

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 344



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

62 metai
2019 m. spalio 11 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2019/C 344/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2019/C 344/02	2019 m. spalio 10 d. Euro kursas	2
---------------	--	---

Europos sisteminės rizikos valdyba

2019/C 344/03	2019 m. liepos 30 d. Europos sisteminės rizikos valdybos sprendimas dėl Europos sisteminės rizikos valdybos duomenų apsaugos pareigūno paskyrimo (ESRV/2019/17)	3
---------------	---	---

V *Nuomonės*

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2019/C 344/04	Kvietimas teikti paraišką „Pama informavimo priemonėms, susijusioms su ES sanglaudos politika“	5
---------------	--	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2019/C 344/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay) Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

KITI AKTAI

Europos Komisija

2019/C 344/06	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo 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
---------------	---	----

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 344/01)

2019 m. spalio 2 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. 32019M9522. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2019 m. spalio 10 d.

(2019/C 344/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1030	CAD	Kanados doleris	1,4678
JPY	Japonijos jena	118,52	HKD	Honkongo doleris	8,6522
DKK	Danijos krona	7,4684	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7422
GBP	Svaras sterlingas	0,90155	SGD	Singapūro doleris	1,5187
SEK	Švedijos krona	10,8415	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 315,87
CHF	Šveicarijos frankas	1,0948	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,6898
ISK	Islandijos krona	138,50	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8567
NOK	Norvegijos krona	10,0535	HRK	Kroatijos kuna	7,4280
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 609,10
CZK	Čekijos krona	25,893	MYR	Malaizijos ringitas	4,6205
HUF	Vengrijos forintas	333,51	PHP	Filipinų pesas	56,970
PLN	Lenkijos zlotas	4,3183	RUB	Rusijos rublis	71,2901
RON	Rumunijos lėja	4,7523	THB	Tailando batas	33,537
TRY	Turkijos lira	6,4936	BRL	Brazilijos realas	4,5186
AUD	Australijos doleris	1,6307	MXN	Meksikos pesas	21,5223
			INR	Indijos rupija	78,3555

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

EUROPOS SISTEMINĖS RIZIKOS VALDYBA

EUROPOS SISTEMINĖS RIZIKOS VALDYBOS SPRENDIMAS

2019 m. liepos 30 d.

dėl Europos sisteminės rizikos valdybos duomenų apsaugos pareigūno paskyrimo (ESRV/2019/17)

(2019/C 344/03)

EUROPOS SISTEMINĖS RIZIKOS VALDYBOS BENDROJI VALDYBA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2010 m. lapkričio 24 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1092/2010 dėl Europos Sąjungos finansų sistemos makrolygio rizikos ribojimo priežiūros ir Europos sisteminės rizikos valdybos įsteigimo ⁽¹⁾,atsižvelgdama į 2018 m. spalio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2018/1725 dėl fizinių asmenų apsaugos Sąjungos institucijoms, organams, tarnyboms ir agentūroms tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 45/2001 ir Sprendimas Nr. 1247/2002/EB ⁽²⁾, ypač į jo 43 straipsnį,atsižvelgdama į 2012 m. liepos 13 d. Europos sisteminės rizikos valdybos sprendimą ESRV/2012/1, kuriuo patvirtinamos Europos sisteminės rizikos valdybos darbo tvarkos taisyklės ⁽³⁾, ypač į jo 3 straipsnį,

kadangi:

- (1) 2018 m. rugpjūčio 31 d. Europos sisteminės rizikos valdybos (ESRV) bendroji valdyba priėmė Europos sisteminės rizikos valdybos sprendimą ESRV/2018/6 ⁽⁴⁾, kuriuo Barbara Eggl paskirta ESRV duomenų apsaugos pareigūne (DAP) iki 2020 m. gegužės 14 d.;
- (2) Barbara Eggl prašymu jos antroji kadencija baigsis 2019 m. liepos 31 d. Todėl nuo 2019 m. rugpjūčio 1 d. į ESRV DAP pareigas reikia paskirti ją pakeičiantį asmenį;
- (3) vadovaujantis Reglamento (ES) 2018/1725 43 straipsnio 2 dalimi, Europos Centrinio Banko (ECB) DAP šiuo metu taip pat vykdo ESRV DAP pareigas;
- (4) 2019 m. kovo 19 d. ECB vykdomoji valdyba ECB DAP penkerių metų kadencijai nuo 2019 m. rugpjūčio 1 d. paskyrė Evanthia Chatziliasi, kuri pakeis Barbara Eggl,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

I straipsnis

Europos sisteminės rizikos valdybos duomenų apsaugos pareigūno paskyrimas

Europos Centrinio Banko personalo narė ir duomenų apsaugos pareigūnė (DAP), Evanthia Chatziliasi skiriama Europos sisteminės rizikos valdybos DAP nuo 2019 m. rugpjūčio 1 d. iki 2024 m. liepos 31 d.

⁽¹⁾ OL L 331, 2010 12 15, p. 1.⁽²⁾ OL L 295, 2018 11 21, p. 39.⁽³⁾ OL C 286, 2012 9 22, p. 16.⁽⁴⁾ 2018 m. rugpjūčio 31 d. Europos sisteminės rizikos valdybos sprendimas ESRV/2018/6 dėl Europos sisteminės rizikos valdybos duomenų apsaugos pareigūno paskyrimo (OL L 347, 2018 9 28, p. 3).

2 straipsnis

Įsigaliojimas

Šis sprendimas įsigalioja 2019 m. liepos 31 d.

Priimta Frankfurte prie Maino 2018 m. liepos 30 d.

ESRV bendrosios valdybos vardu

ESRV sekretoriato vadovas

Francesco MAZZAFERRO

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

Kvietimas teikti paraiškas

„Parama informavimo priemonėms, susijusioms su ES sanglaudos politika“

(2019/C 344/04)

1. TIKSLAI IR TEMOS

Tai kvietimas teikti informavimo priemonių, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1303/2013 ⁽¹⁾ 58 straipsnio f punkte, finansavimo iš 2019 m. biudžeto paraiškas, kaip paskelbta Komisijos sprendimu C(2018) 8730 ⁽²⁾.

Šiuo kvietimu teikti paraiškas Europos Komisija siekia atrinkti galimus paramos gavėjus, kurie įgyvendintų įvairias informavimo priemones ⁽³⁾, bendrai finansuojamas ES. Pagrindinis tikslas – teikti paramą su ES sanglaudos politika ⁽⁴⁾ susijusios informacijos ir turinio kūrimui ir sklaidai, kartu užtikrinant visišką dalyvaujančių subjektų redakcinę nepriklausomybę.

Numatomi du pagrindiniai veiksmai:

1 veiksmas. Parama žiniasklaidos ir kitų reikalavimus atitinkančių pareiškėjų su ES sanglaudos politika susijusios informacijos ir turinio kūrimui ir sklaidai (žr. „Reikalavimus atitinkantys pareiškėjai“)

2 veiksmas. Universitetų ir kitų švietimo įstaigų vykdomas ES sanglaudos politikos viešinimas

Pagal šį kvietimą teikti paraiškas pareiškėjai gali pateikti tik vieną paraišką dėl vieno veiksmo.

Konkretūs šio kvietimo teikti paraiškas tikslai:

- propaguoti sanglaudos politikos vaidmenį remiant visus ES regionus ir skatinti geresnį jos supratimą,
- didinti informuotumą apie ES finansuojamus projektus, visų pirma sanglaudos politikos, ir apie jų poveikį žmonių gyvenimui,
- skleisti informaciją ir skatinti atvirą dialogą apie sanglaudos politiką, jos rezultatus, vaidmenį siekiant įgyvendinti ES politinius prioritetus ir jos ateitį,
- skatinti piliečius dalyvauti sprendžiant klausimus, susijusius su sanglaudos politika, ir nustatant šios politikos ateities prioritetus.

