



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

61 metai

2018 m. gegužės 2 d.

Turinys

I Rezoliucijos, rekomendacijos ir nuomonės

REKOMENDACIJOS

Taryba

2018/C 153/01	2018 m. kovo 15 d. Tarybos rekomendacija dėl kokybiškos ir veiksmingos pameistrystės europinės sistemos	1
---------------	---	---

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2018/C 153/02	Euro kursas	7
---------------	-------------------	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2018/C 153/03	Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtiną orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje, sąrašas	8
---------------	---	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2018/C 153/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8899 – OTPP / Carlyle / European Camping Group). Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2018/C 153/05	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	11
2018/C 153/06	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	15

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

I

(Rezoliucijos, rekomendacijos ir nuomonės)

REKOMENDACIJOS

TARYBA

TARYBOS REKOMENDACIJA

2018 m. kovo 15 d.

dėl kokybiškos ir veiksmingos pameistrystės europinės sistemos

(2018/C 153/01)

EUROPOS SAJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo, ypač į jos 166 straipsnio 4 dalį ir 292 straipsnį kartu su 153 straipsnio 2 dalimi ir 153 straipsnio 1 dalies b punktu,

atsižvelgdama į Europos Komisijos pasiūlymą,

kadangi:

- (1) kokybiška ir veiksminga pameistrystė, pagal kurią derinamas įvairių su darbu susijusių įgūdžių ir darbo patirties įgijimas ir mokymasis bei bendrosios kompetencijos, padeda jaunuoliams patekti į darbo rinką, o suaugusiems – daryti karjerą ir gauti darbą. Ji yra formalaus profesinio rengimo ir mokymo (PRM) sistemų dalis ir egzistuoja lygia-greičiai su mokymosi darbo vietoje ir (arba) profesinio mokymo metodais;
- (2) gerai parengtos pameistrystės programos duoda naudos tiek darbdaviams, tiek besimokantiems asmenims, taip pat jomis sustiprinama darbo rinkos ir mokymo bei švietimo srities sąsaja. Dėl kokybiškų standartų išvengiama pameistrystės sąsajos su žemos kvalifikacijos darbu ir menku parengimu, dėl kurių nukenčia pameistrystės įvaizdis. Be to, kad sudaro galimybes siekti meistriškumo, kokybiška pameistrystė taip pat gali prisidėti prie aktyvaus pilietiškumo ir socialinės įtraukties puoselėjimo – į darbo rinką įtraukiami įvairių socialinę ir asmeninę patirtį turintys žmonės;
- (3) kokybiška ir veiksminga pameistrystės sistema kuriama užmezgant struktūrines partnerystes su visais atitinkamais suinteresuotaisiais subjektais, visų pirma su socialiniais partneriais, įmonėmis, tarpinėmis institucijomis, pavyzdžiui, pramonės, prekybos ir amatų rūmais, specialistų ir sektorių organizacijomis, profesinio rengimo ir mokymo įstaigomis, jaunimo ir tėvų organizacijomis, taip pat vietos, regionų ir nacionalinėmis valdžios institucijomis. Nuo 2013 m. Komisija, bendradarbiaudama su valstybėmis narėmis ir atitinkamais suinteresuotaisiais subjektais, per Europos pameistrystės aljansą propaguoja pameistrystės pasiūlą, kokybę ir įvaizdį. Pagal šią iniciatyvą iki šiol pasiūlyta per 700 000 pameistrystės, mokomosios praktikos ar pirmojo darbo vietų. Tokiomis verslo iniciatyvomis kaip „Europos jaunimo paktas“ buvo sutelkta dar daugiau pasiūlymų ir padėta paskatinti verslo ir švietimo partnerystę visoje Sąjungoje;
- (4) įvairių Europos pramonės sektorių socialiniai partneriai sukaupė pameistrystės kokybės ir ekonominio efektyvumo duomenų dirbdami paraleliai ir 2016 m. birželio mėn. paskelbdami bendrą pareiškimą „Siekiant bendro požiūrio į pameistrystę“, kuriuo buvo grindžiama 2016 m. gruodžio 2 d. Profesinio mokymo patariamojo komiteto (ACVT) nuomonė dėl bendro požiūrio į kokybišką ir veiksmingą pameistrystę ir mokymąsi darbo vietoje;
- (5) siekdama užtikrinti dar didesnę ir platesnę suinteresuotųjų subjektų dalyvavimą, Komisija surengė dviejų etapų – 2017 m. kovo 30 d. ir birželio 7 d. – konsultacijas su įvairių Europos pramonės sektorių atstovais bei įvairių sektorių socialiniais partneriais ir pramonės, prekybos bei amatų rūmais;

