

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 356



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

62 metai
2019 m. spalio 21 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2019/C 356/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2019/C 356/02	2019 m. spalio 18 d. Euro kursas	2
2019/C 356/03	Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė	3
2019/C 356/04	Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė	4
2019/C 356/05	Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė	5
2019/C 356/06	Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė	6

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2019/C 356/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9449 – VAG / Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

KITI AKTAI

Europos Komisija

2019/C 356/09	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 356/01)

2019 m. spalio 11 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. 32019M9453. *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 18 d.

(2019/C 356/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1144	CAD	Kanados doleris	1,4639
JPY	Japonijos jena	120,97	HKD	Honkongo doleris	8,7396
DKK	Danijos krona	7,4702	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7488
GBP	Svaras sterlingas	0,86435	SGD	Singapūro doleris	1,5214
SEK	Švedijos krona	10,7742	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 314,33
CHF	Šveicarijos frankas	1,0996	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,4566
ISK	Islandijos krona	139,10	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8941
NOK	Norvegijos krona	10,2198	HRK	Kroatijos kuna	7,4418
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 773,15
CZK	Čekijos krona	25,659	MYR	Malaizijos ringitas	4,6654
HUF	Vengrijos forintas	330,62	PHP	Filipinų pesas	57,070
PLN	Lenkijos zlotas	4,2843	RUB	Rusijos rublis	71,3066
RON	Rumunijos lėja	4,7565	THB	Tailando batas	33,761
TRY	Turkijos lira	6,4447	BRL	Brazilijos realas	4,6363
AUD	Australijos doleris	1,6278	MXN	Meksikos pesas	21,3875
			INR	Indijos rupija	79,2735

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2019/C 356/03)

**Portugalijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė**

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas šalis, kurių veikla susijusi su šiomis monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visų naujo eurų monetų dizaino variantų aprašą ⁽¹⁾. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis ⁽²⁾, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginį apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų – visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

Monetas leidžianti šalis – Portugalija.

Proga – 600 metų nuo tada, kai Portugalijos laivavedžiai Bartolomėjus Perestrelas ir Tristanas Vašas atrado Madeiros salyną, minėjimas.

Dizaino aprašas. Šis pirmasis svetimos žemės atradimas buvo itin svarbus etapas Portugalijos, kaip didžiosios jūrinės valstybės, įsitvirtinimo istorijoje, nuo kurio prasidėjo jos didžiųjų geografinių atradimų laikotarpis (1418–1522 m.).

Monetoje pavaizduotas Madeiros salynas ir Porto Santo sala. Puslankiu iškalti įrašai „600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo“ ir „PORTUGAL 2019“.

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždžių.

Numatomas tiražas – 500 000 monetų.

Išleidimo data – 2019 m. antrasis pusmetis.

⁽¹⁾ Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

⁽²⁾ Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2019/C 356/04)

*Portugalijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė*

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas šalis, kurių veikla susijusi su šiomis monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visų naujo eurų monetų dizaino variantų aprašą ⁽¹⁾. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis ⁽²⁾, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusiems susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginį apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų – visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

Monetas leidžianti šalis – Portugalija.

Proga – 500-osios Portugalijos tyrinėtojo ir laivavedžio Fernando Magelano surengtos pirmosios ekspedicijos aplink pasaulį, kuriai pats ir vadovavo, metinės.

Dizaino aprašas. Ispanų ekspedicija į Ost Indiją prasidėjo 1519 m., o baigėsi 1522 m. – taip pirmą kartą buvo apiplaukta apie Žemę.

Monetoje pavaizduotas Fernando Magelano atvaizdas. Dešinėje pusėje puslankiu iškaltas įrašas „CIRCUM NAVEGACÃO“ (ekspedicija aplink pasaulį), o apačioje – įrašas „1519 FERNAO DE MAGALHÃES“. Kairėje pusėje puslankiu iškalti išleidimo metai „2019“ ir monetą leidžiančios šalies pavadinimas „PORTUGAL“.

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždžių.

Numatomas tiražas – 750 000 monetų.

Išleidimo data – 2019 m. antrasis pusmetis.