⁽¹⁾ O L 347, 2013 12 20, p. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Pagal šį kvietimą teikti paraiškas „informavimo priemonė“ – tai atskira nuosekli informacinė veikla, susijusi su ES sanglaudos politika.

⁽⁴⁾ Šiuo kvietimu teikti paraiškas Europos Komisija remia informavimo priemones, susijusias su ES sanglaudos politika, kuri yra įgyvendinama per tris pagrindinius fondus: Europos regioninės plėtros fondą (ERPF), Sanglaudos fondą ir Europos socialinį fondą (ESF). Šia prasme reikalavimus atitinka su bet kurio iš šių fondų poveikiu regione susiję projektai.

Pasiūlymais turėtų būti parodomas ir įvertinamas sanglaudos politikos vaidmuo siekiant įgyvendinti Europos Komisijos politinius prioritetus ir sprendžiant dabartinius ir būsimus ES, valstybių narių, jų regionų ir vietos lygmens uždavinius. Konkrečiau, jie turėtų būti susiję su sanglaudos politikos indėliu siekiant šių tikslų:

- skatinti darbo vietų kūrimą, ekonomikos augimą ir investicijas regioniniu ir nacionaliniu lygmenimis ir gerinti piliečių gyvenimo kokybę,
- padėti įgyvendinti pagrindinius ES ir valstybių narių prioritetus, kurie, be darbo vietų kūrimo ir ekonomikos augimo, taip pat susiję su kova su klimato kaita, aplinkos apsauga, mokslinių tyrimų ir inovacijų skatinimu ir kt.,
- didinti ekonominę, socialinę ir teritorinę sanglaudą ES ir kartu mažinti skirtumus tarp ES šalių ir regionų bei skirtumus jų viduje,
- padėti regionams pasinaudoti globalizacijos teikiamomis galimybėmis randant savo nišą pasaulio ekonomikoje,
- stiprinti Europos projektą, nes sanglaudos politika tiesiogiai skirta ES piliečiams.

2. REIKALAVIMUS ATITINKANTYS PAREIŠKĖJAI

1 veiksmas

Reikalavimus atitinkantys pareiškėjai (pagrindinis ir kiti pareiškėjai, taip pat susiję subjektai, jei jų yra) turi būti juridiniai asmenys, įsisteigę arba registruoti ES valstybėje narėje. Reikalavimus atitinkančių pareiškėjų ^(¹) pavyzdžiai:

- žiniasklaidos organizacijos ir (arba) naujienų agentūros (televizija, radijas, spauda, interneto žiniasklaidos priemonės, naujos žiniasklaidos priemonės, įvairių žiniasklaidos priemonių derinys),
- ne pelno organizacijos,
- universitetai ir švietimo įstaigos,
- mokslinių tyrimų centrai ir ekspertų grupės,
- Europos interesams svarbios asociacijos,
- privatūs subjektai,
- viešosios institucijos ^(²) (nacionalinės, regioninės ir vietos valdžios), išskyrus už sanglaudos politikos įgyvendinimą atsakingas institucijas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1303/2013 123 straipsnį.

2 veiksmas

Reikalavimus atitinkantys pareiškėjai (pagrindinis ir kiti pareiškėjai, taip pat susiję subjektai, jei jų yra) turi būti juridiniai asmenys, įsisteigę arba registruoti ES valstybėje narėje. 2 veiksmas gali apimti tik universitetus ir švietimo įstaigas.

Fiziniai asmenys, taip pat subjektai, įsteigti tik tam, kad įgyvendintų projektus pagal šį kvietimą teikti paraiškas, nėra reikalavimus atitinkantys pareiškėjai nei pagal 1, nei pagal 2 veiksmą.

Informacija Jungtinės Karalystės pareiškėjams. reikalavimus būtina atitikti visą dotacijos laikotarpį. Jei Jungtinė Karalystė išstos iš ES per dotacijos laikotarpį ir nesudarys su ES susitarimo, kuriuo būtų užtikrinta, kad pareiškėjai iš Didžiosios Britanijos toliau atitiktų reikalavimus, jums nebebus teikiamas ES finansavimas (tačiau pagal galimybes galėsite toliau dalyvauti) arba turėsite pasitraukti iš projekto pagal dotacijos susitarimo II straipsnio 17 punktą.

Pareiškėjai, dalyvavę Europos Komisijos 2017 m. paskelbtame kvietime teikti paraiškas ir 2018 m. paskelbtame kvietime teikti paraiškas, yra atitinkantys reikalavimus, neatsižvelgiant į jų ankstesnės paraiškos rezultatus.

⁽¹⁾ Nebaigtinis sąrašas.

⁽²⁾ viešosios įstaigos, kurių veiklą reglamentuoja privatinė teisė, veikiančios viešųjų paslaugų srityje.

3. ATMETIMO IR ATRANKOS KRITERIJAI

Pareiškėjas (pagrindinis ir kiti pareiškėjai) ir susiję subjektai turi savo vardu pasirašyti deklaraciją, kuria patvirtina, kad jiems netaikoma nė viena situacija, nurodyta Finansinio reglamento (FR) ⁽⁷⁾ 136 straipsnio 1 dalyje ir 141 straipsnyje (dėl draudimo dalyvauti procedūroje).

Pareiškėjas (pagrindinis ir kiti pareiškėjai) privalo turėti profesines kompetencijas ir būtiną kvalifikaciją, kurių reikia užbaigti siūlomai informavimo priemonei, taip pat pakankamus finansavimo šaltinius, kad veiklą galėtų vykdyti per visą projekto įgyvendinimo laikotarpį arba tais metais, kuriems skiriama dotacija, ir prisidėti prie jos finansavimo.

4. SUTARTIES SUDARYMO KRITERIJAI

Paraiškos bus vertinamos pagal toliau išvardytus kriterijus.

	Kriterijai	Aspektai, į kuriuos turi būti atsižvelgta	Korekcinis koeficientas (taškai)
1.	Priemonės aktualumas ir indėlis siekiant kvietimo teikti paraiškas tikslų	<ul style="list-style-type: none"> — Pasiūlymo tikslų aktualumas atsižvelgiant į kvietimo teikti paraiškas tikslus ir prioritetus — Regiono (-ų) atžvilgiu vykdomų informavimo veiksmų rūšių aktualumas — Papildoma nauda Europos regionuose jau vykdomoms iniciatyvoms — Projekto novatoriškas pobūdis, atsižvelgiant į komunikacijos raidą 	30 taškų; (minimali riba – 50 %)
2.	Informavimo priemonės aprėptis ir veiksmingumas	<ul style="list-style-type: none"> — Konkretūs, išmatuojami, pasiekiami ir aktualūs aprėpties ir sklaidos tikslai — Aprėpties plano (įskaitant, pavyzdžiui, transliacijos tvarkaraštį, platinimo kanalą (-us) ir garantuotų kontaktų remiantis ankstesniais įrašais skaičių) gebėjimas kiek įmanoma pasiekti skirtingas tikslines auditorijas vietas, regioniniu, daugiaregioniu ir nacionaliniu lygmenimis (didinamasis poveikis), pavyzdžiui, pareiškėjams bendradarbiaujant su tinklais ir (arba) regioniniais subjektais/žiniasklaida — Siūlomų metodų veiksmingumas pasiekti šio kvietimo teikti paraiškas tikslus, įskaitant turinio kūrimo metodus, redakcinės nepriklausomybės užtikrinimo mechanizmą ir techninių sprendimų kūrimo metodus — Veiklos viešinimo planas ir rezultatų sklaidos metodai — Pažangos stebėjimo priemonės — <i>Ex post</i> vertinimo metodika — Galimybės tęsti projektą pasibaigus prašomam ES paramos laikotarpiui 	40 taškų; (minimali riba – 50 %)
3.	Priemonės veiksmingumas	<ul style="list-style-type: none"> — Su siūlomais ištekliais susijęs išlaidų veiksmingumas, atsižvelgiant į išlaidas ir numatomus rezultatus 	20 taškų; (minimali riba – 50 %)

⁽⁷⁾ 2018 m. liepos 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES, Euratomas) 2018/1046 dėl Sąjungos bendrajam biudžetui taikomų finansinių taisyklių, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1296/2013, (ES) Nr. 1301/2013, (ES) Nr. 1303/2013, (ES) Nr. 1304/2013, (ES) Nr. 1309/2013, (ES) Nr. 1316/2013, (ES) Nr. 223/2014, (ES) Nr. 283/2014 ir Sprendimas Nr. 541/2014/ES, bei panaikinamas Reglamentas (ES, Euratomas) Nr. 966/2012 (OL L 193, 2018 7 30, p. 1).