- (6) 2008 m. sukurta ir 2017 m. peržiūrėta Europos kvalifikacijų sandara (EKS) ⁽¹⁾ didinamas piliečių (įskaitant pameistrus) kvalifikacijų skaidrumas, palyginamumas ir perkeliamumas;
- (7) 2009 m. birželio 18 d. Tarybos rekomendacijoje dėl Europos profesinio mokymo kokybės užtikrinimo orientacinės sistemos (EQAVET) sukūrimo ⁽²⁾ nustatyta orientacinė priemonė, skirta padėti valstybėms narėms remti ir stebėti savo profesinio mokymo sistemų nuolatinį tobulinimą;
- (8) per 2012 m. Europos stažuotių ir pameistrystės kokybės chartiją Europos jaunimo forumas paragino Europos šalis, institucijas ir socialinius partnerius sukurti ar sustiprinti teisinės pameistrystės kokybės sistemas;
- (9) 2013 m. balandžio 22 d. Tarybos rekomendacijoje dėl Jaunimo garantijų iniciatyvos nustatymo ⁽³⁾ valstybėms narėms rekomenduojama užtikrinti, kad visiems jaunuoliams iki 25 metų per keturis mėnesius po darbo netekimo arba formaliojo mokymosi užbaigimo būtų pasiūlytas kokybiškas darbas, galimybė tęsti mokslus, dalyvauti pameistrystės ar mokomosios praktikos programoje;
- (10) 2013 m. liepos 2 d. Europos socialiniai partneriai, Europos Komisija ir Europos Sąjungos Tarybai pirmininkavusi Lietuva bendroje deklaracijoje, kuria įsteigiamas Europos pameistrystės aljansas, įsipareigojo prisidėti prie pameistrystės pasiūlos, kokybės ir patrauklumo didinimo;
- (11) 2013 m. spalio 15 d. Tarybos deklaracijoje dėl Europos pameistrystės aljanso pažymėta, kad pameistrystės sistemų veiksmingumas ir patrauklumas turėtų būti skatinamas joms taikant keletą bendrų pagrindinių principų;
- (12) 2014 m. kovo 10 d. priimtoje Tarybos rekomendacijoje dėl stažuotių kokybės sistemos ⁽⁴⁾ nustatyta įvairių principų, kad būtų pagerinta stažuotių, kurių neapriėta formaliojo švietimo ir mokymo sistema, kokybė;
- (13) vykdant Kopenhagos procesą dėl europinio bendradarbiavimo profesinio rengimo ir mokymo srityje, 2015 m. birželio 22 d. Rygos išvadose, kurias priėmė už profesinį rengimą ir mokymą atsakingi ministrai, įvairių formų mokymasis darbo vietoje, ypatingą dėmesį skiriant pameistrystei, ir kokybės užtikrinimo mechanizmų plėtotė įvardyti kaip du iš penkių Europos 2015–2020 m. prioritetų;
- (14) Europos bendradarbiavimo profesinio rengimo ir mokymo srityje („ET 2020“) dirbanti Profesinio rengimo ir mokymo darbo grupė savo kadencijos 2014–2015 m. laikotarpiu parengė 20 orientacinių kokybiškos pameistrystės ir mokymosi darbo vietoje principų;
- (15) 2016 m. kovo 4 d. Europos Parlamento pranešime „Programa „Erasmus+“ ir kitos priemonės judumui skatinti profesinio rengimo ir mokymo srityje. Mokymosi visą gyvenimą požiūris“ paraginta imtis pameistrystės kokybės standartų užtikrinimo priemonių;
- (16) Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) 2016/589 ⁽⁵⁾ nustatyta, kad darbo sutartimi grindžiamos pameistrystės vietos nuo 2018 m. gegužės mėn. gali būti reklamuojamos Europos darbo mobilumo portale EURES;
- (17) 2016 m. birželio 10 d. komunikate „Nauja Europos įgūdžių darbotvarkė“ Komisija pabrėžė remianti socialinius partnerius, kad jie galėtų toliau naudotis savo bendrų projektų rezultatais, pavyzdžiui, sukuriant pameistrystės kokybės sistemą;
- (18) 2016 m. gruodžio 7 d. Komisijos komunikate „Investicijos į Europos jaunimą“ ⁽⁶⁾ paraginta atnaujinti pastangas, kad jaunuoliams būtų suteiktos kiek įmanoma geresnės savarankiško gyvenimo pradžios sąlygos investuojant į jų žinias, įgūdžius ir patirtį, padedant rasti pirmąjį darbą arba parengiant jam. Tikslas – padėti jaunuoliams pasinaudoti galimybėmis, gerai integruotis į visuomenę, tapti aktyviais piliečiais ir siekti sėkmingos profesinės karjeros, be kita ko, sukuriant pameistrystės kokybės sistemą ir išdėstant pagrindinius principus;
- (19) 2017 m. kovo 25 d. Romos deklaracijoje pateiktas įsipareigojimas siekti Sąjungos, kurioje jauni žmonės įgyja geriausią išsilavinimą bei gauna geriausią mokymą ir gali studijuoti ir rasti darbą visame žemyne;

⁽¹⁾ OL C 189, 2017 6 15, p. 15.

⁽²⁾ OL C 155, 2009 7 8, p. 1.

⁽³⁾ OL C 120, 2013 4 26, p. 1.

⁽⁴⁾ OL C 88, 2014 3 27, p. 1.

⁽⁵⁾ OL L 107, 2016 4 22, p. 1.

⁽⁶⁾ COM(2016) 940 final

- (20) 2017 m. lapkričio 17 d. paskelbto Europos socialinių teisių ramsčio dokumentuose pateikta įvairių principų, kad būtų remiamos sąžiningos ir sklandžiai veikiančios darbo rinkos ir socialinės gerovės sistemos, įskaitant teisę į kokybišką ir įtraukų švietimą ir mokymą, siekiant užtikrinti, kad būtų ugdomi darbo rinkai ir dalyvavimui visuomenės gyvenime aktualūs įgūdžiai;
- (21) 2017 m. gegužės 30 d. Komisijos pasiūlymu dėl Tarybos rekomendacijos dėl absolventų karjeros stebėsenos siekiama pagerinti kokybinės ir kiekybinės informacijos apie absolventų, įskaitant pameistrus, veiklą baigus mokslus švietimo ir mokymo sistemoje, prieinamumą;
- (22) parama pameistrystei teikiama iš Europos struktūrinių ir investicijų fondų (2014–2020 m.), visų pirma Europos socialinio fondo (ESF) ir Europos regioninės plėtros fondo (ERPF), taip pat pagal programą „Erasmus+“, Sąjungos įmonių konkurencingumo ir MVĮ programą (COSME), Sąjungos užimtumo ir socialinių inovacijų programą (EaSI) ir Jaunimo užimtumo iniciatyvą;
- (23) neseniai Europos Parlamentas ir suinteresuotieji subjektai paragino Komisiją padidinti ilgalaikio pameistrių judumo visoje ES mastą, suteikiant jaunuoliams daugiau galimybių įgyti konkrečiai darbo vietai reikalingų įgūdžių ir bendrųjų kompetencijų. Komisija reagavo įtraukdama į programą „Erasmus+“ naują paprogramę „ErasmusPro“, pagal kurią remiama ilgalaikė mokomoji praktika užsienyje;
- (24) 2015 m. ir 2017 m. Europos Audito Rūmų ataskaitose dėl Jaunimo garantijos iniciatyvos Komisijai rekomenduojama parengti pameistrystės kokybės kriterijus ir kitų pagal šia iniciatyvą remiamų pasiūlymų;
- (25) bendras valstybių narių sutarimas dėl pameistrystės sistemų kokybės ir veiksmingumo prisideda prie jų pastangų reformuoti ir modernizuoti pameistrystės – puikios mokymosi ir karjeros galimybės – sistemas. Bendras sutarimas padeda didinti tarpusavio pasitikėjimą ir taip palengvina tarpvalstybinį pameistrių judumą;
- (26) bendras šios rekomendacijos tikslas – padidinti pameistrių įsidarbinamumą, prisidėti prie jų asmeninio tobulėjimo, padėti ugdyti reikiamų įgūdžių įgijusią ir kvalifikuotą darbo jėgą, atitinkančią darbo rinkos reikmes;
- (27) konkretus tikslas – parengti nuoseklią pameistrystės sistemą, grindžiamą vienodu kokybės ir veiksmingumo supratimu, atsižvelgiant į profesinio rengimo ir mokymo sistemų įvairovę bei tradicijas ir politikos prioritetus atskirose valstybėse narėse;
- (28) ši rekomendacija nedaro poveikio valstybių narių kompetencijai išlaikyti ar nustatyti pažangesnes, palyginti su čia rekomenduojamomis, nuostatas dėl pameistrystės, taip pat išlaikyti ar parengti kitas mokymosi darbo vietoje ir (arba) profesinio rengimo ir mokymo formas, kurios nepatenka į šios rekomendacijos taikymo sritį, ir joms visapusiškai ar iš dalies taikyti toliau išdėstytus kriterijus,

PRIĖMĖ ŠIĄ REKOMENDACIJĄ:

Valstybės narės, atsižvelgdamos į nacionalinės teisės aktus ir glaudžiai bendradarbiaudamos su suinteresuotaisiais subjektais, turėtų užtikrinti, kad pameistrystės programos atitiktų darbo rinkos poreikius ir teiktų naudos tiek besimokantiems asmenims, tiek darbdaviams, remdamosi toliau išdėstytais kokybiškos ir veiksmingos pameistrystės kriterijais.