⁽¹⁾ Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

⁽²⁾ Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2019/C 356/05)

*San Marino Respublikos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė*

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas šalis, kurių veikla susijusi su monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visų naujo eurų monetų dizaino variantų aprašą ⁽¹⁾. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis ⁽²⁾, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginių apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų – visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

Monetas leidžianti šalis – San Marino Respublika.

Proga – 550-osios Filipo Lipio mirties metinės.

Dizaino aprašas. Monetos centre pavaizduota Švč. Mergelė Marija su Kūdikiu – fragmentas iš Filipo Lipio paveikslo „Švč. Mergelė Marija su Kūdikiu ir dviem angelais“. Viršuje iškalti įrašai „SAN MARINO“ ir „FILIPPO LIPPI“, o kairėje – metai „1469“ ir Romos monetų kalyklos ženklas, raidė „R“. Apačioje, kairėje pusėje, iškalti dizainerės Marijos Angelos Cassol inicialai „M.A.C.“, o viduryje – metai „2019“.

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždučių.

Tiražas – 60 500 monetų.

Išleidimo data – 2019 m. rugsėjis.

⁽¹⁾ Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

⁽²⁾ Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2019/C 356/06)

**Vatikano Miesto Valstybės išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė**

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas šalis, kurių veikla susijusi su šiomis monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visų naujo eurų monetų dizaino variantų aprašą ⁽¹⁾. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis ⁽²⁾, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Europos Sąjunga sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginį apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų – visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

Monetas leidžianti šalis – Vatikano Miesto Valstybė.

Proga – Siksto koplyčios restauravimo pabaiga (1994–2019 m.).

Dizaino aprašas. Monetoje vaizduojama Siksto koplyčioje nutapyta „Paskutinio teismo“ freska. Kairėje puslankiu iškaltas monetą leidžiančios šalies pavadinimas „CITTÀ DEL VATICANO“, o dešinėje – įrašai „CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI“ ir „1994–2019“. Dešinėje pusėje matyti kalyklos ženklas „R“, o apačioje – dizainerio pavardė „D. LONGO“.

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždžių.

Tiražas – 91 000 monetų.

Išleidimo data – 2019 m. spalio 1 d.

⁽¹⁾ Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

⁽²⁾ Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 356/07)

1. 2019 m. spalio 14 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Aurubis AG“ (toliau — „Aurubis“, Vokietija),
- „Metallo Group Holding N.V.“ (toliau – „Metallo“, Belgija).

Įmonė „Aurubis AG“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „Metallo Group Holding N.V.“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Apie šią koncentraciją Komisijai jau buvo pranešta 2019 m. rugpjūčio 30 d., tačiau vėliau, 2019 m. rugsėjo 25 d. pranešimas buvo atsiimtas.

3. Įmonių verslo veikla:

- „Aurubis“: tiekia spalvotuosius metalus. Pagrindinė veikla – vario koncentrato ir vario laužo apdirbimas; vario katodų ir šalutinių vario perdirbimo proceso produktų gamyba, taip pat vario formų ir vario pusfabrikačių bei lydinių, pavyzdžiui, plokščių valcavimo produktų, strypų, juostų ir vielų tiekimas;
- „Metallo“: perdirba arba apdirba spalvotuosius metalus, taip pat prekiauja jais. Pagrindinė veikla – vario laužo perdirbimas ir vario katodų gamyba iš jo, šalutinių vario perdirbimo proceso produktų gamyba.

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

5. 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.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding

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

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**(Byla M.9449 – VAG / Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(Tekstas svarbus EEE)**

(2019/C 356/08)

1. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnio 5 dalį perdavus bylą, 2019 m. spalio 14 d. Komisija gavo pagal to reglamento 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Varta Aktiengesellschaft“ (toliau – VAG, Vokietija),
- „Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business“ (toliau – „Varta Business“), kuri yra „Energizer Holdings, Inc.“ (toliau – „Energizer“, JAV) dalis.