	Kriterijai	Aspektai, į kuriuos turi būti atsižvelgta	Korekcinis koeficientas (taškai)
4.	Projekto grupės organizavimas ir projekto valdymo kokybė	<ul style="list-style-type: none"> — Siūlomų koordinavimo mechanizmų, kokybės kontrolės sistemų ir rizikos valdymo priemonių kokybė — Užduočių paskirstymo kokybė atsižvelgiant į siūlomos priemonės veiklos rūšis 	10 taškų; (minimali riba – 50 %)

Didžiausias už pasiūlymo kokybę skiriamų taškų skaičius – 100. Reikalaujamas bendras taškų skaičius – ne mažiau kaip 60 iš 100 ir bent 50 % pagal kiekvieną kriterijų. Į eilės sąrašą bus įtraukti tik visas pirmiau nurodytas minimalias ribas atitinkantys pasiūlymai. Minimalios ribos pasiekimas automatiškai nereiškia, kad bus suteikta dotacija.

5. BIUDŽETAS IR PROJEKTO TRUKMĖ

Bendras biudžetas, numatytas bendrai finansuoti informavimo priemonės pagal šį kvietimą, yra 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR 1 veiksmui ir 800 000 EUR 2 veiksmui).

Mažiausia dotacijos suma bus 70 000 EUR, o didžiausia – 300 000 EUR. ES dotacija bus padengiama iki 80 % faktinių reikalavimus atitinkančių veiklos išlaidų. Pareiškėjai privalo užtikrinti, kad likusi suma bus bendrai finansuojama iš nuosavų išteklių.

Komisija pasilieka teisę paskirstyti ne visas turimas lėšas.

Ilgiausia projekto trukmė – 12 mėnesių.

6. TVARKARAŠTIS IR GALUTINIS PARAIŠKŲ PATEIKIMO TERMINAS

Etapai	Data ir laikotarpis
Paraiškų pateikimo terminas	2019 m. gruodžio 10 d.
Vertinimo laikotarpis (orientacinis)	2020 m. sausio mėn. – kovo mėn.
Pareiškėjų informavimas (orientacinis laikotarpis)	2020 m. balandžio mėn.
Dotacijų susitarimų pasirašymas (orientacinis laikotarpis)	2020 m. gegužės mėn. – 2020 m. liepos mėn.

7. DAUGIAU INFORMACIJOS

Paraiškos formas, taip pat papildomą informaciją apie kvietimą teikti paraiškas galima rasti pareiškėjams skirtose gairėse adresu http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Paraiškos turi atitikti reikalavimus, nustatytus pirmiau nurodytose gairėse pareiškėjams.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 344/05)

1. 2019 m. spalio 1 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- įmone „Mall Group a.s.“ (toliau – „Mall Group“, Čekija), bendrai kontroliuojama įmonių i) „Rockaway e-commerce a.s.“ ir jos grupės (toliau – „Rockaway“, Čekija), ii) „EC Investments a.s.“ ir jos grupės (toliau – ECI, Čekija) ir iii) „BONAK a. s.“ ir jos grupės (priklausančių įmonei „PPF Group N.V.“ ir jos grupei (toliau – PPF, Čekija)),
- įmone „Československá obchodní banka, a. s.“ (toliau – CSPOB, Čekija), kontroliuojama įmonės „KBC Bank“ (toliau – KBC, Belgija),
- įmone „MallPay s.r.o.“ (toliau – „MallPay“, Čekija).

Įmonės „Mall Group“ ir CSOB įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą visos įmonės „MallPay“ kontrolę. Įmonė „MallPay“ šiuo metu išskirtinai kontroliuoja įmonė „Mall Group“.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- įmonė „Mall Group“: e. prekybos paslaugų teikimas Vidurio ir Rytų Europoje per keletą e. parduotuvių,
- įmonė CSOB: bankininkystės ir finansinių paslaugų teikimas,
- įmonė „MallPay“: mokėjimo internetu sprendimų teikimas.

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

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

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

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

M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay

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

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

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo 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

(2019/C 344/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

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

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“****ES Nr. PGI-FR-0556-AM01–2017 8 11****SKVN () SGN (X)****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtai interesas**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

„Valparc“
12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
FRANCE

Tel. +33 381547170

Faks. +33 381547154

El. paštas accueil@interporc-fc.fr

Į šią asociaciją susijungę visi SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ sektoriaus veiklos vykdytojai (kiaulių augintojai, skerdyklos, išpjaustymo cechai, pramoninės ir namudinės gamybos atstovai) ir ji gali teisėtai teikti paraišką keisti specifikaciją.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Ryšys su geografine vietoje
- Ženklinimas
- Kita: atnaujinami kontaktiniai duomenys, kontrolės įstaigos, nacionaliniai reikalavimai, žodynėlis.

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

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

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

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Produkto aprašymas

- Produkto aprašymo išanginis sakinyis „„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ turi įvairių savybių:“ išbraukiamas. Tai yra redakcinio pobūdžio pakeitimas.
- Sakinyis „Saucisse de Morteau yra tiesi, lygi iš kiaulienos pagaminta cilindro formos dešra, kurios skersmuo ne mažesnis kaip 40 mm (žarnos skersmuo prieš kemšant).“ pakeičiamas sakiniu „„Saucisse de Morteau“ yra tiesi, lygi iš kiaulienos pagaminta cilindro formos dešra, kurios skersmuo ne mažesnis kaip 34 mm (žarnos skersmuo prieš kemšant), jei „Saucisse de Morteau“ dešra sveria mažiau nei 150 g, ir ne mažesnis kaip 40 mm, jei dešra sveria 150 g ar daugiau.“ Įtraukiama nuostata dėl mažesnio (ne mažiau kaip 34 mm) dešros skersmens. Pridėjus šį 150 g ar mažiau sveriančių dešrų skersmenį, galima išlaikyti tą patį „Saucisse de Morteau“ dešros dydį nepriklausomai nuo jos matmenų. Taigi dabar, kaip nurodoma produkto aprašyme (tiesi, cilindro formos, lygi), visų dydžių „Saucisse de Morteau“ dešros gali būti tų pačių proporcijų. Mažiausias 40 mm skersmuo ir toliau taikomas ne mažiau kaip 150 g sveriančioms dešroms.
- Paaškinta žarnos spalva: patikslinta, kad ir „Saucisse de Morteau“, ir „Jésus de Morteau“ dešroms „leidžiama tik natūrali pigmentacija“. Šio pakeitimo tikslas – neleisti naudoti dirbtinai dažytų žarnų, o ne drausti natūralią jų pigmentaciją.
- Įterpiami žodžiai „Naudojama virvutė turi būti balta, kreminio, nebalintos drobės ar rusvo atspalvio“. Ribotas panašių spalvų pasirinkimas leidžia išsaugoti tradicinę produkto išvaizdą, o atliekant juslinius tyrimus – ir produkto anonimiškumą.
- Patikslinama naudojamo medinio kaištelio forma. Įtraukiamas sakinytis: „Jis yra tiesaus cilindro formos ir neturi smailaus galo.“ Šiuo aprašymu užtikrinama, kad visos „Saucisse de Morteau“ dešros atrodytų vienodai.
- „Jésus de Morteau“ dešrų aprašyme sakinytis „Jei naudojama akloji žarna, medinio kaiščio gali nebūti, nes vienas žarnos galas yra uždaras.“ keičiamas sakiniu „Į storąją žarną kemšamų „Jésus de Morteau“ dešrų galai sutvirtinami mediniais kaišteliais, tačiau kaištelių gali ir nebūti, jei naudojama akloji žarna.“ Iš tiesų vienas aklosios žarnos galas yra uždaras, taigi jo papildomai sutvirtinti nereikia.
- Sakinyje „Iš virtų Saucisse ir Jésus de Morteau griežinėlių matyti, kad mėsa susmulkinta stambokais gabaliukais, tačiau dešrų struktūra vienalytė, vientisa ir nebiri.“ išbraukiamas apibūdinamasis žodis „vientisa“, nes jis nėra tinkamas.
- Įterpiamas įvairių galimų parduodamo produkto pateikimo formų sąrašas. Prieš sakinį „Užšaldyti, virti ar pjaustyti produktai juos parduodant vartotojui dėl sanitarijos reikalavimų turi būti supakuoti.“ įterpiamas tekstas: „„Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešros parduodamos neapdorotos arba virtos. Jos parduodamos nepjaustytos arba supjaustytos. Jos parduodamos šviežios, užšaldytos arba greitai užšaldytos, taip pat virtos užšaldytos arba virtos greitai sušaldytos.“ Taip aprašytas užšaldyto arba greitai užšaldyto produkto pateikimas atitinka esamą praktiką.
- Juslinių savybių aprašyme tekstas „Prapjovus Saucisse de Morteau ir Jésus de Morteau dešrų tipinės juslinės savybės yra šios:“ keičiamas tekstu „Virtų „Saucisse de Morteau“ arba „Jésus de Morteau“ dešrų tipinės juslinės savybės yra šios:“. Siekiant išvengti dviprasmybės, taip nurodoma, kad kalbama tik apie virtų dešrų tipines juslines savybes. Iš tiesų produktas vartojamas tik virtas. Žodis „prapjovus“ išbraukiamas, nes yra netikslus. Pavyzdžiui, spalva apibūdina produkto išvaizdą.