Šioje rekomendacijoje, nedarant poveikio nacionalinei terminijai, pameistrystė suprantama kaip formalus profesinio rengimo ir mokymo programos:

- a) pagal kurias mokymasis profesinio rengimo ir mokymo įstaigose derinamas su realiu mokymusi darbo vietoje įmonėse ir kitose darbovietėse;
- b) kuriomis sudaromos galimybės įgyti nacionaliniu lygmeniu pripažintas kvalifikacijas;
- c) kurios yra grindžiamos susitarimu, kuriame apibrėžtos pameistrinio, darbdavio ir, kai tinkama, profesinio rengimo ir mokymo įstaigos teisės ir pareigos, ir
- d) kuriose dalyvaujančiam pameistriui mokama arba kitaip kompensuojama už darbo vietoje atliktą darbą.

Mokymosi ir darbo sąlygų kriterijai

Rašytinis susitarimas

1. Prieš prasidedant pameistrystės programai turėtų būti sudaryta rašytinė sutartis, kad būtų apibrėžtos pameistrinio, darbdavio ir, kai tinkama, profesinio rengimo ir mokymo įstaigos teisės ir pareigos, susijusios su mokymosi ir darbo sąlygomis.

Mokymosi rezultatai

2. Darbdaviai, profesinio rengimo ir mokymo įstaigos ir, kai tinkama, profesinės sąjungos, turėtų susitarti dėl išsamaus pagal nacionalinės teisės aktus nustatytų mokymosi rezultatų sąrašo parengimo. Tuo turėtų būti užtikrinta konkrečiai darbo vietai reikalingų įgūdžių, žinių ir bendrųjų visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimų pusiausvyra tokiu būdu remiant pameistrių asmeninį tobulėjimą ir viso gyvenimo karjeros galimybes, kad jie gebėtų prisitaikyti prie kintančių karjeros modelių.

Pedagoginė parama

3. Įmonės paskirtiems instruktoriams turėtų būti nustatyta užduotis glaudžiai bendradarbiauti su profesinio rengimo ir mokymo įstaigomis ir mokytojais, kad jie galėtų nukreipti pameistrius tinkama linkme ir užtikrinti abipusę ir reguliarią grįžtamąją ryšį. Mokytojams, instruktoriams ir mentoriams, ypač labai mažose, mažosiose ir vidutinėse įmonėse, turėtų būti padedama atnaujinti įgūdžius, žinias ir kompetencijas, kad jie galėtų rengti pameistrius pagal naujausius rengimo ir mokymo metodus ir darbo rinkos poreikius.

Patirtis darbo vietoje

4. Nemaža pameistrystės proceso dalis – t. y. bent pusė viso pameistrystės programos laikotarpio – turėtų vykti darbo vietoje, kai įmanoma, suteikiant galimybę įgauti patirties darbo vietoje užsienyje. Atsižvelgiant į nacionalinių programų įvairovę, siekiama palaipsniui pereiti prie to, kad tokia pameistrystės proceso dalis būtų mokymasis darbo vietoje.

Užmokestis ir (arba) kompensacija

5. Pameistriams turėtų būti mokama arba kitaip kompensuojama, vadovaujantis nacionaliniais ar sektoriaus reikalavimais ar kolektyvinėmis sutartimis, jei tokios yra, ir atsižvelgiant į darbdavių ir valdžios institucijų išlaidų pasidalijimo tvarką.

Socialinė apsauga

6. Pameistriams turėtų būti suteikta teisė į socialinę apsaugą, įskaitant privalomąjį draudimą pagal nacionalinės teisės aktus.

Darbo, sveikatos ir saugos sąlygos

7. Pameistrinio darbo vieta turėtų atitikti atitinkamas darbo sąlygų taisykles ir nuostatas, visų pirma sveikatos ir saugos teisės aktus.

Bazinių sąlygų kriterijai

Reglamentavimo sistema

8. Turėtų būti įdiegta aiški ir nuosekli, sąžininga ir nešališka partnerystė pagrįsta reglamentavimo sistema, įskaitant struktūrinį ir skaidrų visų suinteresuotųjų subjektų tarpusavio dialogą. Tai, be kita ko, gali apimti pameistrystės vietas siūlančių įmonių ir darbo vietų akreditavimo tvarką ir (arba) kitas kokybės užtikrinimo priemones.

Socialinių partnerių dalyvavimas

9. Socialiniai partneriai, įskaitant, kai aktualu, sektorių lygmenimi ir (arba) tarpines institucijas, turėtų dalyvauti rengiant, valdant ir įgyvendinant pameistrystės programas, vadovaujantis nacionalinėmis darbo santykių sistemomis ir švietimo ir mokymo praktika.

Parama įmonėms

10. Turėtų būti numatyta finansinė ir (arba) nefinansinė parama, visų pirma labai mažoms, mažosioms ir vidutinėms įmonėms, kad įmonių pameistrystės programos būtų ekonomiškai efektyvios, atsižvelgiant, kai tinkama, į darbdavių ir valdžios institucijų išlaidų pasidalijimo tvarką.

Lanksčios galimybės ir judumas

11. Siekiant palengvinti galimybes dalyvauti pameistrystės programose, nustatant priėmimo į pameistrystės programas reikalavimus turėtų būti atsižvelgiama į atitinkamą savaiminį ir neformalųjį mokymąsi ir (arba), jei aktualu, parenjamųjų programų baigimą. Baigus pameistrystės programas įgyjamos kvalifikacijos turėtų būti įtrauktos į nacionaliniu lygmeniu pripažįstamas kvalifikacijų sistemas, susietas su Europos kvalifikacijų sistema⁽¹⁾. Pameistrystės programos turėtų suteikti tolesnio mokymosi, įskaitant aukštąjį mokslą, galimybių, karjeros galimybių ir (arba), kai aktualu, mokymosi rezultatų vienetų kaupimo galimybių. Tarpvalstybinis pameistrių judumas darbo vietoje arba švietimo ir mokymo įstaigose turėtų būti palaipsniui skatinamas kaip pameistrinio kvalifikacijos sudedamoji dalis.

Profesinis orientavimas ir informuotumo didinimas

12. Prieš pameistrystės programas ir jų metu turėtų būti teikiamos profesinio orientavimo, mentorystės ir paramos besimokančiam asmeniui paslaugos, siekiant užtikrinti gerus rezultatus, užkirsti kelią tam, kad asmenys nebaigtų šių programų, ir sumažinti jų nebaigiančių asmenų skaičių, taip pat teikti paramą tiems besimokantiems asmenims, kad jie vėl dalyvautų atitinkamose švietimo ir mokymo programose. Pameistrystė turėtų būti propaguojama kaip patraukli mokymosi galimybė vykdant plataus masto tikslingą informuotumo didinimo veiklą.