Įmonė VAG įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę „Varta Business“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- VAG: ES ir pasaulio automobilių, pramonės ir vartotojų rinkoms skirtų baterijų gamyba ir didmeninis tiekimas,
- „Varta Business“: įmonės „Energizer“ dalis, apimanti įmonei „Spectrum“ priklausantį buvusį „Varta“ vartotojams skirtų baterijų, kroviklių ir nešiojamųjų energijos bei šviesos šaltinių verslą Europos, Artimųjų Rytų ir Afrikos regionuose.

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.

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.9449 – VAG / Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą 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 356/09)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE“**ES Nr. PDO-IT-02384 – 20171229****SKVN (X)SGN ()****1. Pavadinimas (-ai)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

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

1.3. klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Mozzarella di Gioia del Colle“ yra šviežias pluoštinis sūris, pagamintas tik iš nenugriebto karvės pieno ir išrūgų pradinės kultūros. Sūrio savybės:

- a) Cheminė sudėtis (šviežio sūrio vertės): laktozė ≤ 0,6 %, pieno rūgštis ≥ 0,20 %, drėgmė 58–65 %, riebalai 15–21 %, nustatyti drėgname produkte.
- b) Skonis primena rūgtelėjusį pieną, su maloniu fermentacijos arba rūgščiųjų išrūgų poskoniu (jis stipriau juntamas šviežiai pagamintuose sūriuose) ir rūgštoku pienišku aromatu su kartais vos juntamu sviesto skoniu.
- c) Sūris yra be konservantų, priedų ir be pagalbinių perdirbimo medžiagų.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ yra lygaus arba šiek tiek pluoštinio paviršiaus. Jis yra blizgus, neglitus ir nesutrūkinėjęs. Tai yra baltas sūris, kuris priklausomai nuo sezono gali turėti lengvą šiaudų atspalvį. Sūrį pjaunant juntamas jo elastingumas; sūris neturi defektų. Iš prapjauto sūrio turėtų ištekti šiek tiek išrūgų.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ gali būti trijų formų: apvalus, sumegztas į mazgus arba supintas. Priklausomai nuo formos ir dydžio, porcijos svoris gali varijuoti nuo 50 g iki 1 000 g. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (pasūdytame ir šiek tiek parūgštintame vandenyje).

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

Šio sūrio gamybai naudojamas tik nenugriebtas karvės pienas, primelžtas per du atskirus melžimus. Pienas gali būti termiškai apdorotas arba pasterizuotas.

Sūris gaminamas taikant tradicinį išrūgų kaip pradinės kultūros metodą.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ gamybai naudojamas pienas yra gaunamas iš *Bruna* [rudųjų], *Frisona* [fryzų], *Pezzata Rossa* [raudonkojų] arba Džersio veislių arba iš tų veislių išvestų galvijų bandų, kurių 60 proc. viso sausųjų medžiagų raciono sudaro žolė ir (arba) šienas iš didele vegetacijos įvairove pasižyminčių pievų.

Karvės taip pat gali būti šeriamos grūdų (paprastųjų kukurūzų, paprastųjų miežių, kviečių, avižų) ir daržovių (sojos pupelių, stambiasėklių pupų, pašarinių pupų, pašarinių žirnių) pagrindo koncentratais, kukurūzų miltais arba dribsniais, kurie taip pat gali būti duodami kaip papildomi pašarai. Galima naudoti ir saldžiosios ceratonijos vaisius bei grūdų perdirbimo produktus – paprastųjų kviečių pamiltės ir atsijas, taip pat kietųjų kviečių atsijas su sąlyga, kad šie produktai neviršija 40 proc. sausosios medžiagos. Be to, karvių pašarą galima papildyti vitaminų ir mineralų mišiniais.

Siekiant nepakenkti „Mozzarella di Giulia del Colle“ kokybinėms savybėms, kurios kyla iš šio produkto ryšio su vietove, mažiausiai 60 proc. karvių šėrimui naudojamų produktų turi būti iš 4 punkte apibūdintos vietovės. Šio procentinio reikalavimo pavyksta laikytis naudojant nustatytos vietovės pievose užaugintą žolę arba iš jos pagamintą šieną. Tai dalis pašarų, iš kurių gaunama lengvai virškinamų skaidulinių medžiagų ir kuri vadinama tiesiog pašaru (žolė ir (arba) šienas, ganyklos ir kt.), turinti esminį poveikį cheminėms ir organoleptinėms pieno savybėms.