- Dalis, kurioje aprašomi produkto gamybos receptai, išbraukiama, nes juslinių savybių aprašymui nesuteikia naudingos informacijos.

Bendrojo dokumento dalis, kurioje pateikiamas produkto aprašymas, pakeičiama įtraukiant specifikacijoje atliktus pakeitimus. Į bendrąjį dokumentą įterpiamos juslinės savybės, kad produkto aprašymas taptų tikslesnis.

5.2. Geografinė vietovė

Skyriuje, kuriame aprašyta geografinė vietovė, išbraukiama administracinio regiono nuoroda ir išvardijami departamentai. Geografinė vietovė nekeičiama. Tie patys pakeitimai įtraukiami į bendrąjį dokumentą.

5.3. Kilmės įrodymas

- Įvadinė dalis, kurioje aprašytos dvi papildomos atsekamumo sistemos, išbraukiama. Iš tiesų yra aprašytas kiekvieno gamybos proceso etapo atsekamumas ir nebūtina nurodyti, kad egzistuoja kiekvienos įmonės vidinė atsekamumo sistema ir labiau globalizuota sistema.
- Išbraukiami aprašomieji arba su SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ nesusiję sakiniai (pavyzdžiui: „Šiame etape skerdena atitinka specifikacijos duomenis“), nes juose nėra su atsekamumu susijusios informacijos.
- Į dalį, kurioje aprašomas atsekamumas auginimo etape, įterpiama kategorija „nujunkyti penimi gyvuliai“. Ši kategorija įtraukta į platesnę galiojančios specifikacijos penimų gyvulių kategoriją. Žodžiai „vadovaujantis teisės aktais“ ir „vadovaujantis taisyklėmis“ išbraukiami, nes nėra naudingi. Jie pakeičiami „ženklavimo gimimo vietoje informacija“, kurios reikalaujama atvykus į penėjimo ūkį, ir „ženklavimo penėjimo vietoje informacija“, kuri reikalinga prieš skerdimą. Šio pakeitimo tikslas – aiškiau įvardyti auginimo atsekamumui reikalingus dokumentus.
- Mažiausias dokumentų saugojimo laikas sutrumpinamas nuo 5 iki 3 metų. Ši nuostata taikoma skerdykloms, išpjauštymo ir gamybos cechams. Iš tiesų 3 metų laikotarpio pakanka siekiant užtikrinti veiksmingą gamybos kontrolę, nes paties produkto gyvavimo ciklas yra tik 90 dienų.
- Įterpiama žarnų atsekamumo nuostata, kuria siekiama užtikrinti išsamų SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų atsekamumą.
- Į bendrąjį žaliavų srautų stebėjimą įtrauktų veiklos vykdytojų sąrašas papildomas mėsos didmeninių prekyautojų kategorija, atsižvelgiant į tai, kad jie taip pat dalyvauja SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ rinkoje. Ši papildoma informacija užtikrina produkto atsekamumą minėtoje kategorijoje.
- Žaliavų srautų informacijos rinkimas ir perdavimas jau buvo numatytas įregistruotoje specifikacijoje. Patikslinama, kad informacija gali būti perduodama pareiškėjų grupei paprašius. Toks informacijos perdavimas leidžia užtikrinti žaliavų srautų tarp veiklos vykdytojų nuoseklumą.
- Atnaujinama atsekamumo elementų suvestinė lentelė, kad joje pateikta informacija atitiktų pakeitimus.

5.4. Gamybos būdas

Išbraukiami su bendraisiais teisės aktais dėl EEB skerdyklų ir išpjauštymo cechų patvirtinimo sutampančios nuostatos ir aprašomieji sakiniai, nes jie nepadaeda suprasti gamybos būdo.

Penimų gyvulių šėrimo ypatumai

- Pakeistoje specifikacijoje nurodoma, kad identifikuotame pastate laikomos kiaulės šeriamos specifikacijoje aprašytais pašarais. Šis pakeitimas atspindi nusistovėjusią praktiką ir palengvina kontrolę.

Galiojančioje specifikacijoje išrūgos yra vienintelis penėjimo etape naudojamuose pašaruose privalomas pieno produktas. Pakeistoje specifikacijoje išrūgas iš dalies galima pakeisti kitais panašių analitinių savybių pieno produktais, nes juose yra pieno baltymų, laktozės ir sočiųjų riebalų rūgščių. Šie pieno produktai yra prieinami kiaulių šėrimui ir juos naudojant užtikrinamas ryšys su SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ kilme. Iš tiesų geografinėje vietovėje kiaulininkystė ir pieno gamyba gyvuoja viena greta kitos. Šis naujas kiaulių pašaruose leidžiamų pieno produktų sąrašas nekeičia galutinio produkto ypatumų.

Išrūgos sudaro mažiausiai 50 % viso pieno produktų ir šalutinių pieno produktų kiekio. Likusią dalį sudaro vienas ar keli pieno produktai (grietinė, pienas, sūris, varškė, jogurtas) arba šalutiniai pieno produktai (išrūgų filtratas, pieno filtratas, jogurto išrūgos, pasukos).

Įterpiamos analitinės pieno produktų savybės: bendras azoto kiekis 100 g sausosios medžiagos turi būti ne mažesnis kaip 4 g, kad būtų naudojami tik pieno produktai, tinkami kiaulėms kokybiškai šerti. Taip pat įtraukiama papildoma analitinė išrūgų savybė: laktozės kiekis turi būti ne mažesnis kaip 20 %, kad būtų naudojamos tik geriausios išrūgos.

Krovimo ir vežimo sąlygos

- Atsižvelgiant į tai, ar gyvuliai bus skerdžiami pakrovimo, ar kitą dieną (arba vėliau), suformuluotos kelios su reikalavimu gyvulių nešerti susijusios nuostatos. Jei gyvuliai bus skerdžiami kitą dieną (ar vėliau), pakrovimo metu jie turi būti nešerti mažiausiai 3 valandas. Tokiu pakeitimu leidžiama išvengti pernelyg ilgo gyvūnų gerovei ir *a fortiori* mėsos kokybei kenkiančio badavimo.

