosu, kurio naudojimas pagal specifikacijos reikalavimus draudžiamas, šeriamų karvių pieno. Ciklopropano riebalų rūgštys – tai mikrobinės kilmės riebalų rūgštys, kurios išsilaisvina per pašaruose vykstančią bakterinę fermentaciją, būdingą silosavimo procesui. Kadangi šios riebalų rūgštys absorbuojamos ir naudojamos pieno riebalų sintezei, jų aptinkama karvių, kurios buvo šeriamos silosu (visų pirma kukurūzų silosu), piene ir pieno produktuose (grietinėleje, svieste, sūryje). Priešingai, šių rūgščių nėra kituose karvėms skirtuose pašaruose, todėl karvių, kurių pašarams silosas nenaudojamas, piene jų niekada nebūna. Dėl šios priežasties įtraukiamas didžiausias „Parmigiano Reggiano“ sūriui taikomas ciklopropano riebalų rūgščių kiekis (t. y. 22 mg/100 g), kuriame atsižvelgiama į tam tikrą apskaičiavimo netikslumą. Šis kiekis nustatytas naudojant dujinės fazės chromatografijos ir masės spektrometrijos metodą.

Pirmiau apibūdintų parametrų įtraukimas niekaip nekeičia pagrindinių produkto savybių, o tik leidžia patikrinti produkto autentiškumą, todėl nurodyti pakeitimai laikytini nereikšmingais.

— 3 puslapyje esanti pastraipa:

„Aptariama nuoroda skirta tarkuotam sūriui, kuriam būdingi toliau nurodyti techniniai ir technologiniai parametrai <...>.“

iš dalies keičiama taip:

„Aptariama nuoroda skirta tarkuotam sūriui, kuriam taip pat būdingi toliau nurodyti techniniai ir technologiniai parametrai <...>.“

Prieiksmais „taip pat“ pridėtas siekiant parodyti, kad dabartinėje specifikacijoje, be tam tikrų visomis formomis pateikiamam „Parmigiano Reggiano“ sūriui būdingų bendrų savybių, kurios specifikacijoje jau buvo nurodytos pirmiau, taip pat nurodomos tarkuota forma pateikiamam sūriui būdingos specifinės savybės, t. y. mažiausias drėgmės kiekis, išvaizdos ypatumai ir didžiausias žievės kiekis.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nedaro jokio poveikio pagrindinėms „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybėms.

— Iš 3 puslapyje esančios pastraipos „Aptariama nuoroda skirta tarkuotam sūriui, kuriam taip pat būdingi toliau nurodyti techniniai ir technologiniai parametrai <...>.“ išbraukiamos šios nuorodos:

„— papildai nenaudojami“;

„— aminorūgščių sudėtis: būdinga „Parmigiano Reggiano“ sūriui“.

Minėta informacija iš šios pastraipos išbraukiama, nes, kaip nurodyta pirmiau, ji taikoma visomis formomis pateikiamam „Parmigiano Reggiano“ sūriui, o ne tik tarkuotam sūriui (tarkuoto sūrio parametrai tinkamai nurodyti dalyje, susijusioje su „Parmigiano Reggiano“ sūrio savybėmis).

Dalis „Ženklinimas“

„Sūrio gamybos standartas“

Siekiant didesnio skaidrumo vartotojų atžvilgiu, įtraukiamos tam tikros ženklavimo nuostatos.

- 3 puslapyje įtraukiama tokia pastraipa (ši pastraipa taip pat įtraukiama į bendrojo dokumento 3.6 punktą):

„Kad vartotojas galėtų tinkamai nustatyti iš anksto supakuoto „Parmigiano Reggiano“ sūrio, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 gramų porcijomis, brandą, ženklinant turi būti nurodomas mažiausias sūrio amžius.“

Siekiant labiau apsaugoti vartotoją ir užtikrinti didesnę skaidrumą jo atžvilgiu, įtraukiamas reikalavimas ženklinant nurodyti mažiausią iš anksto supakuoto „Parmigiano Reggiano“ sūrio, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 gramų porcijomis, amžių. Brandinimo, kuris trunka ne mažiau nei 12 mėnesių ir gali trukti ilgiau nei 36 mėnesius, trukmė yra kintamasis, turintis didelę reikšmę „Parmigiano Reggiano“ sūrio struktūrai ir juslinėms savybėms. Dėl šių priežasčių būtina informuoti vartotoją apie sūrio, kurį jis ketina pirkti, brandinimo trukmę.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes jis niekaip nesusijęs su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytais atvejais.

- 4 puslapyje įtraukiama tokia pastraipa:

„Sūrio gamybos įmonės registracijos numerį arba pavadinimą ženklinant būtina nurodyti tik tuo atveju, jei sūris tarkuojamas ar dalimis dalijamas iš „Premium“ ženklų pažymėto sūrio galvos, atsižvelgiant į ženklinimo taisyklių 15 straipsnį.“

Kalbant apie „Parmigiano Reggiano“ sūrį, kuris ženklinamas nauju pasirinktiniu ženklu „Premium“, reikalavimas atitinkamoje iš anksto supakuoto tarkuoto arba dalimis padalyto „Parmigiano Reggiano“ sūrio etiketėje nurodyti sūrio gamybos įmonės registracijos numerį arba pavadinimą į specifikaciją įtraukiamas siekiant informuoti vartotojus apie šios kategorijos sūrio gamintoją.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes jis niekaip nesusijęs su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytais atvejais.

„Ženklinimo taisyklės“

Iš dalies keičiamos nuostatos dėl prieštaravimo ekspertizės rezultatams procedūros. Be to, nutarta patikslinti momentą, kada sūriui gali būti suteikta SKVN, ir su tuo susijusias sąlygas. Iš dalies keičiamos nuostatos dėl atitinkamų papildomų ženklų ir su tų ženklų gavimu susijusių sąlygų.

- 11 straipsnio „Prieštaravimas“ pastraipa:

„1. Sūrio gamybos įmonė gali pateikti prieštaravimą dėl ekspertizės rezultatų, šiuo tikslu per keturias dienas nuo ekspertizės pabaigos konsorciui registruotu laišku išsiųsdama pranešimą;“

iš dalies keičiama taip:

„1. Sūrio gamybos įmonė gali pateikti prieštaravimą dėl ekspertizės rezultatų, šiuo tikslu per keturias dienas nuo kiekvieno ekspertizės etapo pabaigos konsorciui registruotu laišku išsiųsdama pranešimą.“

Atsižvelgiant į praktines problemas, su kuriomis susiduriama kalbant apie prieštaravimo ekspertizės rezultatams būdus, patikslinama, kad prieštaravimas turi būti pateiktas užbaigus kiekvieną ekspertizės etapą, o ne visą ekspertizę: vidutinio dydžio ir didelėse sūrio gamybos įmonėse ekspertizei atlikti iš tiesų pririekia ne vienos dienos, o tam, kad nebūtų sustabdyta visa serija, ženklinimas arba ženklų naikinimas turi būti atliekamas po kiekvieno etapo.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nėra susijęs su vienu Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečioje pastraipoje nurodytu atveju; jis susijęs tik su prieštaravimo dėl ekspertizės rezultatų procedūra.

- Į 14 straipsnį „Sūrio galvų, brandintų iki dvylikos mėnesių, pardavimas“ įtraukiama tokia pastraipa, nuo šiol pateikiama 1 dalyje:

„1. Sūris su saugoma geografine nuoroda „Parmigiano Reggiano“ gali būti pateikiamas vartoti tik tuomet, jei ant sūrio galvos yra ovalus atrankos antspaudas, o pati sūrio galva brandinta ne mažiau kaip 12 mėnesių.“

Siekiant aiškumo patikslinama, kad, norint atitikti SKVN reikalavimus ir vartotojams pateikti sūrį su saugoma geografinė nuoroda „Parmigiano Reggiano“, ant sūrio galvos turi būti ovalus atrankos antspaudas, o pati sūrio galva turi būti brandinta ne mažiau kaip 12 mėnesių.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes juo patikslinami aspektai, jau aiškiai nurodyti specifikacijoje.

14 straipsnyje buvusi pastraipa nuo šiol pateikiama 2 dalyje.

— „15 straipsnis

Ženkli „Export“ ir „Extra“

Nuo 18 brandinimo mėnesio nuorodą „Parmigiano Reggiano“ galintys naudoti gamintojai gali konsorciumo prašyti leisti naudoti ženklą „Parmigiano Reggiano Export“ (žr. 3 pav.) arba „Parmigiano Reggiano Extra“ (žr. 4 pav.). Tam, kad būtų galima naudoti pirmiau nurodytus ženklus, sūris turi atitikti „Parmigiano Reggiano“ „scelto perlato“ (pirmo pasirinkimo) komercines savybes, nustatytas 7 straipsnyje. Patvirtintos 18 mėnesių brandintos sūrio galvos gali atitikti pirmiau nurodytiems ženkliams gauti reikalingas sąlygas, net jei brandinimas tęsiamas ne gamybos vietovėje. Tokiu atveju su konsorciumu reikia sudaryti specialius susitarimus, kad jis galėtų vykdyti priežiūros veiklą. Su ženklinimu susijusios išlaidos tenka prašančiam leisti naudoti ženklą gamintojui.“

iš dalies keičiama taip:

„15 straipsnis

Ženkli „Export“ ir „Premium“

1. Nuo 18 brandinimo mėnesio nuorodą „Parmigiano Reggiano“ galintys naudoti gamintojai gali konsorciumo prašyti leisti naudoti ženklą „Export“. Tam, kad būtų galima naudoti pirmiau nurodytą ženklą, sūris turi atitikti „Parmigiano Reggiano“ „scelto perlato“ (pirmo pasirinkimo) komercines savybes, nustatytas 7 straipsnyje nurodytame priede.

2. Nuo 24 brandinimo mėnesio nuorodą „Parmigiano Reggiano“ galintys naudoti gamintojai gali konsorciumo prašyti leisti naudoti ženklą „Premium“. Tam, kad būtų galima naudoti pirmiau nurodytą ženklą, sūris turi atitikti „Parmigiano Reggiano“ „scelto perlato“ (pirmo pasirinkimo) komercines savybes, nustatytas 7 straipsnyje nurodytame priede. Be to, kiekvienos brandinamos sūrių partijos sūriai turi būti vertinami atliekant juslinę analizę ir laikomi atitinkančiais ženklo reikalavimus tik tuo atveju, jei jie įvertinami geriau, palyginti su vidutiniu „Parmigiano Reggiano“ rezultatu, gautu taikant konsorciumo nustatytus būdus.

3. Ankstesnėse dalyse nurodytos patvirtintos sūrio galvos gali atitikti pirmiau nurodytiems ženkliams gauti reikalingas sąlygas, net jei brandinimas tęsiamas patalpose, esančiose ne gamybos vietovėje.

4. Su ženklinimu susijusios išlaidos tenka prašančiam leisti naudoti ženklą gamintojui.“

Iš dalies keičiamas straipsnio pavadinimas, t. y. ženklas „Extra“ keičiamas į ženklą „Premium“. Retai naudojamas papildomas ženklas „Extra“ naikinamas, nes dėl pobūdžio, t. y. funkcijų ir savybių, jį galima pakeisti dažniau naudojamu papildomu ženkliu „Export“. Ženkli „Extra“ keičiamas nauju papildomu ženkliu „Premium“ siekiant paskatinti veiklos vykdytojus gerinti „Parmigiano Reggiano“ sūrio kokybę ir brandinimo sąlygas. Siekiant sukurti aukščiausios kokybės kategoriją, ženklas „Premium“ taikomas sūrio galvoms, kurios ne tik atitinka „Parmigiano Reggiano“ „scelto perlato“ (pirmo pasirinkimo) komercines savybes, bet ir yra brandintos ne trumpiau kaip 24 mėnesius. Be to, kiekvienai brandinamo sūrio partijai turi būti nustatyti jusliniai parametrai, kurie leistų jį palyginti su „Parmigiano Reggiano“ sūriui būdingais vidutiniais dydžiais. Nuoroda „Parmigiano Reggiano“ papildomų ženklų pavadinimuose nebenaudojama, nes tai perteklinė informacija: šie ženklai ant sūrio „Parmigiano Reggiano“ galvų dedami papildomai. Ženklinio taisyklėse pateiktos nuorodos į pasirinktinių ženklų paveikslėlius taip pat naikinamos siekiant išvengti grafinių suvaržymų. Nuoroda į būtinybę sudaryti specialius susitarimus su konsorciumu, kad jis galėtų vykdyti priežiūros veiklą, naikinama atsižvelgiant į tai, kad šiuo atveju kalbama ne apie priežiūros veiklą, o apie teisę naudotis papildomu ženkliu, jei įvykdomi tam tikri reikalavimai.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes kalbama apie ženklus, kurie gali būti naudojami papildomai, kai produktas jau yra gavęs patvirtintą nuorodą.

„Priedas. Komercinis sūrio klasifikavimas“

Įtraukiama nuostata, kuria siekiama patikslinti, kokiam sūrio galvos „gyvenimo“ etape taikomas „komercinis sūrio klasifikavimas“.

— Įtraukiamas toks sakinyss:

„Sūris klasifikuojamas atliekant ekspertizę.“

Ženklinio taisyklių 6 straipsnyje „Sūrio klasifikavimas“ nustatyta, kad ekspertizės tikslais turi būti atliekamas sūrio klasifikavimas, nurodytas priede „Komerčinis sūrio klasifikavimas“.

Šiame priede pateikiami patikslinimai, susiję su komerciniu klasifikavimu: visų pirma patikslinama, kad komercinis klasifikavimas atliekamas tik per sūrio ekspertizę. Šis klasifikavimas iš tiesų negali užtikrinti, kad bus visiškai išvengiama nematomų trūkumų ar galimų neigiamų pokyčių, kurie dėl labai įvairių priežasčių – visų pirma dėl netinkamų sūrio brandinimo ir laikymo sąlygų, galinčių sustiprinti arba pabloginti sūrio masės ar plutos savybes arba tam tikrus per ekspertizę nustatytus nedidelius trūkumus – gali atsirasti jau paženklus sūrį. Pastaraisiais metais už kontrolę atsakinga institucija pateikė priekaištų dėl to, kad keli mėnesiai po ekspertizės patikrinus sūrius nustatyta, jog kai kurios sūrių galvos turėjo tokių struktūrinių savybių, kurios nebeatitiko specifikacijoje nurodytų komercinių reikalavimų. Kaip nurodyta pirmiau, ekspertizė atliekama per sūrio galvų patikrinimą, todėl neįmanoma užtikrinti, kad sūrio galvos visą savo „gyvenimą“ išlaikytų tas pačias savybes.

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes nedaro poveikio pagrindinėms produkto savybėms; juo tik siekiama patikslinti sūrio klasifikavimo procesą.

Dalis „Kita“

Podalis „Pakavimas“

„Sūrio gamybos standartas“

Šiuo pakeitimu siekiama suderinti galiojančioje specifikacijoje vartojamą terminologiją su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatomis.

— 3 puslapyje esanti pastraipa:

„Norint užtikrinti kokybę, atsekamumą ir kontrolę, tarkuotas ir su pluta ar be jos pateikiamas dalimis padalytas „Parmigiano Reggiano“ sūris parduoti turi būti paruošiamas kilmės vietovėje.“

iš dalies keičiama taip:

„Norint užtikrinti kokybę, atsekamumą ir kontrolę, tarkuotas ir su pluta ar be jos pateikiamas dalimis padalytas „Parmigiano Reggiano“ sūris turi būti pakuojamas kilmės vietovėje.“

Siekiant atitikti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnio 1 dalies e punkte vartojamą terminologiją, terminas „condizionamento“ (paruošimas parduoti) keičiamas terminu „confezionamento“ (pakavimas).

Šis pakeitimas laikytinas nereikšmingu, nes juo tik pakeičiamas vienas terminas, siekiant atitikti galiojančiuose teisės aktuose vartojamą terminologiją.

Podalis „Teisės aktų atnaujinimas“

„Ženklinio taisyklės“

— 2 straipsnio „Konsorciūmo „Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano“ uždaviniai“ 1 dalies antra pastraipa:

„Jeigu kompetentingos institucijos nustato, kad kilmės ženklai naudojami netinkamai arba kitaip nesilaikoma pagal Reglamentą (EEB) Nr. 2081/92 su vėlesniais pakeitimais pateiktos specifikacijos reikalavimų, konsorciūmas panaikina teisę naudoti atpažinties ženklus ir plokšteles ir (arba) pagal galiojančius teisės aktus taiko baudą.“

iš dalies keičiama taip:

„Jeigu kompetentingos institucijos nustato, kad kilmės ženklai naudojami netinkamai arba kitaip nesilaikoma pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 su vėlesniais pakeitimais pateiktos specifikacijos reikalavimų, konsorciūmas panaikina teisę naudoti atpažinties ženklus ir plokšteles ir (arba) pagal galiojančius teisės aktus taiko baudą.“

Įsigaliojus Reglamentui (ES) Nr. 1151/2012, reikia atnaujinti nuorodas į teisės aktus, todėl nuoroda į Reglamentą (EEB) Nr. 2081/92 keičiama nuoroda į Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012.

Podalis „Karvių šėrimas“

„Karvių šėrimo taisyklės“

Iš dalies keičiamos nuostatos, susijusios su kitos negu pieninių karvių auginimas žemės ūkio veiklos vykdymu ūkyje, šėrimo metodais, grindžiamais vienodu racionu, ir žaliavų naudojimu pieninėms karvėms šerti.

— 5 straipsnio „Draudžiami pašarai ir šalutiniai perdirbimo produktai“ pastraipos:

„Skerstini gyvūnai, jei tokių yra, turi būti auginami kitose patalpose, atskirai nuo pieno sektoriaus gyvūnų.

Be to, draudžiama ūkyje laikyti žolės ir šalutinių perdirbimo produktų, pvz., burokėlių minkštimą, pomidorų odelių ir pan., silosą ritiniuose, duobėse ar tranšėjose arba kitokiu būdu.“

iš dalies keičiamos taip:

„Turi būti prižiūrima, kad ūkiuose, kuriuose auginamos pieninės karvės, kitų žemės ūkio sričių veikla (skerstinių galvijų auginimas, atliekų skaidymo veikla ir pan.) būtų vykdoma atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose. Vykdamas kitų žemės ūkio sričių veiklą leidžiama laikyti ir naudoti grūdų bei šalutinių perdirbimo produktų silosą.

Tačiau draudžiama ūkyje laikyti žolės silosą ritiniuose, duobėse ar tranšėjose arba kitokiu būdu.“

Patikslinama, kad ūkiuose, kuriuose auginamos pieninės karvės, skerstini galvijai, jei tokių yra, turi būti auginami atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose, be to, visa kita galima žemės ūkio veikla (pvz., pastaraisiais metais paplitusi žemės ūkio veikla, susijusi su skaidymo įrenginių naudojimu, ir pan.) taip pat turi būti vykdoma atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose. Taip pat patikslinama, kad tose patalpose galima laikyti ir naudoti grūdų bei šalutinių perdirbimo produktų silosą, nes jis tvarkomas atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose, todėl nėra jokio pavojaus, kad pienas, o vėliau ir sūris, kuriam turi būti suteikta nuoroda „Parmigiano Reggiano“, gali būti užkrėstas. Dėl tos pačios priežasties tolesniame sakinyje išbraukiamas draudimas ūkyje laikyti šalutinių perdirbimo produktų, pvz., burokėlių minkštimo, pomidorų odelių ir pan., ir grūdų silosą ritiniuose, duobėse ar tranšėjose arba kitokiu būdu, kai tas silosas tvarkomas atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose ir yra skirtas naudoti kitose žemės ūkio veiklos srityse. Vis dėlto paliekamas draudimas net ir atskirose, specialiai tam pritaikytose patalpose laikyti žolės silosą ritiniuose, duobėse ar tranšėjose arba kitokiu būdu.

Šie pakeitimai nedaro poveikio žaliavai, t. y. pienui, iš kurio gaminamas „Parmigiano Reggiano“ sūris, ir atitinkamai pačiam „Parmigiano Reggiano“ sūriui, todėl jie laikytini nereikšmingais.

— 6 straipsnio „Gyvūnų pašarams skirtos žaliavos“ pastraipa:

„Toliau nurodytos ir priede patikslintos formos žaliavos gali būti naudojamos pieninių karvių pašarams.“

iš dalies keičiama taip:

„Toliau nurodytos žaliavos gali būti naudojamos pieninių karvių pašarams.“

Panaikinamas priedas „Gyvūnų pašarams skirtos žaliavos ir jų didžiausi leistini kiekiai“, kuris dabartinėje specifikacijoje buvo pateiktas po 11 straipsnio „Nauji produktai ir technologijos“ ir kuriame buvo išvardytos žaliavos bei jų didžiausi leistini kiekiai. Šis pakeitimas grindžiamas būtinybe supaprastinti pieninių karvių raciono apskaičiavimo būdus ir kontrolę nesumenkinant specifikacijos turinio, t. y. draudžiamų ir leidžiamų pašarų sąrašo, taip pat kai kuriems iš leidžiamų pašarų taikomų apribojimų. Minėtas priedas tam tikru laiku buvo įterptas siekiant apibrėžti ir suvienodinti veiklos vykdytojų taikomus darbo metodus kalbant apie gyvūnų pašarams skirtas žaliavas ir jų didžiausius leistinus kiekius. Dabar šis reikalavimas, kuriuo nustatomas tam tikras darbo metodas, o kontrolės institucija įpareigojama atlikti sudėtingus ir daug kainuojančius patikrinimus, panaikinamas, nes su pieninių karvių šėrimu susijusius parametrus šiuo metu užtikrina nusistovėjusi geroji praktika, geresnis ūkininkų pasirengimas ir didesnė šios srities specialistų teikiama pagalba. Vis dėlto šis priedas bus įtrauktas į galvijų auginimojams skirtą patarimojo pobūdžio gerosios praktikos vadovėlį.

Šis pakeitimas nedaro poveikio žaliavai, t. y. pienui, iš kurio gaminamas „Parmigiano Reggiano“ sūris, ir atitinkamai pačiam „Parmigiano Reggiano“ sūriui, todėl jis laikytinas nereikšmingu.

— Išbraukiamas 7 straipsnio „Paprastųjų ar sudėtinių pašarų priedų naudojimas“ sakiny:

„Pašarai gyvūnams gali būti skiriami tik laikantis priede pateiktų nurodymų.“

Šis pakeitimas reikalingas todėl, kad, kaip nurodyta pirmiau, minėtas priedas panaikintas.

— 10 straipsnio „Vienodo raciono taikymas“ pastraipa:

„<...> jei į masę pilama skysčio, mišinys turi būti gaminamas bent du kartus per dieną, o pagaminus – paskirstomas;“

iš dalies keičiama taip:

„<...> jei į masę pilama skysčio (drėgnis didesnis negu 20 %), mišinys turi būti gaminamas bent du kartus per dieną, o pagaminus – iš karto paskirstomas;“.

Kalbant apie mišinio gamybą, patikslinama, kad jei į masę pilama skysčio (į mišinį galima įpilti vandens, kad milteliai sudrėktų, o sudedamosios dalys susijungtų), ji laikoma drėgna tik tuomet, jei drėgnio lygis didesnis negu 20 %.

Toks 20 % siekiantis bendras masės drėgnio lygis, kuris rodo, kad į masę kaip sudedamoji dalis piltas vanduo, nustatytas dėl tokių priežasčių:

- 1) kai naudojami tik sausais vadinami pašarai (šienas ir kiti pašarai), drėgnio lygis galutiniame mišinyje neviršija 13–16 %, o tai atitinka šiuose pašaruose esantį drėgnio lygį;
- 2) specifikacijoje nurodyta, kad leidžiama naudoti (ne daugiau kaip 800 g vienam gyvūnui per dieną) „saldžius mišinius, net skystos formos, pagamintus iš melasos (cukrinių runkelių ar cukranendrių), salyklo ekstrakto, propilenglikolio ir glicerolio“, kuriuose yra vidutiniškai 50 % vandens ir kurie masei suteikia 1,5–2 % drėgmės;
- 3) imant masės reprezentatyviusius ėminius ir atliekant patį tyrimą galimas tam tikras klaidų procentas.

Atsižvelgiant į šiuos tris veiksnius, nustatytas 20 % drėgnio lygis, kurį viršijus galima užtikrintai teigti, kad masė yra drėgna, todėl „mišinys turi būti gaminamas bent du kartus per dieną, o pagaminus – iš karto paskirstomas“.

Toks apibūdinimas reikalingas todėl, kad dėl didelio drėgnio lygio masės saldžios sudedamosios dalys pradeda greičiau ir lengviau fermentuotis, o fermentacija gali pabloginti masės chemines ir mikrobiologines savybes. Kai mišinys ruošiamas du kartus per dieną ir iš karto paskirstomas, jo laikymo trukmė sutrumpėja, todėl greitos fermentacijos pavojus sumažėja.

Toje pačioje pastraipoje, siekiant patikslinti laiką, kada pagamintas mišinys turi būti paskirstytas, sakinio dalis „<...> pagaminus – paskirstomas“ iš dalies keičiama taip: „<...> pagaminus – iš karto paskirstomas“. Šis pakeitimas nedaro poveikio žaliavai, t. y. pienui, iš kurio gaminamas „Parmigiano Reggiano“ sūris, ir atitinkamai pačiam „Parmigiano Reggiano“ sūriui, todėl jis laikytinas nereikšmingu.

6. Atnaujinta produkto specifikacija (tik SKVN ir SGN atveju)

BENDRASIS DOKUMENTAS

„**PARMIGIANO REGGIANO**“

ES Nr. PDO-IT-02202–14.11.2016

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas**

„Parmigiano Reggiano“

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*

„Parmigiano Reggiano“ yra virtos ir lėtai brandintos kietos masės sūris, pagamintas iš neapdoroto, iš dalies natūraliai nugriebto karvės pieno. Privaloma naudoti termiškai neapdorotą, daugiausia kilmės vietovėje pagamintais pašarais šeriamų karvių pieną. Sūris privalo būti brandinamas ne mažiau nei 12 mėnesių. Rinkoje „Parmigiano Reggiano“ gali būti parduodamas galvomis, dalimis ar tarkuotas.

„Parmigiano Reggiano“ pasižymi šiomis savybėmis:

- yra cilindro formos, lengvai išgaubtais ar beveik tiesiais šonais, paviršius – plokščias, su truputį pakilusiu kraštu;
- matmenys: plokščiojo paviršiaus skersmuo – nuo 35 iki 45 cm, šono aukštis – nuo 20 iki 26 cm;
- mažiausias kiekvienos sūrio galvos svoris – 30 kg;
- išorės išvaizda: žievė yra natūralios šiaudų spalvos;
- žievės storis: apie 6 mm;
- vidinės sūrio masės spalva: nuo šviesios šiaudų iki šiaudų spalvos;
- būdingas aromatas ir skonis: aromatingas, subtilus, stipraus, bet ne aštraus skonio;
- vidinės sūrio masės struktūra: smulkiai grūdėta, sluoksniuota;
- riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 32 %;
- papildai: nenaudojami;
- ciklopropano riebalų rūgštys: mažiau negu 22 mg/100 g riebalų (šioje vertėje, nustatytoje dujinės fazės chromatografijos ir masės spektrometrijos metodu, atsižvelgiama į tam tikrą apskaičiavimo netikslumą).

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

Karvės daugiausia šeriamos nustatytoje geografinėje vietovėje pagamintais pašarais, kuriems keliami kiekio ir kokybės reikalavimai.

Šioje geografinėje vietovėje privalo būti pagaminta ne mažiau kaip 75 % sausosios pašaro medžiagos.

Pašarai gali sudaryti ne daugiau kaip 50 % sausosios galvijų raciono medžiagos.

Bet kokios rūšies silosą naudoti draudžiama.

Karvių pienas, druska, veršelių šliužo fermentas.

Pienas gaunamas iš nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų karvių.

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

Pieninės karvės, kurių pienas naudojamas „Parmigiano Reggiano“ sūriui gaminti, auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje esančiuose ūkiuose.

Pienas turi būti gaunamas ir perdirbamas nustatytoje geografinėje vietovėje. Pagal gamybos specifikacijas vakarinio ir rytinio melžimo pienas pristatomas į pieninę nenugriebtas ir neapdorotas. Rytinio melžimo pienas supilamas į varinius katilus ir sumaišomas su vakarinio melžimo iš dalies įprastai nugriebtu pienu. Pieno riebalų ir kazeino santykis katile, apskaičiuotas kaip perdirbimo dieną katile esančių pieno partijų vidutinė svertinė vertė, negali viršyti 1,1 + 12 %. Į pieną dedama toje pačioje vietovėje pagamintų išrūgų. Rinktinių fermentų naudoti neleidžiama. Po koaguliacijos, kuri vyksta naudojant tik veršelių šliužo fermentą, varškė suyra ir yra verdama. Po sedimentacijos sūrio masė perpilama į tam tikras formas ir taip suformuojamos sūrių galvos. Tuomet jos ženklinamos. Po kelių dienų galvos panardinamos į sūrymą ir brandinamos.

Mažiausiai 12 mėnesių trunkantis brandinimas turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

Praėjus trumpiausiam nustatytam brandinimo laikotarpiui, tikrinama, ar produktas atitinka gamybos specifikacijas.

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

Rinkoje „Parmigiano Reggiano“ gali būti parduodamas galvomis, dalimis ar tarkuotas.

Siekiant apsaugoti vartotoją ir garantuoti į rinką pateikto iš anksto supakuoto tarkuoto ar dalimis padalyto „Parmigiano Reggiano“ autentiškumą sūris turi būti tarkuojamas, dalijamas ir vėliau pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje. Šis reikalavimas keliamas todėl, kad produkto atpažinties ženklai, kuriais žymimos „Parmigiano Reggiano“ sūrio galvos, ant tarkuoto ar dalimis padalyto produkto neišlieka arba jų nematyti, todėl būtina garantuoti iš anksto supakuoto produkto kilmę. Šis reikalavimas taip pat keliamas siekiant užtikrinti, kad dalimis padalytas sūris būtų pakuojamas greitai ir pagal atitinkamus metodus, kad negalėtų dehidratuotis, oksiduotis ar prarasti „Parmigiano Reggiano“ sūriui būdingų pradinių julinųjų savybių. Prapjovus sūrio galvą, sūris netenka natūralios apsaugos, kurią jam suteikia puikiai nuo aplinkos oro sūrį izoliuojanti dehidratavusi žievė.

Tarkuoti galima tik sveiką, saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) „Parmigiano Reggiano“ ženklų pažymėtą sūrio galvą. Sutarkuotą sūrį privaloma nedelsiant pakuoti jo neapdorojant ir nepapildant medžiagomis, kurios galėtų pakeisti laikymo ar pradines julinės savybes.

„Parmigiano Reggiano“ dalys gali būti pakuojamos jų paruošimo vietoje.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kiekviena „Parmigiano Reggiano“ sūrio galva žymima atpažinties ženklais, kuriuos sudaro ant šonų paviršiaus trafaretu įrašomi žodžiai „Parmigiano Reggiano“, pieninės registracijos numeris, pagaminimo metai ir mėnuo, taip pat ovalus spaudas su užrašu „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela“ ir kazeino plokštelė, kurioje nurodomi formos atpažinties kodai ir, jeigu taikoma, ženklas, iš kurio galima spręsti, kad tai antros klasės sūris.

Rinkai pateiktas iš anksto supakuotas tarkuotas ir dalimis padalytas „Parmigiano Reggiano“ sūris žymimas prekės ženklu, kurio viršutinėje dalyje pavaizduota „Parmigiano Reggiano“ riekė, sūrio galva ir peilis, o apatinėje dalyje parašyti žodžiai „PARMIGIANO REGGIANO“. Šis ženklas yra būtina etiketės sudedamoji dalis ir privalo atitikti atitinkamoje sutartyje konsorciumo nustatytus techninius reikalavimus.

Tam, kad vartotojas galėtų tinkamai nustatyti iš anksto supakuoto sūrio „Parmigiano Reggiano“, kuris vartoti pateikiamas didesnėmis nei 15 gramų porcijomis, brandą, etiketėje turi būti nurodytas mažiausias sūrio amžius.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro kairėje Reno upės pusėje esanti Bolonijos provincijos teritorija, dešinėje Po upės pusėje esanti Mantujos provincijos teritorija, Modenos, Parmos ir Emilijos Redžo provincijų teritorijos.

5. Ryšys su geografine vietoje

Kalbant apie natūralius veiksnius, ypatingas dėmesys skiriamas nustatytos geografinės vietovės, besitęsiančios nuo Apeninų kalvagūbrių iki Po upės, dirvožemiui būdingoms savybėms ir klimato sąlygoms, kurios daro tiesioginę įtaką tiek natūralios augmenijos sudėčiai, tiek specifinėms produkto fermentacijos savybėms. Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, reikia paminėti ne tik istorinę sūrio svarbą vietos ekonomikai, bet ir tai, kad sudėtingą „Parmigiano Reggiano“ sūrio gamybą lemia šimtmečiais šiame regione naudoti ir kaip nuosekli vietos praktika ištikimai perduodami tradiciniai sūrio gamybos būdai.

„Parmigiano Reggiano“ sūris išsiskiria vidine sūrio masės struktūra – smulkiai grūdėta ir sluoksniuota, kvapnumu ir subtiliu, stipriu, bet neaštriu skoniu. Sūris yra labai tirpus ir lengvai virškinamas.

Šį išskirtinumą lemia ypatingos pieno savybės ir jam taikomi atrankos kriterijai, taip pat naudojamas neapdorotas pienas, kuris kasdien pilamas į varinius katilus ir tirštinamas naudojant veršelių šliužo fermentą, pasižymintį dideliu chimozino kiekiu. Išskirtinumą lemia ir sūrio laikymas prisotintame sūryme bei ilgas brandinimas.

Ypatingas pieno fizines, chemines ir mikrobiologines savybes, kurios užtikrina „Parmigiano Reggiano“ sūriui būdingas savybes ir kokybę, iš esmės lemia kilmės vietovėje pagaminti pieninių karvių pašarai ir tai, kad griežtai atsisakoma bet kokios rūšies siloso. Ne trumpesnis nei 12 mėnesių brandinimas, vykstantis tam tikromis klimato sąlygomis pasižyminčioje geografinėje vietovėje, yra būtinas etapas, padedantis užtikrinti, kad iš apdoroto pieno gautas produktas dėl tam tikrų fermentų procesų įgytų „Parmigiano Reggiano“ sūriui būdingas savybes.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Konsoliduotą specifikaciją galima rasti interneto svetainėje

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

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Qualità“ (SKVN ir SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP, IGP e STG“ (SKVN, SGN ir GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „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