Geografinės vietovės geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos yra tokios, kad ši vietovė niekada nebuvo ir niekada nebus tinkama grūdų, pavyzdžiui, kukurūzų arba aliejinių augalų, pavyzdžiui, sojos, iš kurių būtų galima gauti baltyminius pašarus, auginimui. Kadangi šių pašarų neįmanoma pakeisti vietovėje paruoštais aukštos kokybės pašarais, turi būti leidžiama naudoti papildomus koncentratų ir pašarų produktus iš kitų vietovių. Atrajotojų didžiajame skrandyje šie produktai lengvai skyla ir ištirpsta (kadangi grūdai yra mažesni nei 0,8 cm, jie negali stimuliuoti atrajotojų skrandžio susitraukimų), taigi jie suteikia energijos (daugiausiai iš susikaupusių angliavandenių, pavyzdžiui, krakmolo) ir baltymų, tinkamų įsisavinti didžiojo skrandžio mikrobiomai. Tačiau šių produktų vaidmuo apsiriboja fiziologine mikrobiomos skatinimo funkcija, o pienui ir mocarelai jie neturi absoliučiai jokio poveikio. Todėl ganymas yra privalomas tiek laiko, kiek įmanoma (150 dienų), o šėrimas daugiausiai naudojant vietovėje paruoštus pašarus yra aspektas, įtakojantis žaliavos ir galutinio produkto juslines savybes. Taigi, tai yra du pagrindiniai elementai, susiejantys žaliavą, galutinį produktą ir vietovę.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos proceso etapai – karvių auginimas ir melžimas, pieno surinkimas ir perdirbimas bei paties pieno gaminimas vykdomi 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

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

Kadangi „Mozzarella di Giulia del Colle“ yra šviežias ir greitai gendantis produktas, jis turi būti supakuojamas tose pačiose patalpose, kuriose buvo pagamintas, 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

„Mozzarella di Giulia del Colle“ gali būti parduodamas įvairių svorių ir (arba) atskirų porcijų pakuotėse. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (vandenyje, kuris gali būti pasūdytas ir šiek tiek parūgštintas).

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant „Mozzarella di Giulia del Colle“ pardavimui naudojamos pakuotės turi būti atspausdinti 1 paveikslėlyje pavaizduotas logotipas ir gamybos data.

1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti aiškiai matomas etiketės arba pakuotės viršutinėje pusėje, taip pat ant šonų. 1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti matomas ant abiejų atskirai įvyniotos porcijos pusių.

1 pav.

Logotipas



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Gamybos vietovė apima Bario provincijos Avavivos dele Fonti, Alberobelo, Altamuros, Kazamasimos, Kasano dele Murdzės, Kastelanos Grotės, Konversano, Džojos del Kolės, Apulijos Gravinos, Lokorotondo, Monopolio, Nočio, Putinjano, Sammikelės di Bari, Santeramo in Kolės ir Tiūrio savivaldybes; Taranto provincijos Kastalanetos, Krispiano, Latercos, Martina Frankos, Masafros ir Motolos savivaldybes; taip pat dalį Materos savivaldybės, esančios prie Altamuros, Santeramo in Kolės ir Latercos savivaldybių, kurios ribas žymi nacionaliniai SS 99 ir SS 7 keliai.

5. Ryšys su geografine vietove

Sūrio gamybos geografinė vietovė užima tam tikras Murdzės plynaukštėje išsidėsčiusias Bario ir Taranto provincijų dalis, kuriose yra daug pieno ūkių (Frederiko laikais išvestų veislių karvių ūkių). Šioje vietovėje, kur ūkiai ir pieninės yra gana arti vienas nuo kito (dažnai net tose pačiose patalpose), mocarelos gamyba iš karvės pieno yra senas paprotys: 1885 m. Italijos žemės ūkio leidinyje, skirtame kaimo gyventojų moralės ir ekonomikos kėlimui (*L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*), kalbama apie „išskirtinį Apulijos mocarelos sūrį“ (Redaelis, Milanas). Vietovė išskiria ne tik tam tikrais geografiniais, dirvožemio ir klimato ypatumais, bet ir sena giliai įsišaknijusia sūrinių gaminimo tradicija, kuri atlaikė laiko išbandymus ir buvo perduodama iš kartos į kartą. Abu šie aspektai daro didelį poveikį pieno ir sūrinių savybėms; jie taip pat yra pagrindiniai veiksniai, siejantys „Mozzarella di Giulia del Colle“ su teritorija.

Cheminės ir fizinės, taip pat maistinės pieno savybės yra visų pirma susijusios su vietove (per pašarus, kuriais šeriami gyvuliai), taip pat su platesniu aplinkos, kuriame tie gyvuliai auginami, kontekstu. Gerai žinoma, kad pieno sudėtis paprastai yra glaudžiai susijusi su zootechninėmis gyvūnų gyvenimo sąlygomis, ir kad lakiųjų junginių tipas turi svarbų poveikį pieno sudėčiai. Pieno aromatinės savybės priklauso nuo šių medžiagų, kurios yra iš dalies gyvūnų metabolizmo ir iš dalies aplinkos produktas. Aplinkoje esantys lakieji junginiai gali patekti į pieną per virškinimą (atrajojimą) arba per plaučius (įkvėpus). Geografinės vietovės, kurioje gaminamas SKVN „Mozzarella di Giulia del Colle“, geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos nulėmė tam tikrą natūraliai augančių ir auginamų augalų rūšių, kurios yra atsparios beveik stepės aplinkai būdingoms karštomis ir sausoms sąlygoms, naudojimą. Natūrali augalija (tai gali būti aromatiniai augalai *Timus striatus*, *Ferula communis* ir *Foeniculum vulgare*) paprastai yra prie sausų vietos sąlygų prisitaikiusi augalija. Šiuose augaluose, o taip pat prie sausų vietų sąlygų prisitaikiusioje augalijoje apskritai, yra gausu polifenolių, terpenų, karbonilo junginių ir kitų lakiųjų medžiagų, kurios gali tiesiogiai ar netiesiogiai įtakoti pieno skonį. Šis poveikis yra tiesioginis, kai lakiosios medžiagos patenka į pieną nepakitusios, ir netiesioginis, kai jos veikia kaip poveikį kvapui turinčių kitų lakiųjų metabolitų pirmtakės. Tai, kad gyvūnai nuolat būna šioje aplinkoje, taip pat nulėmia aromatinėmis savybėmis pasižyminčių lakiųjų sudėtinųjų dalių savybes, kurios yra perduodamos pienui, ir ypač tam tikru metų laiku. Apskritai, būtent privalomas ganymas ir gausus šėrimas vietovėje pagamintais pašarais garantuoja išskirtines pieno maistingąsias ir funkcines savybes, konkrečiai, riebumą ir lakiųjų junginių kiekį. Vietos aplinkos sąlygos ir gyvulininkystės metodai turi svarbų poveikį formuojant pieno mikroflorą. Visi šie veiksniai kartu turi esminį poveikį „Mozzarella di Giulia del Colle“ organoleptinėms savybėms.

Kalbat apie gamybos metodo reikšmę, reikėtų paminėti, kad tai yra tradicinis, istorinis metodas, kurį taikant galima naudoti tik šviežią pieną ir vietos išrūgas (pradinę kultūrą). Išrūgos, kurios dedamos į pieną kaip pradinė kultūra, yra dar vienas ryšys su vietove, o jų gamyba nesikeičia nuo seno: naudojamos vakarykštės išrūgos, kurios buvo paliktos surūgti, kad jose susiformuotų konkrečiam pieno ūkiui būdingi pieno fermentai. Šie aspektai garantuoja tvirtą ryšį su teritorija, nes jie reiškia, kad didžioji mikrobiologinio komponento dalis bus vietinė. Mikrobiologinis komponentas atlieka svarbų vaidmenį formuojant juslines savybes, nes jis nulemia produkto antrinių aromatų susiformavimą. Išrūgų kaip pradinės kultūros vietinį mikrobiologinį profilį iš dalies garantuoja pienas, iš kurio jos pagamintos, savybės, tačiau dar svarbesnis yra paruošimo metodas ir aplinka, kurioje šios išrūgos paliekamos vystytis. Vietos mikroorganizmų mišinys, esantis išrūgose, atspindi visus gamybos proceso etapus ir kasdien yra perkeliamas į pieną ir, atitinkamai, į galutinį produktą, taip išsaugant nuolatinį ryšį su teritorija. Metodai, kuriuos sūrio gamintojas taiko prižiūradamas išrūgas kubile, brandinant varškę ir vėliau perdirbant masę, kartu sukuria dar vieną išskirtinį ryšį su teritorija. Iš tikrųjų, visų gamybos rodiklių derinys turi poveikį ir taip jau gana išskirtinei mikrobinei ekosistemai, ir nulemia fermentacijos eigą. Šiuo klausimu sūrininko patirtis yra esminė, nes ja remdamasi jis leidžia tam tikram mikrobu junginiui formuotis unikaliu ir nepakartojamu būdu, ir taip suteikti mocarelai jos tipines juslines savybes. Taikant šį fermentacijos metodą sukuriama šiek tiek rūgštus skonis su maloniu mielių poskoniu, kuris yra labiau juntamas kava tik pagamintuose sūriuose. Aromatas, susidarantis sūrio gamybos proceso metu, susilieja su pieno aromatu (t. y. susidarantiu fermentacijos proceso metu (antrinis aromatas) ir kartu sukuria šviežią pieno, sviesto ir išrūgų rūgšties bei pirminės žaliavos (pirminio aromato) kvapą su būdingu švelniu augalų ir gyvūnų antriniu kvapu. Apibendrinant galima pasakyti, kad pirminis aromatas kyla iš karvių auginimo sąlygų, kur svarbus vaidmuo tenka šėrimui vietos pašarais (žole arba šienai), o antriniai aromatai yra susiję su vietine mikroflora.

Svarbios ne tik specifinės metodų, kurie taikomi auginant gyvulius ir gaminant sūrį, nulemtos savybės, bet ir aplinkos, istoriniai ir kultūriniai veiksniai. Kraštovaizdis („Natura 2000“), vietos geologinė sandara (Apulijos Murdzės plynaukštės regionas su terciaro periodo smiltainiu, uolienu atodangos ir redukuotas molis), taip pat klimatas irgi yra svarbūs. Istoriskai ir kultūriškai tarp produkto ir vietai būdingo ūkininkavimo tipo yra giliai išsiskirę ryšys: mažo ir vidutinio dydžio ūkiai yra daugiausiai prižiūrimi šeimų, o ūkių struktūra paremta vietos papročiais gyvulius ilgą laiką laikyti ganyklose. Galiausiai, yra daug įrodymų, įskaitant ir 1950 m. rugpjūčio 28 d. Džoja del Kolėje esančio *Istituto Luce* pristatytą dokumentinę apybraižą, kad mocarela yra Džoja del Kolės istorijos dalis. Kiti įrašai rodo, kad pirmaisiais XX a. dešimtmečiais „ūkininkas Klementas Milano, auginantis Alpių ruduosius galvijus Džoja del Kolės vietovėje, buvo pirmasis, kuris panaudojo savo galvijų pieną šviežiam pieno produktui – mocarelai – pagaminti (citata iš *Gioia del Colle, oggi* [„Džoja del Kolės dienraštis“], redagavo Džiovanis Bozo leidiniui „Japigia Editrice“, Baris 1970 m. 1922 m. paskelbtame straipsnyje Džiovanis Karano Donvito teigia, kad „.....Mozzarella di Gioia (del Colle)“ Romos ir Neapolio turguose, o taip pat Baryje, Tarante, Lečėje, Fodžoje ir kituose mažesniuose miestuose buvo labai vertinama, turėjo didelę paklausą ir brangiai kainavo (*La riforma sociale* [„Socialinė reforma“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi, *Roux e Viarengo*, Turinas). Galiausiai yra įrodymų, kad nuo 7-ojo dešimtmečio organizuojama daugybė vietos renginių, kuriais siekiama išpopuliarinti mocarelą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it) ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN ir SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN ir GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIEKSEMBURGAS

LT