Skerdimo sąlygos

- Panaikinamas pusės valandos iki anestezijos laikotarpis, per kurį kiaulės yra išmaudomos. Toks laiko nurodymas yra pernelyg tikslus ir neturi įtakos mėsos kokybei.
- Galimybė nepurkšti vandeniu atvežtų kiaulių, jei lauko temperatūra žemesnė nei +10 °C, taikoma plačiau, numatant galimybę nupurkšti kiaules prieš anesteziją (dėl gyvulių gerovės). Be to, atvežus ir prieš anesteziją kiaulių galima nepurkšti, jei naktimis šąla. Purškimo atsisakoma dėl praktinių priežasčių, nes nupurškus kiaules reikia išleisti iš vamzdinių vandenį, o šąlant to padaryti neįmanoma.

Skerdenų ypatumai

- Skerdenos išvaizdos defektų aprašyme žodžiai „Išvaizdos defektai ne didesni kaip 5 % vienai skerdenų partijai“ pakeičiami žodžiais „Jei skerdena parduodama klientui, ne daugiau kaip 5 % skerdenų gali turėti vieną ar kelis išvaizdos defektus“. Ši nauja formuluotė, padedanti kontrolieriams geriau suprasti taisykles, iš esmės liko nepakitusi, nes išliko ne didesnis kaip 5 % išvaizdos defektų apribojimas.
- Išbraukiamas tekstas „Galutinis pH (išmatuotas ne anksčiau kaip 18 val. po skerdimo) turi būti $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. pH matuojamas 5 cm virš šlaunies viršutinės dalies 2–3 cm gylyje.“ Iš tiesų matuoti pH naudinga, kai naudojami nesmulkintos mėsos gabalai arba gaminami vytinti sūdyti mėsos gaminiai. Matuoti iš atskirų gabaliukų, kaip SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros, sudarytų produktų pH nėra naudinga. Remiantis Žemės ūkio mokslinių tyrimų nacionalinio instituto atliktu tyrimu (INRA – Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006), „Kiaulių mėsos kokybės rodikliai. Atitinkama galutinio pH ir tarpraumeninių riebalų svarba nustatant skonio savybes“, <http://prodinra.inra.fr/record/28922>), pH turėtų įtakos mėsos spalvai, minkštumui ir sultingumui, tačiau ne bendram ar tipiniam jos skoniu, kuriam įtaką daro tik instants riebalams susidarantys lakieji junginiai.

Skerdenos dalių savybės

- Įterpiamas draudimas „naudoti mechaniškai atskirtą mėsą ir smulkintą mėsą, kurios gabaliukai mažesni kaip 8 mm“. Naudojant šią išpjaujimo techniką, kai išpjauščius rankiniu būdu ant kaulų likusi mėsa atskiriama mechaninėmis priemonėmis, gauta mėsa iš pažiūros panaši į smulkintą mėsą, tačiau neatitinka SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ ypatumų. Prie kaulų esančios mėsos struktūra skiriasi nuo kitų gyvulio mėsos gabalų, joje daugiau skaidulų, nes jai tenka kasdienė apkrova, ir mažiau riebalų, o šie veiksniai yra svarbūs dešros naudojamai mėsai. Taip įtvirtinama sektoriuje galiojanti praktika ir ypatumai.

- Išbraukiamos kietųjų kiaulienos riebalų („15–35 % mišiniui skirtos mėsos“) ir liesos kiaulienos („65–85 % mišiniui skirtos mėsos“) naudojimo proporcijos. Toks pakeitimas grindžiamas tuo, kad įsitikinti, jog kiaulienos riebalų ir liesos mėsos kiekiai yra tinkami ir atitinka proporcijas, leidžia galutinio produkto riebalų kiekio tikrinimas.
- Galiojančioje specifikacijoje nurodoma, kad užšaldytos žaliavos dalis mišiniui skirtoje mėsoje negali viršyti 15 %. Ši dalis pakeičiama 50 %. Nepriklausomų organizacijų atlikti lyginamieji tyrimai įrodė, kad galutinio produkto juslinės savybės mišinyje nenaudojant užšaldytos žaliavos ir naudojant 50 % užšaldytos žaliavos nepakito („Maisons du goût“, tyrimo ataskaita Nr. 13/55, p. 22). Be to, vasarą sunkiau apsirūpinti žaliava SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ produkcijos gamybai. Vasarą šios SGN produkcijos paklausa būna labai didelė. O daugiausia kiaulių paskerdžiama žiemą. Taigi, vartotojų paklausa nėra susijusi su auginimo ir skerdimo praktika. Didžiausią užšaldytos žaliavos kiekį mišinyje padidinus nuo 15 % iki 50 %, būtų sudaryta galimybė patenkinti didelę SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ produkto paklausą vasarą, nekeičiant auginimo praktikos.
- Išbraukiamos nuostatos dėl laiko tarp žaliavos atšildymo ir susmulkinimo („ne vėliau kaip per 24 val. ją atšildžius“) ir po šių veiksmų atliekamo rūkymo („išrūkomas ne vėliau kaip per 24 val. po tokios mėsos susmulkinimo“), nes jos sutampa su galiojančiomis bendrosiomis sanitarinėmis taisyklėmis.

Papildomos medžiagos

- Įterpiamas didžiausias leidžiamas maistinės druskos (NaCl) kiekis (22 g viename kilograme mišinio). Šiuo apribojimu įtvirtinama esama veiklos vykdytojų praktika. Dėl pernelyg didelio druskos kiekio produktas taptų sūrus, o tai neatitinka galutinio produkto savybių.
- Į cukrų, kuriuos kaip papildomas medžiagas galima savo nuožiūra dėti į mišinį, sąrašą įtraukiamas gliukozės sirupas. Gliukozės sirupas saldumu panašus į dekstrozę, kurią specifikacijoje naudoti leidžiama. Jį įtraukus galutinio produkto skonis nepakis.
- Terminai „kalio nitratas“ ir „natrio nitritas“ pakeičiami oficialios tarptautinės nomenklatūros kodais. Terminas „kalio nitratas“ pakeičiamas „E252“, o „natrio nitritas“ – „E250“.
- Įterpiami žodžiai „askorbo rūgštis (E300) ir jos druskos“ ir „rozmarinai ir rozmarinų ekstraktas“. Šie antioksidantai padeda kovoti su riebalų peroksidacijos pavojumi ir spalvos nestabilumu nekeičiant produkto savybių, ypač kai dešra patiekiami supjaustyta ir (arba) sušaldyta. Jie padeda išlaikyti būdingas SGN žymimo produkto juslines savybes. Labai mažas kiekis rozmarinų (arba jų ekstrakto) naudojamas dėl antioksidacinių, o ne aromatinių savybių.
- Leidžiamas į mišinį dedamo vyno kiekis nuo 8 % sumažinamas iki 6,5 %. Veiklos vykdytojai netaiko šiuo metu numatyto 8 % kiekio ir apsiriboja 6,5 %, taigi atitinkamai patikslinama specifikacijos nuostata. Toks apribojimas sustiprina produkto savybes.
- Įterpiama galimybė pridėti „skysto pavidalo“ vandens, kad papildomos medžiagos mišinyje lengviau pasiskirstytų, arba „ledo pavidalo“ vandens, siekiant sureguliuoti temperatūrą. Pridedamo vandens kiekis ne didesnis kaip 3 %. Vandens kiekis ribojamas, kad nepakistų natūralios produkto savybės.

Mėsos paruošimas, kimšimas ir galų užtaisymas

Nurodomi gaminio aprašyme išvardyti pakeitimai (skersmuo, svoris, virvutės numeris, medinio kaištelio forma). Šie pakeitimai įterpiami ir į dalį, kurioje aprašomas gamybos būdas.