Skaidrumas

13. Turėtų būti užtikrintas pameistrystės pasiūlymų skaidrumas ir galimybė jais pasinaudoti valstybėse narėse ir tarp jų, be kita ko, naudojantis viešųjų ir privačių įdarbinimo tarnybų ir kitų atitinkamų įstaigų paslaugomis, ir, kai tinkama, naudojantis Sąjungos priemonėmis, pavyzdžiui, EURES, kaip numatyta EURES reglamente.

Kokybės užtikrinimas ir pameistrių stebėseną

14. Turėtų būti nustatytos kokybės užtikrinimo sistemos, deramai atsižvelgiant į Europos profesinio mokymo kokybės užtikrinimo orientacinę sistemą (EQAVET)⁽²⁾, įskaitant procesą, kuris sudarytų galimybę užtikrinti efektyvų ir patikimą mokymosi rezultatų vertinimą. Reikėtų užtikrinti pameistrių užimtumo ir karjeros stebėseną, laikantis nacionalinės ir Europos teisės aktų dėl duomenų apsaugos.

Įgyvendinimas nacionaliniu lygmeniu

Šios rekomendacijos taikymo srityje jos įgyvendinimo tikslais valstybės narės turėtų:

15. skatinti aktyvų socialinių partnerių dalyvavimą rengiant, valdant ir įgyvendinant pameistrystės programas, atsižvelgiant į nacionalines darbo santykių sistemas ir švietimo ir mokymo praktiką;
16. užtikrinti vienodas galimybes dalyvauti pameistrystės programose, propaguoti lyčių lygybę ir kovoti su diskriminacija jose;
17. įtraukti atitinkamas įgyvendinimo priemones į nacionalines reformų programas pagal Europos semestrą;
18. atsižvelgti į šią sistemą naudojantis Europos Sąjungos fondais ir priemonėmis pameistrystėms remti.

Komisija turėtų teikti reikiamą paramą, be kita ko, toliau nurodytais veiksmais:

Rėmimo paslaugos

19. parengti dalijimosi žiniomis, tinklaveikos ir tarpusavio mokymosi rėmimo paslaugas, kad valstybėms narėms ir atitinkamiems suinteresuotiesiems subjektams būtų padedama įgyvendinti pameistrystės programas, laikantis šios sistemos. Tai turėtų apimti tolesnius profesinio rengimo ir mokymo mokytojų bei instruktorių mokymo poreikius, susijusius su skaitmeninėmis inovacijomis pameistrystės programose;

Informuotumo didinimas

20. informuotumo didinimo kampanijomis, pavyzdžiui, rengiant Europos profesinių igūdžių savaitę, propaguoti pameistrystės programų suteikiamą kompetenciją ir atkreipti dėmesį į jų patrauklumą, taip pat formuoti teigiamą jų įvaizdį tarp jaunimo, jų šeimų ir darbdavių;

⁽¹⁾ OL C 189, 2017 6 15, p. 15.

⁽²⁾ OL C 155, 2009 7 8, p. 1.

Finansavimas

21. remti šios rekomendacijos įgyvendinimą atitinkamu Sąjungos finansavimu pagal atitinkamus teisės aktus;

Tolesni veiksmai

22. remiant trišaliam Profesinio mokymo patariamajam komitetui stebėti šios rekomendacijos įgyvendinimą, pasitelkiant esamas stebėsenos priemones, naudojamas Europos semestro kontekste;

23. pateikti ataskaitą Tarybai dėl sistemos įgyvendinimo ne vėliau kaip per trejus metus nuo jos priėmimo.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2018 m. balandžio 30 d.

(2018/C 153/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2079	CAD	Kanados doleris	1,5542
JPY	Japonijos jena	132,12	HKD	Honkongo doleris	9,4801
DKK	Danijos krona	7,4501	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7145
GBP	Svaras sterlingas	0,87960	SGD	Singapūro doleris	1,6016
SEK	Švedijos krona	10,4993	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 292,04
CHF	Šveicarijos frankas	1,1968	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,0121
ISK	Islandijos krona	122,20	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,6574
NOK	Norvegijos krona	9,6620	HRK	Kroatijos kuna	7,4100
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	16 796,15
CZK	Čekijos krona	25,542	MYR	Malaizijos ringitas	4,7409
HUF	Vengrijos forintas	313,55	PHP	Filipinų pesas	62,452
PLN	Lenkijos zlotas	4,2264	RUB	Rusijos rublis	75,9587
RON	Rumunijos lėja	4,6614	THB	Tailando batas	38,145
TRY	Turkijos lira	4,8896	BRL	Brazilijos realas	4,1932
AUD	Australijos doleris	1,6013	MXN	Meksikos pesas	22,5977
			INR	Indijos rupija	80,1685

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 6 straipsnio 4 dalyje, sąrašas

(2018/C 153/03)

Atnaujinta informacija apie kertančiųjų išorės sienas turėtinas orientacines sumas, kaip nurodyta 2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) ⁽¹⁾ 6 straipsnio 4 punkte nurodytų sienos perėjimo punktų sąrašas skelbiamas, atsižvelgiant į valstybių narių pagal Šengeno sienų kodekso 39 straipsnį Komisijai pateiktą informaciją.

Informacija skelbiama Oficialiajame leidinyje, be to, reguliariai atnaujinamą informaciją galima rasti Vidaus reikalų generalinio direktorato svetainėje.

ESTIJA

OL C 146, 2016 4 26 skelbtos informacijos pakeitimas

Pagal Estijos įstatymus užsieniečiai, atvykstantys į Estiją be pakvietimo, valstybės sienos apsaugos pareigūno paprašyti atvykdami į šalį, pateikia įrodymus, kad jie turi pakankamai piniginių išteklių savo buvimo ir išvykimo iš Estijos išlaidoms padengti. Pakankamomis pinigėmis išsiskaičius kiekvienai leidžiamai dienai laikoma 0,2 minimalaus mėnesinio atlyginimo, nustatyto Respublikos Vyriausybės, t. y. 100 EUR.

Priešingu atveju kviečiantis asmuo prisiima atsakomybę padengti užsieniečio buvimo ir išvykimo iš Estijos išlaidas.

Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas

OL C 247, 2006 10 13, p. 19.

OL C 56, 2013 2 26, p. 13.

OL C 153, 2007 7 6, p. 22.

OL C 98, 2013 4 5, p. 3.

OL C 182, 2007 8 4, p. 18.

OL C 269, 2013 9 18, p. 2.

OL C 57, 2008 3 1, p. 38.

OL C 57, 2014 2 28, p. 1.

OL C 134, 2008 5 31, p. 19.

OL C 152, 2014 5 20, p. 25.

OL C 37, 2009 2 14, p. 8.

OL C 224, 2014 7 15, p. 31.

OL C 35, 2010 2 12, p. 7.

OL C 434, 2014 12 4, p. 3

OL C 304, 2010 11 10, p. 5.

OL C 447, 2014 12 13, p. 32.

OL C 24, 2011 1 26, p. 6.

OL C 38, 2015 2 4, p. 20.

OL C 157, 2011 5 27, p. 8.

OL C 96, 2016 3 11, p. 7.

OL C 203, 2011 7 9, p. 16.

OL C 146, 2016 4 26, p. 12.

OL C 11, 2012 1 13, p. 13.

OL C 248, 2016 7 8, p. 12.

OL C 72, 2012 3 10, p. 44.

OL C 111, 2017 4 8, p. 11.

OL C 199, 2012 7 7, p. 8.

OL C 21, 2018 1 20, p. 3.

OL C 298, 2012 10 4, p. 3

OL C 93, 2018 3 22, p. 4.

⁽¹⁾ Anksčiau paskelbtų pavyzdžių sąrašas pateikiamas šio atnaujinimo pabaigoje.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8899 – OTPP / Carlyle / European Camping Group)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2018/C 153/04)

1. 2018 m. balandžio 24 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

— „Ontario Teachers' Pension Plan Board“ (toliau – OTPP, Kanada),

— „Carlyle Group“ (toliau – „Carlyle“, JAV),

— „European Camping Group SAS“ (toliau – ECG, Prancūzija).

O TPP, kartu su „Carlyle“, kuri jau turėjo išskirtinę įmonės ECG kontrolę, įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą ECG kontrolę. Taigi, koncentracija reiškia, kad pasikeičia ECG kontrolė – vietoje išskirtinės „Carlyle“ kontrolės ECG nuo šiol yra bendrai kontroliuojama „Carlyle“ ir O TPP. Ši koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

— O TPP yra bendrovė, neturinti akcinio kapitalo, įsteigta pagal „Teachers' Pension Act“ (Ontarijas), kurios pagrindinė buveinė ir adresas yra Toronte, Ontarijuje, Kanadoje. O TPP administruoja pensijų išmokas ir investuoja pensijų plano turtą maždaug 318 000 dirbančių ir į pensiją išėjusių Kanados Ontarijo provincijos mokytojų vardu;

— „Carlyle“ yra pasaulinė alternatyvus turto valdymo įmonė, pasauliniu mastu investuojanti keturiose srityse: i) įmonių privataus kapitalo, ii) realaus turto, iii) pasaulinių rinkos strategijų ir iv) sprendimų;

— ECG (buvusi „Homair Investissement SAS“) yra Prancūzijos bendrovė, veikianti apgyvendinimo lauko sąlygomis atostogų metu paslaugų sektoriuje. ECG siūlo mobiliuosius namelius atostogoms per penkias bendroves (*Homair, Eurocamp, Al Fresco, Roan* ir *Go4Camp*). ECG eksploatuoja maždaug 20 000 atostogoms skirtų vienetų, kurių daugiau nei 90 % yra mobilūs nameliai. Jie sumontuoti 300 stovyklavietėse, priklausančiose ECG ar partneriams, – daugiausia Prancūzijoje, Italijoje, Ispanijoje ir Kroatijoje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

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

M.8899 – OTPP / *Carlyle* / *European Camping Group*

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas:

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2018/C 153/05)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LIČKA JANJETINA“**ES Nr. PGI-HR-02179–13.9.2016****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas**

„Lička janjetina“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatija

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

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Lička janjetina“ yra vietinės avių veislės „Lička pramenka“ jaunuų vyriškosios arba moteriškosios lyties ėriukų šviežia mėsa.

„Lička janjetina“ mėšai auginami „Lička pramenka“ veislės ėriukai skerdziami 90–160 dienų amžiaus, kai jų svoris pasiekia 22–36 kg. „Lička janjetina“ ruošti naudojamos skerdenos svoris siekia 12–18 kg, o didžiausias ilgis – 80 cm. Šviežia „Lička janjetina“ mėsa yra nuo šviesiai rausvos iki ryškiai raudonos spalvos, su minkštomis raumenų skaidulomis, o tvirtos konsistencijos, baltos su gelsvu atspalviu spalvos riebalai išsidėstę po oda ir ant vidaus organų. Mėsa yra intensyvaus, bet nedominuojančio avienos aromato.

„Lička janjetina“ vartojama tik termiškai apdorota. Gaminant riebalai palaipsniui lydosi ir „Lička janjetina“ mėsa tampa sultinga, tirpstanti burnoje, įgyja intensyvų, bet nedominuojantį avienos skonį ir kvapą. Ėrienos kvapą lemia lakiosios medžiagos (aldehidai, alkoholiai, ketonai), esančios augaluose, kuriais minta „Lička pramenka“ veislės ėriukai šios vietinės avių veislės geografinės auginimo vietovės pievose ir ganyklose.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

Prieš skerdziant „Lička janjetina“ mėšai auginami ėriukai žiemą maitinami avių pienu (yra žindomi avių), pievų šienų ir grūdų mišiniu (avižomis, kvietrugiais, miežiais, rugiais, kviečiais ir kukurūzais). Vasarą jie genami į ganyklas. „Lička pramenka“ veislės ėriukai ganyklose praleidžia bent 30 dienų.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

„Lička pramenka“ veislės avių veisimas, kergimas ir ėriavimasis, kaip ir ėriukų auginimas bei skerdimas, turi vykti 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

„Lička janjetina“ ėriena rinkai tiekama tik šviežia, nepjaustytomis skerdenomis arba skerdenos pusėmis, be kanopų ir krūtinės, pilvo ir dubens ertmės organų. Galva ir inkstai, įskaitant inkstų taukus, yra neatskiriama skerdenos dalis.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

„Lička janjetina“ ėriena ženklinama skerdykloje, ant atvėsintos skerdenos kojų, menčių ar šonkaulių uždedant nenutrinamą ženklą. Šio ovalios formos ženklo viršutinėje dalyje užrašytas žodis „lička“ (Likos regiono), vidurinėje – „žig klaonice“ (skerdyklos ženklas), o apatinėje – „janjetina“ (ėriena).

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Likos geografinė vietovė išsidėsčiusi dviejuose administraciniuose regionuose: didžiausioji dalis priklauso Likos-Senio apskrīčiai, mažesnioji dalis – Zadaro apskrīčiai. „Lička pramenka“ veislės avys veisiamos, o „Lička janjetina“ ėriena ruošiamas Likos-Senio apskrīčiai priklausančiame Gospičiaus mieste ir Doni Lapaco, Karlobago, Lovinaco, Perušičiaus, Plitvicos ežerų, Udbinos, Vrhovinės, Senio, Brinės bei Otočaco savivaldybėse, taip pat Zadaro apskrīčiai priklausančioje Gračaco savivaldybėje.

5. Ryšys su geografine vietove

„Lička janjetina“ produkto pavadinimas saugomas dėl gero vardo, kurį šis produktas įgijo dėl mėsos kokybės ir ilgamečių avių auginimo pagal specifinius metodus tradicijū.

Geografinės vietovės apibūdinimas

Lika – tai žemyninis regionas, apsuptas kalnų grandinių (Velebito kalnai pietuose, Velika Kapelos kalnai vakaruose, Plješevicos kalnai rytuose ir Mala Kapelos kalnai šiaurėje), kuriame gausu karstinių lygumų (kroatų k. „poljės“) (Gacko lyguma, Ličo lyguma, Krbavos lyguma, Ličo Pounės ir kt.) ir verčiamasi žemės ūkio veikla, visų pirma avių pašarams naudojamų grūdų (išskyrus kukurūzus) auginimu. Karstinės lygumos sukuria tektoninio tipo sankauptą reljefą, palankiai veikiantį dirvožemio, kuriame daugiausia yra smėlio ir molio arba tik smėlio, struktūrą. Likos geografinė vietovė būdingas atšiaurus kalnų klimatas ir trumpas vegetacinis laikotarpis. Plynaukštėse ir karstinėse įdubose vidutinė temperatūra sausį siekia maždaug -2°C laipsnius, o pirmą metų pusmetį mažiausia temperatūra yra žemiau 0°C . Šiam regionui būdingi stiprūs šiaurės vakarų vėjai, o ilgai trunkančios žiemos daro įtaką augalinei dangai ir jos sudėčiai, taip pat augalų bendrijų pasiskirstymui.

Specifinis avių auginimo būdas

Likos gyventojai pagal tradicinį metodą, t. y. ganyklose, „Lička pramenka“ veislės avis augina nuo seno, kaip rodo gausūs senieji dokumentai (Kosović B. *Postanak naziva Lika i Ličani* („Pavadinimų „Lika“ ir „Ličani“ kilmė“), Lički kalendar, 1935 m., p. 62–63 ir 75–79). Toks auginimo būdas išliko iki mūsų dienų. Likos regiono avių auginimo būdas labai skyrėsi nuo kituose panašiuose regionuose taikomo auginimo būdo: kalnuotose Likos vietovėse „Lička pramenka“ veislės avys, nepaisant sąlygų (gausu pašarų vasarą, bet mažai žiemą), ištisus metus praleisdavo toje pačioje vietoje. O Dalmatijoje vasaros mėnesiais, kai ganyklose mažai pašarų, „Dalmatinska pramenka“ veislės avys dažnai būdavo genamos į aukštesnėse vietovėse esančias ganyklas ir į žemesniame aukštyje esančias ganyklas grįždavo tik rudens pabaigoje. Toks Likos regione taikomas tradicinis auginimo būdas turėjo įtakos „Lička pramenka“ veislės avių savybėms. Šios avys dėl intensyvios fizinės veiklos yra labai stiprios, atsparios ligoms ir ne itin reiklios pastogei bei pašarams.

Specifinio avių auginimo būdo ir mėsos savybių ryšys

Kaip patvirtino įvairūs moksliniai tyrimai, dėl specifinio vietinės avių veislės „Lička pramenka“ auginimo būdo, t. y. kai avys paliekamos ganytis gryname ore kalnuotose Likos vietovėse, „Lička janjetina“ ėriena įgauna kitokių nei kituose regionuose auginamų ėriukų mėsos skonį, spalvą ir aromatą. Avys nuolatos juda, todėl Likos ganyklose užaugusių ėriukų mėsa dėl intensyvios fizinės veiklos yra ryškesnės raudonos spalvos negu uždaroje patalpose užaugintų ėriukų. Tokia ryškesnė spalva susijusi ne tik su veisle: ji taip pat priklauso nuo Likos regione užaugintų ėriukų kūno svorio skerdžiant (22–36 kg). Ėriukams augant didėja jų kūno masė, kartu aktyvėja oksidacinė veikla ir didėja mioglobino kiekis, o tai mėšai suteikia ryškesnę raudoną spalvą (Kaić A., daktaro disertacija *Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke* („Lička pramenka“ veislės ėriukų mėsos fizinės bei cheminės savybės ir ėriukų skerdenos sudėtis), 2013 m.).

Pagamintos „Lička janjetina“ mėsos, kuriai būdingas intensyvus, bet nedominuojantis avienos skonis ir kvapas, savybėms įtaką daro geografinė vietovė, kurioje auginami ėriukai, įvairi ir gausi kalnų ganyklų augalija, kuria jie minta, taip pat skerdžiamų ėriukų amžius (90–160 dienų) ir svoris (22–36 kg). Tam, kad ėriukai gautų įvairesnių maistinių medžiagų (pieno, pašarų ir šieno), Likos regione jie skerdžiami vėliau nei kituose Kroatijos regionuose (Krese ėriukai skerdžiami 80 dienų amžiaus, o Page – 33 dienų). Likos regiono ėriukų skerdenos yra ilgesnės (iki 80 cm) ir tvirtesnės nei Kreso ar Pago ėriukų skerdenos (Kasap ir kt., mokslinis tyrimas *Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke* („Lička pramenka“ veislės ėriukų skerdenos savybės), 2010 m., p. 858–861).

Specifines pagamintos „Lička janjetina“ mėsos aromatinės savybės taip pat lemia pievų ir ganyklų, kuriose auginami Likos regiono ėriukai, augalų sudėtis – ji skiriasi nuo Dalmatijos pievų ir ganyklų augalų sudėties, todėl pastarajame regione užaugintų ėriukų mėsa turi kitokių aromatinių savybių.

Aldehidai, alkoholiai ir ketonai sudaro 85 % visų lakiųjų medžiagų, kurios lemia bendras pagamintos „Lička janjetina“ mėsos aromatinės savybės. „Lička janjetina“ mėsoje dominuoja trys lakiosios medžiagos: heksano aldehidas, etanolis ir ketono oktano-2,3-dionas. Didžiausią poveikį auginant ganyklose turi lakioji medžiaga oktano-2,3-dionas.

Likos regiono ganyklos gali būti dviejų tipų: žemumose išsidėsčiusios žemyninės (natūralios arba pasėtos pievos) ir akmeningos (natūralios pievos), kuriose iš viso auga 96 augalų rūšys. Daugiausia tai aromatiniai augalai, iš kurių reikėtų išskirti dvi pagrindines saugomas rūšis, t. y. šilinius viržius (*Calluna vulgaris*) ir didžialapius šakius (*Pteridium aquilinum*). Čia taip pat auga daug dirvinių mažuolių (*Aphanes gentis*), vaistinių veronikų (*Veronica officinalis*) ir įvairių kerpių rūšių.

Atlikti tyrimai parodė, kad pašarų sudėtis ir Likos regiono ganykloms bei pievoms būdingos augalų bendrijos daro didelį poveikį „Lička janjetina“ mėsos aromatinėms savybėms, visų pirma jos lakiosioms medžiagoms.

Likos pievose ir ganyklose auginami „Lička pramenka“ veislės ėriukai su motinos pienu gauna tokių augalų rūšių maistinių medžiagų: stačiųjų dirsių (*Bromus erectus*), gelteklių (*Scorzonera villosa*), auksabarzdžių (*Chrysopogon gryllus*), eraičinų (*Festuca pseudovina*), miglinių (*Dichanthium ischaemum*), dašių (*Satureo edraianthetum*), pievinių vingiorykščių (*Filipendula hexapetala*), paprastųjų garždenių (*Lotus corniculatus*), vienagraizių snaudalių (*Leontodon hispidus*), kraujalakių (*Sanguisorba muricata*), ametistinių zundų (*Eryngium amethystinum*), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, geltonųjų gencijonų (*Gentiana symphyandra*) ir prožirnių (*Genista holopetala*).

Iš pirmiau pateiktų teiginių matyti, kad „Lička janjetina“ ėrienos ir kitos panašios ėrienos lakiųjų aromatinių medžiagų skirtumus iš esmės lemia geografinė vietovė, kurioje auginami ėriukai (vietovės poveikis) (Krvavica ir kt., mokslinis tyrimas *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* („Lička janjetina“ mėsos lakiosios aromatinės medžiagos), 2015 m., p. 238–246).

Geras vardas

„Lička janjetina“ pavadinimas ypač vertinamas tapo nuo 1998 m., kai Likos regione pradėtas rengti renginys „Ruduo Likoje“, kuriame lankytojai turi progą susipažinti su šio regiono savitumais ir paragauti paruoštų vietinių produktų. Šiame kasmet vykstančiame gastronominiame, kultūriniame ir turistiniame renginyje lankytojai supažindinami su autentiškais Likos regiono folklorinėmis dainomis ir šokiais, taip pat jame ruošiami ir pristatomi tradiciniai šio regiono patiekalai, pvz., ant iešmo kepta „Lička janjetina“ ėriena arba aštrus ėrienos sultinys „lička kisela juha“.

Gerą „Lička janjetina“ produkto, glaudžiai susijusio su Likos regionu, vardą liudija gastronomijos gidas *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, kuriame šis produktas pavadintas regiono gastronominiu stebuklu (Andrić V. ir kt., *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagrebas, 2007 m., p. 210–211), taip pat leidinys *Hrvatska eno-gastronomija*, kuriame nurodoma, kad troškinta arba ant iešmo kepta „Lička janjetina“ ėriena yra vienas iš simbolinių Likos regiono gastronominių patiekalų ir vienas iš geriausių vardą turinčių tradicinių gaminių.

Tai, kad „Lička janjetina“ pavadinimas ir ruošimo būdas minimi specializuotuose mėsos produktams skirtuose žurnaluose ir leidiniuose, rodo, jog produktas iki šių dienų išsaugojo savo gerą vardą ir kokybę (Cvrtila ir kt., *Kakvoća janječeg mesa* („Ėrienos kokybė“), 2007 m., Meso 9/2: 114–120, p. 115).

Be to, įvairūs kulinariniai leidiniai, pvz., serija *Hrvatska tradicionalna jela i pila* („Tradiciniai Kroatijos valgiai ir gėrimai“) spausdina patiekalų iš „Lička janjetina“ ėrienos receptus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf

Paraiškų 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 153/06)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LUCANICA DI PICERNO“

ES Nr. PGI-IT-02313–5.6.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Lucanica di Picerno“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

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

Saugoma geografinė nuoroda „Lucanica di Picerno“ žymima dešra, kuriai būdingos toliau nurodytos savybės.

Fizinės savybės.

„Lucanica di Picerno“ būdinga išlenkta „U“ raidės forma. Produkto svoris – nuo 250 iki 350 gramų. Skersmuo – nuo 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 20 iki 35 cm.

Pjaustyti skirtos „Lucanica di Picerno“ svoris gali būti iki 1,2 kg, skersmuo – 3,0 iki 3,6 cm, ilgis – nuo 40 iki 70 cm.

Juslinės savybės.

Spalva. Pjaustant produktą matomi kompaktiški raudonos rubino spalvos griežinėliai su taukų gabalėliais.

Kvapas ir skonis. Specifines juslines produkto savybes lemia stiprus paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) aromatas, apibūrinamas kaip pankolio sėklų kvapas ir pokvapis, taip pat prieskonių aromatas, apibūrinamas kaip pipiro (*Piper nigrum*) kvapas ir pokvapis, bei paprikos (*Capsicum annuum*) aromatas, apibūrinamas kaip paprikos trupinių ar sėklų kvapas ir pokvapis. Iš aprašomųjų juslinių savybių analizės matyti, kad prieskonių ir paprikos aromatai ne tokie stiprūs kaip paprastojo pankolio.

Leidžiama gaminti ir aštrų produktą, kuriame sustiprinamas juntamas paprikos aromatas, tačiau paprastojo pankolio aromatas išlieka vyraujantis.

Cheminės ir fizinės bei cheminės savybės.

Riebalų kiekis yra nuo 18 iki 35 %.

Drėgmė – nuo 35 iki 50 %.

Vandens aktyvumas (aw) – ne didesnis kaip 0,88.

pH – nuo 5,4 iki 5,8.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

SGN „Lucanica di Picerno“ gaminti naudojamos žaliavos yra šviežia mėsa iš sunkiasvorių kiaulių skerdenų, priskiriamų atitinkamai svorio kategorijai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013⁽¹⁾; į gamybos įmonę atvežamos skerdenos turi būti E, U, R ir O klasių, kaip numatyta galiojančiuose Europos Sąjungos teisės aktuose; sunkiasvorės kiaulės auginamos bent 9 mėnesius taip, kad jos priaugtų daug svorio ir iš jų būtų galima pagaminti produktui „Lucanica di Picerno“ tinkamą mėsą.

Draudžiama naudoti mėsą, gaunamą iš:

- 1) kiaulių, turinčių netinkamų genetinių savybių, visų pirma – polinkį į kiaulių streso sindromą (KSS);
- 2) genetinių tipų ir gyvulių, neatitinkančių šios specifikacijos tikslų;
- 3) grynaveislių *Landrace Belga*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* ir *Spotted Poland* gyvulių.

Geros sveikatos gyvuliai siunčiami į skerdyklą tik praėjus devyniems jų gyvenimo mėnesiams. Kuilių ir paršavedžių skersti negalima. Be to, draudžiama naudoti skerdenas, jei buvo netinkamai nuleistas kraujas, pastebimi aiškūs miopatijos (PSE ir DFD) simptomai arba akivaizdūs uždegiminių procesų ar sužalojimų požymiai.

Gaminant „Lucanica di Picerno“ gali būti naudojamos tik šios dalys: mentė, iš kurios pašalinti kaulai ir nervai, kaklinė, atskirti šonkauliai, krūtininė, nugarinė ir pjaustytas kumpis.

Ruošiant masę leidžiamos naudoti sudedamosios dalys (nurodyta viso tešlos svorio procentine dalimi):

- druska – nuo 2 % iki 2,5 %,
- saldūs ar aštrūs pipirai (*Capsicum annum*) – nuo 0,1 % iki 0,15 %,
- paprastojo pankolio (*Foeniculum vulgare*) sėklos – nuo 0,13 % ir 0,18 %,
- juodasis pipiras (*Piper nigrum*) – nuo 0,05 % iki 0,1 %,
- dekstrozė ir sacharozė – ne daugiau kaip 0,5 %.

Ruošiant masę taip pat leidžiama naudoti ir šiuos priedus bei konservantus:

- natrio nitritą (E250),
- kalio nitratą (E252): iki 0,10 g/kg,
- askorbo rūgštį (E300) – iki 0,1 % arba natrio askorbatą (E301) – iki 0,1 %.

Be to, ruošiant masę taip pat galima pridėti fermentaciją pradedančių mikrobus kultūrų preparatų (starterinių kultūrų).

Negali būti naudojamos tokios sudedamosios dalys kaip pienas, pieno gaminiai, taip pat genetiškai modifikuotos sudedamosios dalys.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi „Lucanica di Picerno“ gamybos etapai nuo mėsos gabalų paruošimo iki produkto brandinimo veiksnių vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

„Lucanica di Picerno“ gali būti pardavinėjama su pakuote ar be jos: supakuota vakuuminėje pakuotėje arba apsauginėje atmosferoje, nesupjaustyta, supjaustyta gabalais arba griežinėliais.

3.6. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo taisyklės

Etiketėse turi būti pateiktas SGN „Lucanica di Picerno“ logotipas ir Europos grafinis simbolis.

Leidžiama naudoti pakabukus, antspaudus ir kitas informavimo priemones, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir negali klaidinti vartotojo.

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Be to, leidžiama nurodyti įmones, vardus ir pavardes, įmonių pavadinimus ir privačius prekės ženklus, jei šios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojų.

Produkto logotipas yra toks:



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Lucanica di Picerno“ gamybos vietovę sudaro *Picerno* (Pičerno), *Tito*, *Satriano di Lucania*, *Savoia di Lucania*, *Vietri di Potenza*, *Sant'Angelo Le Fratte*, *Brienza* (Briencos), *Balvano*, *Ruoti*, *Baragiano*, *Bella*, *Muro Lucano* (Muro Lukano), *Castelgrande* ir *Sasso di Castalda* teritorijos.

5. Ryšys su geografine vietove

SGN „Lucanica di Picerno“ registracijos paraiška grindžiama tuo, kad į masę paprastai dedama paprastojo pankolio, kurio aromatas yra vyraujantis palyginti su kitomis sudedamosiomis dalimis, remiantis galutinio produkto juslinių savybių tyrimu; tipiniu vietiniu perdirbimu.

SGN „Lucanica di Picerno“ iš tiesų ruošinama pagal istoriškai nusistovėjusius metodus, o jos savybės priklauso nuo ryšių su aplinka plačiąja prasme: ir žmogaus veiklos, ir senovinio paruošimo būdo, ir jų sąveikos.

Perdirbimas buvo nuolat vykdomas nurodytoje vietovėje. Taip vietos gamintojai įgijo konkrečių žinių ir laikui bėgant išstobulino technines žinias apie įvairius etapus, kuriuos sudaro:

- valymas, t. y. nenaudojamų mėsos dalių, tokių kaip nervai, jungiamieji audiniai, minkštos riebalinės medžiagos, išpjovimas,
- taip gautų mėsos gabalų susmulkinimas iki mažų gabaliukų ir jų sugrūdimas,
- prieskonių pridėjimas į masę,
- masės laikymas 4–24 valandas, kad joje tolygiai pasiskirstytų pridėtos sudedamosios dalys,
- kimšimas į natūralias žarnas, kad gaminys įgytų klasikinę „U“ raidės formą.

„Lucanica di Picerno“ yra raudonos rubino spalvos; dešros griežinėlis yra minkštas ir kompaktiškas, stipraus ir itin juntamo pankolių sėklų skonio ir juodojo pipiro prieskonių aromato. Šis derinys yra svarbiausia produktui būdinga juslinė savybė.

Tipines juslines savybes patvirtina „flavour profile“ metodu atlikti tyrimai, iš kurių matyti, kad nestruktūrinėje 100 tiesinių verčių skalėje, kuria apibūdinamas suvokiamas stiprumas, paprastojo pankolio aromatas yra stipresnis nei prieskonių ir pipirų aromatai.

Vadinasi, sudedamųjų dalių, iš kurių pagrindinė yra paprastasis pankolis, pasirinkimas ir tai, kad regione itin paplitusi dešrų gamyba, padeda pagaminti produktą, kurio juslinės savybės aiškiai skiriasi nuo kitų vietinių to paties pobūdžio produktų.

Apeninų kalnams Bazilikatos regione būdingos vietovės klimato sąlygos yra šiltos ir sausos vasaros, po kurių užėina gausių kritulių laikotarpiai, o žiemos mėnesiais dažnai sninga. Šios šilumos ir drėgmės sąlygos yra pagrindiniai veiksniai, skatinantys spartų pankolių – sudedamosios dalies, kuri tradiciškai naudojama „Lucanica di Picerno“ gamyboje, – augimą. Pičerno recepte, sukurtame pagal kaimo šeimos tradiciją, iš tiesų numatyta naudoti apie šimtą šio prieskonio sėklų vienam kilogramui masės. Taip pabrėžiamas produkto unikalumas. Reikia pažymėti, kad Pičerne vykdavo tikras paprastųjų pankolių turgus. Šio senovinio ir daugiamečio aromatinio augalo sėklų būdavo galima rasti visur, jas rinkdavo bei pardavinėdavo pagyvenę žmonės. Šiandien paprastasis pankolis dažniausiai (bet nebūtinai) auginamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Be to, laikantis tradicijos brandinimo etapu „Lucanica di Picerno“ kabinti ant šiam tikslui skirtų vežimėlių, išgautama būdinga „U“ raidės forma, kuria šiandien produktas išsiskiria iš kitų dešrų.

Taigi „Lucanica di Picerno“ gamyba geografinėje vietovėje yra giliai įsišaknijusi. Čia įsikūrę daug veiklos vykdytojų, kurie, taikydami tradicinius savo protėvių metodus, ypatingą dėmesį skiria mėsos pasirinkimui, perdirbimui ir brandinimui, kad pagamintų tipinį produktą. Tai patvirtina dabartinės ir kadaise gamintos „Lucanica di Picerno“ ryšį.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Lucanica di Picerno“ registravimo paraišką 2017 m. balandžio 19 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 91.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

Italijos žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN, SGN žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuoroda 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