Sausinimas

- Nurodoma, kad išmatuotoji temperatūra yra „aplinkos“ temperatūra.
- Didžiausia sausinimo temperatūra nuo 30 °C padidinta iki 40 °C. Sausinimo tikslas yra paruošti žarnos paviršių, kad produktas būtų išrūkomas optimaliai. Apribojus temperatūrą iki 30 °C, dešros ne visuomet pasiekia išrūkymo aplinkos temperatūrą, palankią rūkymo procesui, tačiau neleidžiančią susidaryti nepageidaujamiems junginiams, tokiems kaip policikliniai aromatiniai angliavandeniliai.
- Dvi paskutinės dalys išbraukiamos; jos nereikalingos, nes jose tik paaiškinamas neprivalomo sausinimo etapo vaidmuo.

Rūkymas

- Rūkymas apibrėžiamas kaip faktinė veikimo dėmėmis trukmė. Pridėjus šią apibrėžtį patikslinama veiklos vykdytojų naudojama praktika.
- Kartu su anksčiau įvardyta apibrėžtimi nurodomas trumpiausias rūkymo paprastoje rūkykloje laikas. Galiojančioje specifikacijoje visoms sausinimo ir rūkymo operacijoms numatyta tik mažiausia laiko ne rūkymo kameroje ir rūkymo kameros viduje trukmė. Todėl produktas gali būti nepakankamai ilgai laikomas paprastos rūkyklos viduje. Dabartinis rūkymo laiko skaičiavimas didina mikrobiologinio pavojaus atsiradimo galimybę. Pasiūlius apibrėžti rūkymą paprastos rūkyklos kameros viduje, galima išvengti ilgo produkto laikymo iki rūkymo atvirame ore, kenkiančio produkto kokybei, taip pat taip geriau nusakomi produkto ypatumai. Todėl nustatomas trumpiausias 6 valandų rūkymo paprastoje rūkykloje laikas. Rūkymas yra labai svarbi „Saucisse de Morteau“ dešrų gamybos dalis. Jis turi vykti lėtai.
- Taip pat įtraukiama trumpiausia ir ilgiausia tų pačių dešrų laikymo tradicinėje rūkykloje ir po to paprastoje rūkykloje arba atvirkščiai trukmė. Šie įpareigojimai leidžia geriau nusakyti svarbią rūkymo operaciją. Aprašant rūkymą paprastos rūkyklos kameros viduje, nustatoma jos trumpiausia 3 valandų ir ilgiausia 48 valandų trukmė. Trumpiausias rūkymo „thué“ tipo, arba tradicinėje, rūkykloje laikas yra 12 valandų, o ilgiausias – 7 dienos.
- Įterpiamas sakinytis „Draudžiama naudoti skystas kvapiąsias rūkymo medžiagas“. Taip atsižvelgiama į SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ produktų ypatumus, nes leidžiama rūkyti tik natūraliuose sakingos medienos dūmuose.
- Įterpiama didžiausia 40 °C rūkymo paprastoje rūkykloje temperatūra. Ši nuostata padeda užkirsti kelią kokybės supastėjimui. Tokio pakeitimo tikslas yra geriau išsaugoti „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų ypatumus.
- Išbraukiama bendro pobūdžio aprašomoji dalis, kurioje aprašomas rūkymo tikslas. Joje nėra aprašomas gamybos metodo etapas ir ja remiantis negalima atlikti patikrinimų.

Parduodami užšaldyti produktai

- Į specifikaciją įterpiamas virtų užšaldytų arba greitai užšaldytų produktų pateikimo būdas. Šis nuo seno naudojamas būdas rengiant specifikaciją buvo užmirštas.
- Žemiausia užšaldytų arba greitai užšaldytų produktų laikymo temperatūra yra –18 °C. Ši temperatūra patikslinta.

Parduodami virti produktai

- Išbraukiama nuostata dėl 90 °C aukščiausios virimo temperatūros. Šis įpareigojimas niekaip nenusako parduodamo produkto savybių, nes verdant svarbi vidaus temperatūra.
- Dėl šios priežasties įterpiamas sakinytis „Verdant gaminio vidaus temperatūra turi siekti bent 68 °C“. Šiuo sakiniu patikslinama, kad nurodoma mažiausia temperatūra.

Bendrojo dokumento dalis, kurioje aprašomi pašarai ir žaliavos, pakoreguojama į ją įterpiant kai kuriuos specifikacijos pakeitimus, ypač susijusius su kiaulių pašaro daviniu, šėrimo sąlygomis prieš skerdimą, mažiausiu skerdenos svoriu.

5.5. Ryšys su geografine vietove

Visas skyrius „Ryšys su geografine vietove“ apibendrinamas ir pertvarkomas, kad geriau atskleistų geografinės vietovės ypatumus, produkto ypatumus ir priežastinį jų ryšį. Taigi pakeičiama tik jo forma.

Nusakant gyvulių šėrimą, nuoroda į išrūgas pakeičiama nuoroda į pieno produktus. Tačiau toks pakeitimas nekeičia SGN „Saucisse de Morteau“ arba „Jésus de Morteau“ žymimų produktų ryšio ir jų ypatumų, susiklosčiusių dėl to, kad pieno gamyba, sūrinių gamyba, kiaulininkystė ir vietiniai perdirbimo būdai vietovėje gyvavo vieni šalia kitų. Kiaulininkystėje buvo ir tebėra naudojami šalutiniai pieno ir sūrinių gamybos produktai, daugiausia išrūgos, bet taip pat – grietinėlė, pienas, sūris, varškė ir jogurtai.

Atsižvelgiant į šiuos pakeitimus pakeičiama bendrojo dokumento dalis „Ryšys su geografine vietove“.

5.6. Ženklinimas

- Į žodžius „buvo išrūkyti ne „thué“ tipo rūkykloje“ po žodžio „ne“ įterpiamas žodis „vien“, kad šio tipo rūkyklos atvaizdą etiketėje galėtų pateikti tik gamintojai, naudojantys „thué“ tipo rūkyklas visam rūkymo procesui. Iš tiesų, kai naudojamos kelių tipų rūkyklos, etiketėje atvaizduota „thué“ tipo rūkykla gali klaidinti.
- Kad būtų lengviau atskira etikete pažymėti kiekvieną „Saucisse de Morteau“ arba „Jésus de Morteau“ dešrą ir vartotojas gautų daugiau informacijos, įterpiama: „*Gamintojas turi laikytis šių prekinio pavadinimo ir Europos SGN ženklo nurodymo taisyklių. Šis prekinis pavadinimas ir šis Europos ženklas bus įvardyti paskesnėse dalyse „Ženklinimas“.*
- Kiekviena vartotojams parduoti skirta SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ žymima nesupakuota dešra turi turėti pritvirtintą atskirą etiketę.
- Kiekviena vartotojams parduoti skirta SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešra, supakuota su kitais ne „Saucisse de Morteau“ produktais, toje pakuotėje turi turėti atskirą etiketę.
- Kiekviena vartotojams parduoti skirta pakuotė, kurioje yra viena ar kelios SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros, turi būti paženklinta bent viena etikete, pavyzdžiui, ant pakavimo plėvelės, tačiau ženklinti kiekvieną dešrą atskira etikete nebūtina.
- Jei SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros yra skirtos perdirbti toliau, įskaitant maitinimo paslaugas, atskiromis etiketėmis ženklinti nebūtina.“

Pakeitus specifikaciją atitinkamai pakeičiama bendrojo dokumento ženklavimo dalis.

5.7. Kiti pakeitimai

- Taip pat atnaujinami pareiškėjų grupės kontaktiniai duomenys. Be to, įterpiama pareiškėjų grupės sudėtis.
- Įgyvendinant galiojančias nacionalines nuostatas dėl specifikacijų rengimo suderinimo, atnaujinami kontrolės įstaigų duomenys. Šioje dalyje nuo šiol nurodomi Prancūzijoje už kontrolę atsakingų kompetentingų institucijų – Nacionalinio kilmės nuorodų ir kokybės instituto (INAO) ir Konkurencijos, vartojimo reikalų ir kovos su sukčiavimu generalinio direktorato (DGCCRF) – kontaktiniai duomenys. Sertifikavimo institucijos pavadinimą ir kontaktinius duomenis dabar galima rasti INAO svetainėje ir Europos Komisijos duomenų bazėje.
- Atnaujinami pagrindiniai tikrinimo pagal nacionalinius reikalavimus punktai, kad atitiktų paraiškoje nurodytus pakeitimus.
- Papildytas žodynėlis.
- Išbraukiami specifikacijos priedai, nes juose nėra įpareigojančių nuostatų.

Bendrasis dokumentas pakoreguojamas, kad atitiktų galiojančius reikalavimus.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

ES Nr. PGI-FR-0556-AM01–2017 8 11

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virtti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Saucisse de Morteau“ yra tiesi, lygi iš kiaulienos pagaminta cilindro formos dešra, kurios skersmuo ne mažesnis kaip 34 mm, jei „Saucisse de Morteau“ dešra sveria mažiau nei 150 g, ir ne mažesnis kaip 40 mm (žarnos skersmuo prieš kemšant), jei dešra sveria 150 g ar daugiau. Ji kemšama į natūralias nedažytas kiaulių žarnas, leidžiama tik natūrali žarnų pigmentacija. Vienas prikimštos žarnos galas sutvirtinamas mediniu cilindro formos, neturinčiu smailaus galo kaišteliu, kitas užrišamas virvute iš natūralaus pluošto. Naudojama virvutė turi būti balta, kreminio, nebalintos drobės ar rusvo atspalvio.

„Jésus de Morteau“ yra „Saucisse de Morteau“ variantas – tai ne tokia lygi dešra, kurios skersmuo ne mažesnis kaip 65 mm (žarnos skersmuo prieš kemšant). „Jésus de Morteau“ galas gali nebūti sutvirtinamas kaišteliu, jei naudojama akloji žarna.

Iš virtų „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ griežinėlių matyti, kad mėsa susmulkinta stambokais gabaliukais, tačiau dešrų struktūra vienylytė ir nebiri.

Rūkant „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ įgauna tipiską gintarinę spalvą (tarp rudos ir auksinės).

Liečiant jų konsistencijai būdingas kietumas.

Dūmų aromatas yra viena iš svarbiųjų „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešrų savybių, jis atsiranda dėl naudojamų sakingųjų medžių pjuvenų ir lėto rūkymo. Kai produktas dar neapdorotas, toks aromatas aiškiai jaučiamas. Išvirus ir valgant, toks rūkytos mėsos skonis yra subalansuotas ir pastovus, nerūgštus ir neaitrus. „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešros taip pat išsiskiria skoniu – mėsa nei per daug sausa, nei per riebi.

Virtų „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų tekstūrai būdingas minkštumas ir lankstumas, o mėsa susmulkinta stambiai, produktas nebirus. Valgant produktas turi būti nei kietas, nei „guminis“, o standus ir sultingas.

Produkto fizinės ir cheminės savybės yra tokios:

- Produkto drėgnis be riebalų (PDR): neviršija 75 %
- Lipidų kiekis: neviršija 30 % nuo 75 % PDR
- Kolagenas/baltymai: ne daugiau kaip 16 %
- Cukraus kiekis: neviršija 1 % nuo 75 % PDR

Juslinės savybės:

Virtų SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų tipinės juslinės savybės:

- Rūkytos: subalansuotas skonis, burnoje išliekantis rūkytos mėsos aromatas, niekada nebūna per rūgštus ir nemalonus kvapo.
- Minkštos: minkštos mėsos, riebalų pojūtis, išsiskiria sultys; kramtant produktas minkštas, niekada nebūna kietas ir „guminis“.
- Nebirios: mėsa susmulkinta stambiai, produktas nebirus, gerai išlaiko firmą, pjaustomas nesubyra.
- Neriebios: juntama mėsa, tačiau ne pernelyg sausa, niekada nebūna riebi.
- Spalva: dėl rūkymo įgyta gintarinė spalva. Tarp rudos ir auksinės.

SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros parduodamos žalios arba virtos, nepjaustytos arba supjaustytos, šviežios, užšaldytos arba greitai užšaldytos, taip pat virtos užšaldytos arba virtos greitai užšaldytos.

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

Penimos kiaulių patelės ir kastruoti patinai. Halotanui jautrių mėšinių kiaulių turi būti ne daugiau kaip 3 %, jos neturi turėti alelinio geno Rn-. Penimų kiaulių pašarų racione yra pieno produktų ir (arba) šalutinių pieno produktų, kuriuos galima maišyti, šių produktų, į penėjimo racioną, kiekis sudaro 15–35 % sausosios medžiagos. Išrūgos sudaro ne mažiau kaip 50 % viso pieno produktų ir (arba) šalutinių pieno produktų kiekio.

Šiuos produktus papildančiuose pašaruose yra ne mažiau kaip 50 % grūdų ir jų atmainų. Bendrame penėjimo pašarų racione (pieno produktuose, šalutiniuose pieno produktuose, pašarų papilduose) turi būti mažiau nei 1,7 % linolo rūgšties.

Jei gyvuliai skerdziami tą pačią dieną, kai pakraunami gabenti į skerdyklą, jie turi būti nešerti mažiausiai 12 valandų. Jei gyvuliai skerdziami kitą dieną po pakrovimo (ar vėliau), pakrovimo metu jie turi būti nešerti mažiausiai 3 valandas.

Iki skerdimo laikomasi ne trumpesnio kaip 2 valandų išlaukos laikotarpio. Atvežtos į skerdyklą kiaulės prieš anesteziją išmaudomos, jei lauko temperatūra ne žemesnė kaip +10 °C ar dėl šalčio nėra būtina naktį išleisti vandenį iš vamzdynų.

Mažiausias neatvėsintos skerdenos svoris yra 80 kg.

Skerdenos dalys, kurias galima naudoti mišiniui (kitokių dalių naudoti negalima):

- kumpis,
- mentė,
- šoninė,
- nugaros lašiniai,
- nugarinė,
- nuopjovos (jei naudojamos pažandės, jos turi būti apdorotos – be liaukų ir raudonų dėmių).

Draudžiama naudoti mechaniškai atskirtą mėsą ir smulkintą mėsą, kurios gabaliukai mažesni kaip 8 mm.

Galima naudoti užšaldytą žaliavą (riebalus ir (arba) liesą kiaulieną); tokios žaliavos dalis mišiniui skirtoje mėsoje neturi viršyti 50 %. Skerdenos dalys, kurias galima naudoti dešrų gamybai, užšaldytos gali būti ne ilgiau kaip 12 mėn. (liesa kiauliena) ir 9 mėn. (kiaulienos riebalai).

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

Dešros gaminamos ir rūkyti skirtas mišinys ruošiamas nustatytoje geografinėje vietovėje

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

Vartotojams parduodami užšaldyti, virti ar pjaustyti produktai yra supakuojami.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Produkto etiketėje privaloma nurodyti pavadinimą „Saucisse de Morteau“ arba „Jésus de Morteau“. Konkrečiam gaminiui turi būti naudojamas tik vienas prekybinis pavadinimas.

Jei dešra ar „Jésus“ buvo išrūkyti ne „thué“ tipo rūkykloje, vaizdinėje ar rašytinėje su produktu susijusioje informacijoje šio tipo rūkykla negali būti nurodyta.

Kiekviena vartotojams parduoti skirta nesupakuota SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešra turi pritvirtintą atskirą etiketę.

Kiekviena vartotojams parduoti skirta SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešra, supakuota su kitais ne „Saucisse de Morteau“ produktais toje pakuotėje, turi atskirą etiketę.

Kiekviena vartotojams parduoti skirta pakuotė, kurioje yra viena ar kelios SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros ir nėra kitų produktų, ženklinama bent viena etikete, pavyzdžiui, ant pakavimo plėvelės, tačiau ženklinti kiekvieną dešrą atskira etikete nebūtina.

Jei SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros yra skirtos perdirbti toliau, įskaitant maitinimo paslaugas, atskiriomis etiketėmis ženklinti nebūtina.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę, kurioje gaminamas produktas, sudaro 4 departamentai: Du, Jura, Aukštutinė Sona ir Belforo teritorija (visa šių departamentų teritorija).

Ši geografinė vietovė sutampa su SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ tradicinės gamybos ir rūkymo vietove. Ji taip pat sutampa su vietove, kurioje gausu visame Franš Kontė regione esančių tradicinių „tuyé“ tipo ir kitų rūkyklų.

5. Ryšys su geografine vietoje

Kraštui didelę įtaką daranti pagrindinė Franš Kontė regiono žemės ūkio kryptis yra galvijų auginimas ir pienininkystė.

Vietovė nusėta daugybės „fruitières“ (vietinis sūrinių pavadinimas).

Šios sūrinės gamina šalutinius pieno produktus, įskaitant išrūgas – pašarams ypač tinkamą žaliavą: jose nedaug riebalų ir nesočiųjų riebalų rūgščių, tačiau nemažai lizino ir treonino – kiaulėms labai svarbių aminorūgščių. Būtent klestint šioms nedidelėms sūrinėms Franš Kontė regiono teritorijoje galėjo vystytis kiaulininkystė. Dėl šios priežasties sūrių gamybos ir kiaulininkystės ryšys yra tiesioginis ir tradicinis.

Ganėtinai tankus vidutinių ir mažų skerdyklų ir išpjaušimo cechų tinklas tiekimo zonoje leido susiformuoti vietinių perdirbėjų tinklui; jo dydis iliustruoja veiklos dinamiškumą.

Franš Kontė regionas yra miškingas, jame auga daugiausia sakingųjų spygliuočių miškai, ypač kalnuotose vietovėse. Tankus lentpjūvių tinklas leidžia šią sakingą medieną naudoti vietoje ir parūpinti tradiciniam rūkymui būtino kuro.

Šaltesnėse kalnuotose vietovėse rūkymas galėjo būti derinamas su būtinybe šildyti būstą. Šitaip Franš Kontė regione atsirado „thué“ – tam tikra ūkio katilinė ir rūkykla, skirta mėsos produktams džiovinti ir rūkyti, kad būtų galima juos išlaikyti.

Iš šios praktikos, atsiradusios Aukštutiniam Du, susiformavo rūkymo įgūdžiai; po to, kai atsirado „thué“ principo įrenginiai, rūkymas išplito visame Franš Kontė regione. Morto (Morteau) yra Aukštutinio Du departamento savivaldybės pavadinimas.

„Saucisse de Morteau“ yra tiesi, cilindro formos, lygi, ganėtinai didelio skersmens dešra. Vienas jos galas sutvirtinamas mediniu kaišteliu, kitas – užrišamas virvute iš natūralaus pluošto. „Jésus de Morteau“ yra „Saucisse de Morteau“ variantas – tai ne tokia lygi, didesnio skersmens dešra. „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ spalva – gintarinė, tarp rudos ir auksinės. Viena iš svarbiųjų „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešrų savybių yra dūmų aromatas. Virtų „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų mėsa susmulkinta stambiai, produktas neburis.

„Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų ryšys su geografine vietoje grindžiamas ypatingomis produkto savybėmis ir jo populiarumu.

Dėl kiaulių pašarams naudojamų pieno ir šalutinių produktų ir nedidelio linolo rūgšties kiekio pašaruose (1,7 % visų pašarų) kiaulių riebaluose yra mažai nesočiųjų riebalų rūgščių. Dėl to riebalų gabalėliai yra gražios baltos spalvos, jie išsiskiria iš mišinio. „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešras rūkant ar verdant riebalai taip pat atsparesni karščiui.

Dėl nedidelio nesočiųjų riebalų rūgščių kiekio, kurį lemia šėrimas pieno produktais ir šalutiniais pieno produktais, gaminyje geriau išrūkomas.

Didelis kiekis pieno produktų, įskaitant išrūgas, pašaruose ir genetiniai atrankos kriterijai leidžia gauti vienodos rausvos spalvos mėsą. Visa tai kartu su tvirtais ir baltais riebalais prisideda prie tipiško gerai matomo „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ grūdėtumo.

Pradžioje „Saucisse de Morteau“ dešros galas būdavo sutvirtinamas mediniu kaišteliu. Už jo dešrą kabindavo „thué“ tipo rūkykloje. Dešros yra stambios, nes kemšamos į storąsias kiaulės žarnas. Šiuo metu gamintojai naudoja tik natūralias kiaulių žarnas, kurių vieną galą sutvirtina mediniu kaišteliu.

Tradiciskai mėsa būdavo smulkinama tiesiog peiliu, tad dėl tokio gamybos būdo ir mėsa, ir riebalai būdavo susmulkinami stambiai. Šiais laikais gamintojai mėsą paruošia smulkintuvu arba kapokle, taigi taip pat išlaiko stambius smulkintos mėsos gabalėlius.

Dėl išskirtinės sakingųjų medžių gausos „Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešros būdavo rūkomos naudojant vien sakingųjų medžių malkas, skirtingai nuo kitų rūkytų dešrų Prancūzijoje ar Europoje, kurios rūkomos naudojant lapuočių malkas. SGN „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešrų rūkymo technologija atitinka „thué“ tipo rūkyklos rūkymo savybes. Tai lėtas rūkymas: dūmai įsigeria giliai į produktą, ne vien į jo paviršių. Taip rūkyti būtina dėl produkto, ypač „Jésus de Morteau“ dešrų, dydžio.

Valdomas rūkymo laikas ir temperatūra leidžia kontroliuoti drėgnį ir taip išvengti produkto rūgimo. Gamintojas valdo ugnies stiprumą, nes jį reikia pritaikyti atsižvelgiant į įvairius veiksnius, kaip antai rūkomo produkto masę, aplinkos temperatūra ir drėgnis, kuro drėgnumas.

Toks lėto rūkymo naudojant sakingą medieną kontroliavimas yra svarbus produkto ypatumas ir suteikia „Saucisse de Morteau“/„Jésus de Morteau“ dešros gintarinę spalvą ir būdingą dūmų skonį, kuris yra glaudžiai susijęs su gamybos vietoje.

„Saucisse de Morteau“ ir „Jésus de Morteau“ dešrų populiarumas siekia XVIII a. Jos išpopuliarėjo už vietovės, kurioje imtos gaminti, ribų daugiausia dėl to, kad buvo lengvai atskiriamos tiek išoriškai (dydis, spalva, medinis kaištelis), tiek iš skonio (stambiai smulkinta mėsa, dūmų skonis).

„Saucisse de Morteau“ dešros gerai pažįstamos pirkėjams, maitinimo įstaigų darbuotojams, vartotojams. 2008 m. atlikta vartotojų populiarumo apklausa parodė, kad gaminių žino 71 % apklaustųjų. Žmonėms gaminys asocijuojasi su regiono virtuvės simboliais, kaip ir įvairūs sūriai ir vynai. Franš Kontė regiono ir „Saucisse de Morteau“ ryšys visada buvo ir išlieka glaudus ir rodo, kad produktas yra svarbus regiono kulinariniam paveldui. Nors toks populiarumas labiau siejamas su „Saucisse de Morteau“ pavadinimu, „Jésus de Morteau“ pavadinimas taip pat gan populiarus, ypač pačiame regione, kur produktą dažnai galima išvysti parduotuvių lentynose šalia „Saucisse de Morteau“.

Šis teritorinis ryšys ir tvirtas su gamyba susijusių veiklos vykdytojų tinklas šiandien laikomi svarbiais veiksniais, lemiančiais produkto populiarumą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT