



Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2019/C 431/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9589 – Fedrigoni / Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings / AXA Group / JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas (Byla M.9630 – CDC / Total / JMB Solar Nogara / Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9652 – Marquard & Bahls / Starwood Capital / GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9505 – Daimler AG / Swiss Re Ltd / JV) ⁽¹⁾ ...	5
2019/C 431/06	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9634 – PSP / Aviva / Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas (Byla M.9643 – ENGIE / Versicherungskammer / Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas (Byla M.9608 – ENGIE / CDC / CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Parlamentas

2019/C 431/09	2019 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento Biuro Sprendimas kuriuo iš dalies keičiamos Europos Parlamento narių statuto įgyvendinimo taisyklės	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Europos Komisija

2019/C 431/10	2019 m. gruodžio 20 d. Euro kursas	11
2019/C 431/11	Eurais išreikštų finansinių ribinių verčių, perskaičiuotų nacionaline valiuta, paskelbimas Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 I priede	12
2019/C 431/12	2019 m. gruodžio 16 d. Komisijos Įgyvendinimo Sprendimas dėl produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnyje, paskelbimo <i>Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje</i> „Rheinisches Apfelkraut“ (SGN)	13

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2019/C 431/13	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9455 – Compass / Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

KITI AKTAI

Europos Komisija

2019/C 431/14	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	20
2019/C 431/15	Paraiškos dėl pakeitimo paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 17 straipsnio 6 dalį	31
2019/C 431/16	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	37

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

2019/C 431/17	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	41
2019/C 431/18	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	47

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.9589 – Fedrigoni / Ritrama Group)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/01)

2019 m. gruodžio 16 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. 32019M9589. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta
(Byla M.9631 – Kennedy-Wilson Holdings / AXA Group / JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/02)

2019 m. gruodžio 16 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. 32019M9631. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas
(Byla M.9630 – CDC / Total / JMB Solar Nogara / Quadran Nogara)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/03)

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 139/2004

2019 m. lapkričio 25 d. Europos Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 (Susijungimų reglamentas) 4 straipsnį pateiktą pranešimą ⁽¹⁾.

2019 m. gruodžio 17 d. pranešančiosios šalys informavo Komisiją, kad jos atšaukia savo pranešimą.

⁽¹⁾ OL C 407, 2019 12 3, p. 9.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta
(Byla M.9652 – Marquard & Bahls / Starwood Capital / GCA)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/04)

2019 m. gruodžio 6 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. 32019M9652. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta
(Byla M.9505 – Daimler AG / Swiss Re Ltd / JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/05)

2019 m. gruodžio 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. 32019M9505. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.9634 – PSP / Aviva / Galleri K)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2019/C 431/06)

2019 m. gruodžio 17 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. 32019M9634. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas
(Byla M.9643 – ENGIE / Versicherungskammer / Portfolio Companies)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/07)

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 139/2004

2019 m. lapkričio 20 d. Europos Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 (Susijungimų reglamentas) 4 straipsnį pateiktą pranešimą ⁽¹⁾.

2019 m. gruodžio 18 d. pranešančiosios šalys informavo Komisiją, kad jos atšaukia savo pranešimą.

⁽¹⁾ Paskelbta Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje Nr. C 405, 2.12.2019, p. 15.

Pranešimo apie koncentraciją atšaukimas
(Byla M.9608 – ENGIE / CDC / CNR Solaire 10)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/08)

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 139/2004

2019 m. lapkričio 25 d. Europos Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 (Susijungimų reglamentas) 4 straipsnį pateiktą pranešimą ⁽¹⁾.

2019 m. gruodžio 17 d. pranešančiosios šalys informavo Komisiją, kad jos atšaukia savo pranešimą.

⁽¹⁾ Paskelbta Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje C 408, 2019 12 4, p. 6.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS PARLAMENTAS

EUROPOS PARLAMENTO BIURO SPRENDIMAS

2019 m. gruodžio 16 d.

kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento narių statuto įgyvendinimo taisyklės

(2019/C 431/09)

EUROPOS PARLAMENTO BIURAS,

atsižvelgdamas į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo, ypač į jos 223 straipsnio 2 dalį,

atsižvelgdamas į Europos Parlamento narių statutą ⁽¹⁾,

atsižvelgdamas į Europos Parlamento darbo tvarkos taisyklių 25 straipsnį,

kadangi:

- (1) pagal Europos Parlamento narių statuto įgyvendinimo taisyklių ⁽²⁾ (toliau – Įgyvendinimo taisyklės) 69 straipsnio 1 dalį Biuras gali kasmet indeksuoti kompensuotinių kelionės išlaidų, dienpinių ir bendroms išlaidoms kompensuoti skirtos išmokos sumas iki didžiausios sumos, lygios Eurostato paskelbto ankstesnių metų spalio mėnesio Europos Sąjungos metiniam infliacijos lygiui;
- (2) 2019 m. lapkričio 15 d. Eurostatas paskelbė, kad infliacijos lygis Europos Sąjungoje laikotarpiu nuo 2018 m. spalio mėn. iki 2019 m. spalio mėn. siekė 1,1 %. Naujos sumos, pakoreguotos atsižvelgiant į šį infliacijos lygį, turėtų būti taikomos nuo 2020 m. sausio 1 d., o Įgyvendinimo taisyklės turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistos;
- (3) pagal Įgyvendinimo taisyklių 69 straipsnio 2 dalį didžiausia Parlamento nario išlaidoms asmeninio personalo paslaugoms padengti skiriama suma, nurodyta Įgyvendinimo taisyklių 33 straipsnio 4 dalyje, jei reikia, turi būti kasmet indeksuojama remiantis duomenimis, nustatomais taikant Europos Sąjungos pareigūnų tarnybos nuostatų, nustatytų Tarybos reglamentu (EEB, Euratomas, EAPB) Nr. 259/68, 65 straipsnį ⁽³⁾;
- (4) pagal tai Komisija nustatė, kad 2019 m. koregavimo indeksas yra 2 %. Todėl nuo 2019 m. liepos 1 d. didžiausia mėnesinė suma, skiriama Parlamento nario išlaidoms padėjėjo paslaugoms padengti, turėtų būti 25 442 EUR;

⁽¹⁾ 2005 m. rugsėjo 28 d. Europos Parlamento sprendimas 2005/684/EB, Euratomas, kuriuo patvirtinamas Europos Parlamento narių statusas (OL L 262, 2005 10 7, p. 1).

⁽²⁾ 2008 m. gegužės 19 d. ir liepos 9 d. Europos Parlamento biuro sprendimas dėl Europos Parlamento narių statuto įgyvendinimo taisyklių (OL C 159, 2009 7 13, p. 1).

⁽³⁾ OL L 56, 1968 3 4, p. 1.

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

Igyvendinimo taisyklės iš dalies keičiamos taip:

1) 20 straipsnio 1 dalis iš dalies keičiama taip:

a) a punktas pakeičiamas taip:

„a) už pirmuosius 50 km –23,89 EUR;“;

b) c punktas pakeičiamas taip:

„c) už maršruto dalį nuo 251 iki 1 000 km –0,07 EUR;“;

2) 22 straipsnis iš dalies keičiamas taip:

a) 1 dalis pakeičiama taip:

„1. Didžiausia kompensuojama metinė kelionės išlaidų, patiriamų 10 straipsnio 1 dalies b punkte nurodytais atvejais, suma –4 503 EUR.“;

b) 3 dalies pirma pastraipa pakeičiama taip:

„3. Didžiausia kompensuojama metinė kelionės išlaidų, kurias iš tikrųjų patiria komitetų arba pakomitečių pirmininkai, vykdami į konferencijas ar renginius Europos tema, susijusius su jų komitetų ar pakomitečių veiklos sritimi ir turinčius parlamentinį aspektą, suma –4 503 EUR. Norint dalyvauti tokiuose renginiuose, būtina gauti išankstinį Parlamento pirmininko leidimą, kuris išduodamas patikrinus, ar yra lėšų atsižvelgiant į pirmiau nurodytą didžiausią sumą.“;

3) 24 straipsnio 2 dalis pakeičiama taip:

„2. Kai oficiali veikla vykdoma Sąjungos teritorijoje, Parlamento nariams skiriama vienkartinė 323 EUR išmoka.“;

4) 26 straipsnio 2 dalis pakeičiama taip:

„2. 25 straipsnyje numatytos mėnesinės išmokos dydis –4 563 EUR.“;

5) 33 straipsnio 4 dalis pakeičiama taip:

„4. Nuo 2019 m. liepos 1 d. didžiausia mėnesio suma, skiriama 34 straipsnyje nurodyto viso asmeninio personalo išlaidoms padengti, –25 442 EUR.“

2 straipsnis

Šis sprendimas įsigalioja kitą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2020 m. sausio 1 d., išskyrus 1 straipsnio 5 punktą, kuris taikomas nuo 2019 m. liepos 1 d.

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2019 m. gruodžio 20 d.

(2019/C 431/10)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1097	CAD	Kanados doleris	1,4579
JPY	Japonijos jena	121,31	HKD	Honkongo doleris	8,6511
DKK	Danijos krona	7,4720	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6811
GBP	Svaras sterlingas	0,85133	SGD	Singapūro doleris	1,5036
SEK	Švedijos krona	10,4340	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 286,58
CHF	Šveicarijos frankas	1,0883	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,7936
ISK	Islandijos krona	136,40	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7764
NOK	Norvegijos krona	9,9463	HRK	Kroatijos kuna	7,4390
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 510,83
CZK	Čekijos krona	25,445	MYR	Malaizijos ringitas	4,5942
HUF	Vengrijos forintas	330,50	PHP	Filipinų pesas	56,284
PLN	Lenkijos zlotas	4,2593	RUB	Rusijos rublis	68,9657
RON	Rumunijos lėja	4,7705	THB	Tailando batas	33,496
TRY	Turkijos lira	6,5774	BRL	Brazilijos realas	4,5175
AUD	Australijos doleris	1,6088	MXN	Meksikos pesas	21,0259
			INR	Indijos rupija	79,0035

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Eurais išreikštų finansinių ribinių verčių, perskaičiuotų nacionaline valiuta, paskelbimas Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 I priede

(2019/C 431/11)

Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 116/2009 ⁽¹⁾ I priedo B dalies reikalavimus kai kurių kategorijų kultūros vertybėms taikomos finansinės ribinės vertės turėtų būti konvertuojamos į nacionalines valstybių narių, kurių valiuta nėra euras, valiutas ir skelbiamos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Toliau išvardytos vertės apskaičiuotos remiantis kiekvienos iš tų valiutų eurais išreikštu paros vertės vidurkiu 24 mėnesių laikotarpiu, kuris baigiasi paskutinę 2019 m. rugpjūčio mėn. dieną. Šios perskaičiuotos vertės įsigalioja 2019 m. gruodžio 31 d.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgarijos levas	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Čekijos krona	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK Danijos krona	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP svaras sterlingų	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK Kroatijos kuna	7,4322	111 483	222 965	371 609	1114 827
HUF Vengrijos forintas	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN Lenkijos zlotas	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON Rumunijos leja	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK Švedijos krona	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ O L L 39, 2009 2 10, p. 1.

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2019 m. gruodžio 16 d.****dėl produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* „Rheinisches Apfelkraut“ (SGN)**

(2019/C 431/12)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 50 straipsnio 2 dalies a punktą kartu su 53 straipsnio 2 dalimi,

kadangi:

- (1) Vokietija pateikė produkto „Rheinisches Apfelkraut“ (SGN) specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 49 straipsnio 4 dalį;
- (2) Komisija pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnį išnagrinėjo tą paraišką ir padarė išvadą, kad ji atitinka tame reglamente nustatytas sąlygas;
- (3) kad būtų galima pateikti pranešimus apie prieštaravimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikėtų paskelbti Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽²⁾ 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodytą registruoto pavadinimo „Rheinisches Apfelkraut“ (SGN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraišką kartu su iš dalies pakeistu bendroju dokumentu ir nuoroda į atitinkamos produkto specifikacijos paskelbimą,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 10 straipsnio 1 dalies pirmoje pastraipoje nurodyta registruoto pavadinimo „Rheinisches Apfelkraut“ (SGN) produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška kartu su iš dalies pakeistu bendroju dokumentu ir nuoroda į atitinkamos produkto specifikacijos paskelbimą yra pateikiami šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsniu, šio sprendimo paskelbimas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* suteikia teisę per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodytam pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2019 m. gruodžio 16 d.

Komisijos vardu
Janusz WOJCIECHOWSKI
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

PRIEDAS

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

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

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

ES Nr. PGI-DE-0716-AM01–2018 2 15

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Grupė

Asociacijos pavadinimas	„Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut“
Asociacijos tipas	daugiau nei vienas asmuo
Nariai	Gamintojai
Adresas	Wormersdorfer Straße 22–26, 53340 Meckenheim
Šalis	Vokietija
Tel.	0049 222 591 900
El. pašto adresas (-ai)	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Teisėtas interesas

Pareiškėjas yra tas pats, kaip ir registravimo procedūroje.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė zona
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas
- Kita

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimai, kurie nėra laikytini nereikšmingais 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 pakeitimai, kurie nėra laikytini nereikšmingais pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

- 1) Dabar produkto specifikacijoje nurodomas atskirais cukraus tipais išreikštas galutinis cukraus kiekis (sacharozės 9 %, gliukozės 21 %, fruktozės 28 %). Šią informaciją reikėtų panaikinti.

Išaiškėjo, kad šios rekomendacijos, kurios pagal Europos Komisijos procedūrą pirmiausiai buvo nustatytos specifikacijoje/bendrajame dokumente, yra nenaudingos. Yra žinoma, kad siūlydama patobulimus Komisija dažnai rekomenduoja specifikacijoje nurodyti kiek įmanoma tikslesniu kiekybinius rodiklius. Deja, tam tikrais atvejais už nuorodų apsaugą atsakingos asociacijos ėmėsi matuoti rezultatus ir registruoti juose specifikacijoje. Tačiau matavimai buvo atlikti *ad hoc*, todėl jie negalėjo būti reprezentatyvūs. Natūralių produktų, konkrečiai, obuolių ir kriaušių, cukraus kiekis smarkiai skiriasi priklausomai nuo oro sąlygų. Tai yra viena iš priežasčių, kodėl negalima pagrįstai nurodyti sacharozės, gliukozės ir fruktozės proporcijų. Žinoma, didžiąją produkto dalį sudaro cukrus. Tačiau atskiro tipo cukraus dalies negalima tiksliai apibrėžti. Todėl ši rekomendacija turėtų būti išbraukta.

- 2) Rekomendacijoje dėl Briksio vertės laipsniais dabar nurodyta 65–68 laipsnių vertė. Tačiau reikėtų nurodyti „ne mažiau kaip 65 laipsniai pagal Briksą.“

Išaiškėjo, kad tais metais, kai oro sąlygos ypač palankios cukraus susidarymui vaisiuose, Briksio vertė gali būti didesnė nei 68 laipsniai, o tai reiškia, kad produktas yra geresnės kokybės. Todėl viršutinės ribos nustatymas yra nepagrįstas.

- 3) Dabartinis drėgmės kiekis (35 % ± 3 %) turėtų būti panaikintas.

Šiuo pakeitimu atsižvelgiama į pakeistas Briksio vertes. Briksio vertė daro didelį poveikį kelioms savybėms, įskaitant galimam produkto drėgmės kiekiui. Kuo didesnė Briksio vertė (cukrus) produkte, tuo mažesnis (automatiškai) jo drėgmės kiekis.

Todėl drėgmės kiekis produktui faktiškai neturi reikšmės. Svarbi yra Briksio vertė. Dėl tos priežasties drėgmės kiekį būtų geriausiai visiškai panaikinti. Dabar specifikacijoje nurodytas drėgmės kiekis yra neteisingas, nes pakeitus Briksio vertę (nebe „nuo x proc. iki y proc.“, bet „ne mažiau kaip x proc.“) taptų būtina nurodyti, kad drėgmės kiekis yra „ne mažesnis kaip x proc.“ Tačiau drėgmės kiekis priklauso nuo Briksio vertės ir savaime neturi jokio poveikio produkto kokybei, todėl ši vertė turėtų būti išbraukta.

Gamybos būdas

- 1) Antroje pastraipoje žodžiai „Pavasarių gamybai naudojami...“ pakeičiami žodžiais „Jei gamyba vykdoma kitu laikotarpiu...“

Tai reikalinga padaryti, nes dabar vėsinamuose sandėliuose laikomi vaisiai gali būti perdirbami į „Apfelkraut“ nebūtinai pavasari. Siekiant atsižvelgti į šią technologinę pažangą, specifikacija turi būti ištaisyta.

- 2) Priešpaskutinėje pastraipoje po žodžių „cukraus ir pektinų“ įtraukiami žodžiai „ir, prirėkus, rūgštinimo medžiagos“.

Dabar leidžiama pridėti rūgštinimo medžiagos. Taip yra todėl, kad esant blogam derliui, vaisiuose susikaupia pernelyg mažai rūgšties, kad būtų galima pasiekti drebučių struktūrą nededant rūgštinančios medžiagos.

Pridedamas pektinas, kuriuo siekiama sukelti daugiasluoksnį medžiagos pasiskirstymą želė, turi turėti tam tikrą pH vertę. Remiantis gamintojo patirtimi, optimaliai konsistencijai pasiekti reikia, kad perdirbimo metu pH vertė būtų 3,5 ± 0,05. pH vertei poveikį turi pusiau perdirbtas obuolių produktas (obuoliai), pusiau perdirbtas kriaušių produktas (kriaušės) ir pektino tirpalas. Siekiant optimalaus rezultato toleruotinas tik labai nedidelis pH nuokrypis, jis turi būti panaikinamas, prirėkus, panaudojant rūgštinimo medžiagą. Naudojami labai nedideli rūgštinimo medžiagos kiekiai, o dažnai ir visai nenaudojami, todėl pakeisti skonio jie negali. Iš tikrųjų, pačiam gamintojui yra svarbu, kad skonis išliktų nepakitęs.

Ryšys su geografinė vietovė

Paskutinėje pastraipoje po 2 punkto (Specialios produkto savybės) žodžiai „Pavasarių gamybai naudojami...“ pakeičiamas junginiu „Jei gamyba vykdoma kitu laikotarpiu...“

Šiuo pakeitimu siekiama pakeisti pakeitimą aprašyme.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„RHEINISCHES APFELKRAUT“

ES Nr. PGI-DE-0716-AM01–2018 2 15

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Rheinisches Apfelkraut“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Rheinisches Apfelkraut“ yra iš šviežių obuolių ir kriaušių koncentrato pagamintas sirupas. Gamybai naudojami tik nesmulkinti obuoliai ir kriaušės. Perdirbimui naudojami tik nesmulkinti, visiškai prinokę obuoliai ir kriaušės. Derliaus laikotarpiu (nuo vėlyvos vasaros iki lapkričio vidurio) perdirbami švieži vaisiai. Jei gamyba vykdoma kitu laikotarpiu, naudojami tik nesmulkinti vaisiai, ne pusgaminiai. Tuomet vaisiai imami tik iš vėsinaimų sandėlių. Kilogramui produkto pagaminti reikia mažiausiai 2,7 kg žaliavos (vaisių), iš jų – ne mažiau kaip 2,1 kg obuolių. Kitaip nei uogienė, „Rheinisches Apfelkraut“ gaminami vien iš vaisių sulčių, t. y. be kitų augalinių sudedamųjų dalių. Priimant vaisius apžiūrima, ar jie švarūs, be puvelsio, ar neužkręsti kenkėjais.

Prieš perdirbimą žaliava nuplaunama vandens vonioje. Tada nesmulkinti obuoliai ir kriaušės be slėgio rūpestingai verdami. Tyrė išspaudžiama, o sultys išfiltruojamos.

Filtruotos sultys perkeliama į garinimo cechą, kur vakuuminiam garintuve iš jų švelniai pašalinamas vanduo. Sausųjų medžiagų kiekio pusgaminyje Brikso vertė yra 58–62°. Po šio gamybos etapo ir po tarpinio produkto saugojimo daugiausiai 10 °C temperatūroje didelės talpos cisternose pagal tradicinį nuosavą gamintojo receptą galima įdėti cukraus ir pektinų ir, prireikus, rūgštinimo medžiagos.

Galutinė kontrolė vykdoma matuojant sausųjų medžiagų kiekį. Karštas produktas gali būti išpilstytas į tarą ir pateiktas parduoti.

1 000 g gatavo produkto gali būti pridėta ne daugiau kaip 400 g cukraus. Šie drebučiai gali būti gaminami vien iš obuolių be pridėtojo cukraus.

Išvaizda: tamsiai ruda, į želė panaši masė

Skonis: saldžiarūgštis obuolių skonis

Kvapas: saldus

Brikso vertė (gatavas produktas): ne mažiau kaip 65 laipsniai pagal Brikso skalę

pH: nuo 3,1 iki 3,7

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

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visas gamybos procesas vykdomas nustatytoje geografinėje vietovėje, perdirbami tik nesmulkinti, sveiki, visiškai prinokę obuoliai ir kriaušės; jie gali būti švieži arba iš vėsinaimų sandėlių.

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

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Reino kraštas. Šiaurės Reine-Vestfalijoje – Kelno administracinė apskritis, Diuseldorfo administracinės apskrities Metmano rajonas, Diuseldorfo miestas, Reino rajono Noisas, Menchengladbacho miestas, Fyrzeno rajonas, Krefeldo miestas, Klėvės rajonas, Vėzelio rajonas; Reino krašte-Pfalce – Arveilerio administracinė apskritis ir Majeno-Koblenco administracinė apskritis.

5. **Ryšys su geografine vieta**

„Rheinisches Apfelkraut“ – tradicinis Reino krašto produktas. Reino krašte yra visos sąlygos vaismedžiams augti. Per šimtmečius čia susiformavo tvirtas vaisių auginimo tradicijas turintis rajonas. Iki šių dienų čia daug pievų sodų ir didelė obuolių rūšių įvairovė. Klimato sąlygos palankios auginti tokių rūšių obuolius, kuriuose yra tinkamas rūgščių ir natūralių pektinų santykis optimalių savybių tepamajam produktui gaminti.

Šiame krašte „Apfelkraut“ verdami tradiciškai nuo seno, kad būtų išsaugoti krituoliai. Praėjusiais šimtmečiais beveik kiekviename ūkyje žiemos mėnesiais maisto produktams pasaldinti vartoti savos gamybos, saldūs ir kvapnūs „Apfelkraut“. Tradicinis gamybos metodas (rūpestingas virimas be spaudimo ir svarbiausia – žinios, koks tiksliai turi būti įvairiausių rūšių obuolių mišinys, kad būtų gautas tinkamas pektino ir rūgščių santykis) buvo vienos kartos perduodamas kitai. Todėl obuolių drebučių gamybai ypač palankios Reino krašto ypatingos klimato, meteorologinės ir kitos gamtos sąlygos. Dėl šių ypatingų palankių veiksnių vietos gyventojai, laikydamiesi tradicijų, sukauptę turtingą šio produkto gamybos patirtį. Visų pirma obuolių drebučiai naudojami kaip saldus duonos aptepas, kepinių ir virtų patiekalų ingredientas (pavyzdžiui, gaminant tradicinį Reino krašto marinuotos mėsos kepsnį „Rheinischer Sauerbraten“) arba kaip tradicinių Reino krašte tipiškų Reino tarkuotų bulvinių sklandžių („Rievkooche“) priedas.

„Rheinisches Apfelkraut“ ir šiais laikais gaminami tradiciniu iš kartos į kartą perduodamu būdu, t. y. rūpestingai nustatomos įvairiausių rūšių obuolių mišinio sudedamosios dalys, vaisiai rūpestingai verdami be spaudimo. Gaminama tiksliai pagal prosenelių išbandytus receptus. Taip užtikrinama aukščiausia kokybė, t. y. subalansuotas skonis ir optimalios tepamojo produkto savybės.

Reino krašte pagamintus „Apfelkraut“ ypač išgarsino šimtmetes vaisių auginimo tradicijas turintis rajonas ir išties kartų naudota obuolių drebučių gamybos technika. Obuolių drebučiai labai gerai žinomi visų pirma Reino krašte, taip pat už jo ribų. Tai patvirtina kompetentingų įstaių nuomonės ir faktas, kad obuolių drebučiai įtraukiami į valgiaraščius, virtuvės receptus ir internetinių parduotuvių asortimentą. Produktas Reino krašto virtuvėje įsitvirtino kaip duonos aptepas, taip pat kaip kepinių ir virtų patiekalų ingredientas. „Rheinisches Apfelkraut“ vartojimo tradicijos senos, tačiau ir mūsų dienomis jie svarbūs gastronomams ir vartotojams. Pavyzdžiui, jie yra Reino marinuotos mėsos kepsnio recepto ingredientas.

Gamybai naudojami tik nesmulkinti obuoliai ir kriaušės. Perdirbimui naudojami tik nesmulkinti, visiškai prinokę obuoliai ir kriaušės. Derliaus laikotarpiu (nuo vėlyvos vasaros iki lapkričio vidurio) perdirbami švieži vaisiai. Jei gamyba vykdoma kitu laikotarpiu, naudojami tik nesmulkinti vaisiai, ne pusgaminiai. Tuomet vaisiai imami tik iš vėsinamų sandėlių.

Ypatingas produkto ir jo gamybos rajono ryšys susijęs su geru „Rheinisches Apfelkraut“ vardu. Reino krašte pagamintus „Apfelkraut“ ypač išgarsino šimtmetes vaisių auginimo tradicijas turintis rajonas ir išties kartų naudota obuolių drebučių gamybos technika. Obuolių drebučiai labai gerai žinomi visų pirma Reino krašte, taip pat už jo ribų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9455 – Compass / Fazer Food Services)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 431/13)

1. 2019 m. gruodžio 12 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 „Compass Group PLC“ (Jungtinė Karalystė),
- įmone „Fazer Food Services AB“ (Švedija), priklausančia įmonei „Oy Karl Fazer Ab“ (Suomija),
- įmone „Fazer Food Services OY“ (Suomija), priklausančia įmonei „Oy Karl Fazer Ab“ (Suomija),
- įmone „Fazer Food Services AS“ (Norvegija), priklausančia įmonei „Oy Karl Fazer Ab“ (Suomija),
- įmone „Fazer Food Services A/S“ (Danija), priklausančia įmonei „Oy Karl Fazer Ab“ (Suomija),
- įmone „Fazer Food OÜ“ (Estija), priklausančia įmonei „Oy Karl Fazer Ab“ (Suomija).

Įmonė „Compass Group PLC“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visų įmonių „Fazer Food Services AB“, „Fazer Food Services OY“, „Fazer Food Services AS“, „Fazer Food Services A/S“ ir „Fazer Food OÜ“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- įmonė „Compass Group PLC“ teikia užsakomąsias su maistu susijusias paslaugas verslo ir pramonės, sveikatos priežiūros ir socialinių paslaugų, švietimo, gynybos ir jūrų sektorių klientams, taip pat atokių vietovių klientams. Ji teikia ir pagalbines paslaugas, kaip antai infrastruktūros valdymo ir valymo paslaugas, taip pat su maistu susijusias paslaugas, be kita ko, pagal koncesijas, sporto ir laisvalaikio sektoriuje,
- įmonės „Food Services AB“, „Fazer Food Services OY“, „Fazer Food Services AS“, „Fazer Food Services A/S“ ir „Fazer Food OÜ“ teikia maitinimo, restoranų ir su maistu susijusias paslaugas Suomijoje, Švedijoje, Danijoje ir Norvegijoje, taip pat nedideliu mastu vykdo veiklą Estijoje.

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.9455 – Compass / Fazer Food Services

(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

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 431/14)

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.

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

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

„TOMATE LA CAÑADA“

ES Nr. PGI-ES-0664-AM01–2018 3 12

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Saugomos geografinės nuorodos „Tomate La Cañada“ reguliavimo taryba

Adresas: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayorales, s/n 04130 El Alquíán (Almería), Ispanija.

Telefono numeris +34 637310801.

El. pašto adresas miguelangel@elprimertomate.com.

Saugomos geografinės nuorodos „Tomate La Cañada“ reguliavimo taryba yra ne pelno organizacija, kurią kompetentinga valstybės narės institucija pripažįsta kaip kokybės nuorodos priežiūros instituciją. Ji atstovauja su saugomo produkto gamyba susijusiems veiklos vykdytojams. Jos veikla vykdoma laikantis demokratijos principų ir atitinka su SGN susijusių ekonominių ir sektorių interesus, ypatingą dėmesį skiriant mažumos interesams, taip užtikrinant vienodą atstovavimą visiems.

Be to, Reguliavimo taryba turi teisinį veiksnumą pateikti šią pakeitimo paraišką pagal nacionalinės teisės aktus, ypač pagal 2011 m. kovo 25 d. Andalūzijos Vyriausybės įstatymo Nr. 2/2011 dėl žemės ūkio bei maisto produktų ir žuvininkystės sektoriaus kokybės 13 straipsnio 2 dalies a punktą.

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Ispanija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

Produkto pavadinimas

Produkto aprašymas

Geografinė vietovė

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

- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas
- Kita. Teisiniai reikalavimai, diagramos ir schemas

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- 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 nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

- 5.1. Visų pirma, keičiama produkto specifikacijos B skirsnio „Produkto aprašymas“ struktūra ir išbraukiamas visas B.2 poskirsnis, o poskirsnio B.3 turinys paliekamas. Taip bus sukurtas naujas B.2 poskirsnis, kurio pavadinimas – „Fizinės, cheminės ir juslinės savybės ir komercinės rūšys“. Naujajame B.2 poskirsnyje nurodomos kiekvienos pomidorų rūšies pomidorų fizinės, cheminės ir juslinės savybės, skirtingai nuo buvusiojo B.2 poskirsnio, kuriame savybės nebuvo nurodytos konkrečiai pagal kiekvieną pomidorų rūšį.

— Išbraukiamas šis produkto specifikacijos B.2 poskirsnio tekstas ir bendrojo dokumento 3.2 punktas:

Keturių „Tomate La Cañada“ komercinių rūšių fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės yra tokios:

— likopeno kiekis – 10,8–44 mg/100 g,

— C vitamino kiekis – 62–195 mg/100 g šviežių pomidorų,

— L (skaistis) – 38–49,

— spalva pagal spalvų skalę – 2–11.

— Poskirsnio pavadinimas „B.3. Komercinės rūšys“ pakeičiamas pavadinimu „B.2. Fizinės, cheminės ir juslinės savybės bei komercinės rūšys“. Kartu su šiuo pakeitimu bendrojo dokumento 3.2 punktas papildomas informacija apie fizines, chemines ir juslines kiekvienos komercinės rūšies pomidorų savybes.

Pagrindimas Bendras produkto aprašymas išbrauktas, laikantis nuomonės, kad reikėtų pabrėžti produkto specifikacijos B skirsnyje išvardytų kiekvienos komercinės rūšies pomidorų specifines savybes.

- 5.2. Naujajame B.2 poskirsnyje nustatomi tam tikri reikalavimai, kurių reikia laikytis renkant produkto derlių ir analizuojant produktą, kad jį būtų galima klasifikuoti, ir kiekvienam parametru taikomi analizės metodai. Papildoma šiuo sakiniu:

Fizinės, cheminės ir juslinės savybės yra šiame dokumente nurodytos savybės, jeigu:

- 1) skynimo metu surinkti pomidorų vaisiai atitinka kiekvienos rūšies pomidorams nustatytus spalvinius parametrus,
- 2) ėminys sudarytas iš pakankamo skaičiaus vaisių, kad būtų galima gauti statistiškai reikšmingus duomenis,
- 3) likopeno tyrimas atliekamas iš karto, t. y. per 24 valandas nuo derliaus nuėmimo; pomidorai iš lauko vežami šaldytuvuose į atitinkamą laboratoriją.

Analizės metodai

Likopenas ir tokoferoliai: naudojama efektyviosios skysčių chromatografijos (toliau – HPLC) įranga ir tinkami šablonai.

Skaistis: naudojamas didelės skyros spektrofotometras.

Pagrindimas

Siekiant išvengti bet kokių galimų įvairių verčių rezultatų svyravimų, priklausančių nuo to, kuriuo momentu analizuojamos vaisiaus savybės, į ėminių ėmimo procedūrą buvo įtrauktos tam tikros papildomos sąlygos ir apibrėžti taikyti analizės metodai, kad būtų užtikrinta atitiktis 2011 m. kovo 25 d. Andalūzijos Vyriausybės įstatymo Nr. 2/2011 dėl žemės ūkio bei maisto produktų ir žuvininkystės sektoriaus kokybės reikalavimams.

- 5.3. Naujuosiuose B.2 (bendrojo dokumento 3.2 punktas) ir F.2 („Informacija apie produkto specifines savybes“) (bendrojo dokumento 5 punktas) poskirniuose tikslinamas teksto, kuriuo apibūdinami parametrai „likopenas“ ir „skaistis“, turinys, o parametras „Vitaminas C“ pakeičiamas parametru „Vitaminas E (alfa tokoferolis)“.

— Komerčinės rūšies „apvalūs ir lygūs“ („Redondo Liso“) pomidorai:

Savybės apibūdinimas „skaistis (L) – 42–46,5“ pakeičiamas tekstu „skaistis (L) – ≥ 35 “.

Tekstas „Šios rūšies pomidorų vitamino C kiekis yra 153–195 mg/100 g šviežių pomidorų svorio“ pakeičiamas tekstu „Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,40$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio“.

Tekstas „Bendras likopeno kiekis, kuris svyruoja nuo 21 iki 25,8 mg/100 g sauso svorio“ pakeičiamas žodžiais „bendras likopeno kiekis – ≥ 26 mg/100 g sauso svorio“.

— Komerčinės rūšies „vyšniniai, įskaitant kokteilinius“ („Tomate cereza (incluido cóctel“) pomidorai:

Savybės apibūdinimas „skaistis (L) – 38–40“ pakeičiamas tekstu „skaistis (L) – ≥ 35 “.

Tekstas „Šios rūšies pomidorų vitamino C kiekis yra 62–102 mg/100 g šviežių pomidorų svorio“ pakeičiamas tekstu „Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,30$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio“.

Žodžiai „bendras likopeno kiekis, kuris svyruoja nuo 31,6 iki 38,4 mg/100 g sauso svorio“ pakeičiami žodžiais „bendras likopeno kiekis – ≥ 26 mg/100 g sauso svorio“.

— Komerčinės rūšies „dryžuoti“ („Asurcado“) pomidorai:

Savybės apibūdinimas „skaistis (L) – 38–40“ pakeičiamas tekstu „skaistis (L) – ≥ 35 “.

Tekstas „Šios rūšies pomidorų vitamino C kiekis yra 130–155 mg/100 g šviežių pomidorų svorio“ pakeičiamas tekstu „Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,31$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio“.

Žodžiai „bendras likopeno kiekis, kuris svyruoja nuo 35,4 iki 44 mg/100 g sauso svorio“ pakeičiami žodžiais „bendras likopeno kiekis – ≥ 26 mg/100 g sauso svorio“.

— Komerčinės rūšies „pailgi ar išplatėję“ („Oblongo o alargado“) pomidorai:

Savybės apibūdinimas „skaistis (L) – 38–40“ pakeičiamas tekstu „skaistis (L) – ≥ 35 “.

Tekstas „Šios rūšies pomidorų vitamino C kiekis yra 142–186 mg/100 g šviežių pomidorų svorio“ pakeičiamas tekstu „Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,31$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio“.

Žodžiai „bendras likopeno kiekis, kuris svyruoja nuo 10,8 iki 13,2 mg/100 g sauso svorio“ pakeičiami žodžiais „bendras likopeno kiekis – ≥ 26 mg/100 g sauso svorio“.

Pagrindimas

Paaikšėjo, kad esama rimtų problemų, susijusių su SGN atitiktimi produkto specifikacijos reikalavimams, kurie grindžiami 2009 m. paskelbtu Almerijos universiteto atliktu tyrimu „Aštuonių pomidorų (lot. *Lycopersicon esculentum*) veislių maistinė sudėtis ir antioksidacinės savybės“ (angl. *Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (Lycopersicon esculentum)*). Šie reikalavimai yra ypač griežti: siekiant jų laikytis ėminiai turi būti imami ir analizė atliekama optimaliomis sąlygomis, kurias, atsižvelgiant į įprastą auginimo ir prekybos praktiką, labai sunku atkurti. Visų pirma, praktiškai neįmanoma pasiekti reikiamo vitamino C kiekio brandos stadijoje, kuris, kaip nurodyta produkto specifikacijoje, turi būti pomidoruose nuimant jų derlių, nes nokstant pomidorams vitamino C kiekis mažėja. Be to, specifikacijoje nustatytas likopeno kiekis ir skaisčio vertės yra kur kas didesnės už geografinėje vietovėje auginamiems pomidorams paprastai būdingą kiekį ir vertes.

Bet kuriuo atveju, pagal prašomą pakeitimą patikslintas likopeno kiekis ir skaisčio vertės vis dar bus didesnės už ne toje geografinėje vietovėje auginamų tų pačių rūšių pomidorų likopeno kiekį ir skaisčio vertes, kaip nurodyta toliau.

Specifikacijoje nustatytos didžiausios skaisčio ir likopeno kiekio vertės išbraukiamos remiantis tuo, kad tokios viršutinės ribos nepagrįstos, nes taikant didesnes vertes gerinama tos pomidorų savybės, kurios lemia teigiamą vartotojų požiūrį į jų kokybę ir šviežumą. Tuo pat metu abiejų parametrų reikalavimai sušvelninami dėl pirmiau paaiškintų priežasčių. Siūlomas abiejų parametrų verčių sumažinimas nėra susijęs su jokiais reikšmingais būdingų kokybės savybių aprašymo pakeitimais, be to, dėl jų nereikia keisti juslinių savybių apibūdinimo. Vietovėje auginamų pomidorų, kuriems netaikoma SGN, skaisčio vertės dažniausiai yra 25–28; kalbant apie aptariamų komercinių rūšių pomidorus, šios vertės visada yra viršijamos. Mažiausia pomidorų, kuriems suteikta SGN, skaisčio vertė yra 35.

Tekstas apie vitamino C kiekį pakeistas tekstu apie vitamino E (alfa tokoferolio) kiekį, nes, priklausomai nuo brandos etapo, pomidorų vitamino C kiekis labai svyruoja. Pateikta informacija apie labai didelį mažiau subrendusių pomidorų pradinį vitamino C kiekį, kuris pomidorų laikymo termino pabaigoje sumažėjo iki 28 mg/100 g šviežių pomidorų svorio (Valle ir Rodríguez, 2011 m.). Atsižvelgiant į šį didelį skirtumą, nelaikoma, kad vitaminas C yra tinkamas pomidorų iš tam tikros geografinės vietovės kokybės rodiklis.

Pomidorams nokstant tokoferolio junginiai išlieka stabilesni. Buvo nustatyti nedideli šių junginių koncentracijos pokyčiai pomidorams nokstant (7,7–11,6 µg/g šviežių pomidorų svorio) (Quadrana et al. 2013 m.).

Be to, antioksidacinio poveikio atžvilgiu vitaminas C ir tokoferoliai gali vieni kitus pakeisti; jau seniai žinoma, kad abiejų rūšių junginių antioksidantai sąveikauja ir papildo vieni kitus (Niki et al. 1987 m.). Todėl tokoferoliai laikomi tinkamais sveikatai naudingų pomidorų savybių rodikliais ir gali būti naudojami vietoj vitamino C ir šiuo atžvilgiu yra veiksmingesni.

Įvairių rūšių pomidorų tokoferolių kiekiui daro įtakos įvairūs veiksniai, pvz., drėkinimo vandens druskingumas, kalio kiekis mitybiniame tirpale, tiriama genetinė veislė ir vietovei būdingos ypatingos aplinkos sąlygos (saulėtumas, temperatūra ir drėgnis).

Produkto „Tomate La Cañada“ tokoferolių kiekis yra didesnis už tipinį vidutinį ne toje geografinėje vietovėje auginamų panašių rūšių pomidorų tokoferolių kiekį. Tai ypač pasakytina apie alfa tokoferolį, kuris pasižymi vitamino E aktyvumu, todėl maistingumo atžvilgiu yra svarbiausias iš tokoferolio junginių. Tokoferolių sintezę ir didelį jų kiekį taip pat skatina osmosinis ir druskinis šokas, atsiradęs dėl stipraus savitojo elektrinio laidžio.

Tipinės vidutinės pomidorų „Tomate La Cañada“ alfa tokoferolio vertės yra 0,56–0,72 mg/100 g šviežių pomidorų svorio, priklausomai nuo pasirinktos komercinės rūšies, o dažniausiai pomidorų, kuriems netaikoma SGN, vertės yra ne mažesnės kaip 0,14 mg/100 g šviežių pomidorų svorio. Todėl pomidorų, kuriems suteikta SGN, mažiausia alfa tokoferolio vertė yra 0,30 mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Didelį skaištį lemia tai, kad vaisius yra pakankamai tvirtas. Taip pat reikėtų atsižvelgti į tai, kad šio parametro vertė priklauso nuo brandos; mažiau sunokę pomidorai pasižymi didesnėmis skaisčio vertėmis. Nepaisant to, išimtis yra pomidorai, kurie jau pradėjo raudonuoti, turi daug likopeno, pasižymi didelėmis skaisčio vertėmis ir dideliu alfa tokoferolio kiekiu.

- 5.4. Produkto specifikacijos F.3 poskirsnio tekstas „Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys“ patikslinamas siekiant atsižvelgti į parametro „vitaminas C“ pakeitimą.

Tekstas:

„Veiksniai, kurie daro įtaką „Tomate La Cañada“ kokybei ir specifinėms savybėms (skaisčiui (L), C vitamino ir likopeno kiekiui), yra drėkinimui naudojamas vanduo ir dirvožemis, kaip maistinių medžiagų šaltinis.“

pakeičiamas taip:

„Veiksniai, kurie daro įtaką pomidorų „Tomate La Cañada“ kokybei ir specifinėms savybėms (skaisčiui (L), likopeno ir tokoferolių kiekiui), yra drėkinimo vanduo ir dirvožemis, kaip mitybos šaltinis.“

Tekstas:

- „a) Vitaminas C

Drėkinant sūriu vandeniu, kaip įprasta nustatytoje geografinėje vietovėje, naudojant vien tik 06.11 ir 06.12 hidrogeologinių vienetų [administracinė sąvoka, apimanti keletą vandeningųjų sluoksnių] vandenį (abiejų vanduo itin druskingas), padidėja vitamino C kiekis.

Kai tiesiogiai su druskų koncentracija vandenyje susijęs drėkinimui naudojamo vandens elektrinis laidumas padidėja, kartu padidėja ir vitamino C kiekis vaisiuje.

Šviesos intensyvumas nustatytoje geografinėje vietovėje, tenkantis pomidorams iki juos nuskinant, taip pat daro įtaką subrendusio vaisiaus askorbo rūgšties kiekiui (vitaminui C).“

pakeičiamas taip:

„a) *Vitaminas E (alfa tokoferolis)*

Pomidorų veislių tokoferolių kiekiui daro įtakos įvairūs veiksniai, pvz., drėkinimo vandens druskingumas, kalio kiekis mitybiniame tirpale, tiriama genetinė veislė ir vietai būdingos ypatingos aplinkos sąlygos (saulėtumas, temperatūra ir drėgnis).

Tokoferolių sintezę ir didelį jų kiekį taip pat skatina osmosinis ir druskinis šokas, atsiradęs dėl stipraus savitojo elektrinio laidžio.“

5.5. Konkreti nuoroda į įvairių rūšių pomidorų sodinimo datą išbraukiama iš produkto specifikacijos B.2 poskirsnio.

— Komercinės rūšies „apvalūs ir lygūs“ („Redondo Liso“) pomidorai:

Sodinimo laikotarpio trukmė – nuo paskutinės rugpjūčio mėn. savaitės iki pirmosios rugsėjo mėn. savaitės pagal ilgą ir trumpą auginimo ciklus, o trumpo auginimo ciklo pomidorai sodinami pavasarį.

— Komercinės rūšies „vyšniniai, įskaitant kokteilinius“ („Tomate cereza (incluido cóctel)“), pomidorai:

Sodinama nuo rugsėjo mėn.

— Komercinės rūšies „dryžuoti“ („Asurcado“) pomidorai:

Sodinama nuo rugsėjo mėn.

— Komercinės rūšies „pailgi ar išplatėję“ („Oblongo o alargado“) pomidorai:

Sodinama augimo sezono viduryje arba pabaigoje.

Pagrindimas

Sodinimo data priklausys nuo oro sąlygų konkrečiais metais, taip pat nuo naujų šiltnamių pastatų, kuriuose bus įrengtos naujos ir veiksmingesnės vėdinimo sistemos, dėl kurių auginimo ciklą būtų galima pradėti anksčiau ir kartu išsaugoti pomidorų savybes.

5.6. Produkto specifikacijos E skirsnyje „PRODUKTO GAMYBA“ ir E.1 poskirsnyje „Auginimo metodai“ nebegaliojantis 2007 m. spalio 10 d. įsakymas išbrauktas iš produkto „Tomate La Cañada“ auginimo standartų sąrašo ir pakeistas (šiuo metu galiojančiu) 2015 m. gruodžio 15 d. įsakymu. Be to, buvo įtrauktas [Ispanijos vaisių ir daržovių sertifikavimo sistemos] „UNEGAP“ standartas.

Pagrindimas

2015 m. gruodžio 15 d. įsakymu panaikintas 2007 m. spalio 10 d. įsakymas, kuriuo patvirtinamas Specialusis saugomų sodininkystės kultūrų kompleksinės gamybos reglamentas, todėl produkto specifikacijoje pateikta nuoroda buvo pakeista.

Taip pat įtrauktas papildomas auginimo standartas (UNEGAP). Tai yra gerosios ūkininkavimo praktikos sertifikavimo sistema, parengta remiantis standarto UNE 155000 reikalavimais, kurią, kaip lygiavertę sistemą, įvertino pasaulinė gerosios ūkininkavimo praktikos standartų organizacija „GLOBALG.A.P.“ ir kurią 2014 m. kovo mėn., t. y. po to, kai 2012 m. birželio 9 d. buvo įregistruota SGN „Tomate La Cañada“, kaip sertifikavimo standartą pripažino Ispanijos akreditacijos įstaiga ENAC.

5.7. E.2 poskirsnis „Gamybos proceso etapai“ buvo iš dalies pakeistas įtraukiant su tvarkymo procesu susijusius kintamuosius, atsižvelgiant į vaisių savybes ir išteklių optimizavimo politiką. Taip pat išbraukta nuoroda į 2000 m. balandžio 14 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 790/2000.

Tekstas:

„Nuskintos lauko pomidorų kekės yra aplipusios kietųjų dalelių liekanomis (dulkėmis, lapų atplaišomis ir kt.), todėl jas reikia nuplauti ir išdžiovinti plovimo ir džiovinimo tunelyje. Tai atliekama automatiškai, naudojant specialiai šiam tikslui skirtas mašinas, iš kurių pomidorai yra perkeliama į plovimo ir džiovinimo tunelį.“

pakeičiamas taip:

„Jei nuskintos lauko pomidorų kekės yra aplipusios kietųjų dalelių liekanomis (dulkėmis, lapų atplaišomis ir kt.), jas reikės nuplauti ir išdžiovinti plovimo ir džiovinimo tunelyje.“

Tai atliekama automatiškai, naudojant specialiai šiam tikslui skirtas mašinas, iš kurių prireikus pomidorai yra perkeliama į plovimo ir džiovinimo tunelį.“

Tekstas:

„Mažesni pomidorai rinkoje priskiriami kategorijai „netobulos išvaizdos produktai“.“

pakeičiamas taip:

„Mažesni pomidorai parduodami nepažymėti saugoma geografine nuoroda „Tomate La Cañada“.“

Tekstas:

„Supakavus pomidorus į kartonines arba plastikines dėžes, surenkami padėklai.“

pakeičiamas taip:

„Supakavus pomidorus, surenkami padėklai.“

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti sąlygiškumo elementą: pomidorai nebus plaunami, išskyrus atvejus, kai tai būtina, taip išvengiant bet kokio neigiamo poveikio jų laikymo terminui ir neleidžiant švaistyti vandens.

SGN nepažymėtų pomidorų pardavimo tikslas – išvengti didelio atliekų kiekio susidarymo pomidorų perdirbimo įmonėse. Taip pat nenurodome pakuotės tipo, nes jis priklausys nuo kliento poreikių ir neturi įtakos pomidorų kokybei ir savybėms.

Nuoroda į 2000 m. balandžio 14 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 790/2000 išbraukta, nes reglamentas panaikintas.

- 5.8. Dirvožemio savitojo laidžio ir vandens vertės patikslintos F.1.2 poskirsnyje „Geografinės vietovės ypatumai: gamtiniai veiksniai“ ir bendrojo dokumento 5 punkte „Ryšys su geografine vietove“.

Tekstas:

„Saugoma geografine nuoroda žymimi pomidorai turi būti auginami dirvožemiuose, kurių el. laidumas lygus 4,5 dS/m arba didesnis.

Vanduo, naudojamas drėkinimui ūkiuose, kuriuose auginami „Tomate La Cañada“, gaunamas vien tik iš 06.11 ir 06.12 hidrogeologinių vienetų [administracinė sąvoka, apimanti keletą vandeningųjų sluoksnių].

Vandens, naudojamo drėkinimui geografinėje vietovėje, kur auginami SGN „Tomate La Cañada“, elektrinis laidumas turi būti ne mažesnis kaip 2,5 dS/m.“

pakeičiamas taip:

„Saugoma geografine nuoroda žymimi pomidorai turi būti auginami dirvožemiuose, kurių savitasis laidis lygus 4 dS/m arba didesnis.

Drėkinimui ūkiuose, kuriuose auginami pomidorai „Tomate La Cañada“, naudojamas 06.11 ir 06.12 hidrogeologinių vienetų [administracinė sąvoka, apimanti keletą vandeningųjų sluoksnių] ir lietaus vanduo.

Drėkinimo vandens savitasis elektrinis laidis SGN „Tomate La Cañada“ nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti ne mažesnis kaip 2,0 dS/m.“

Pagrindimas

Saugoma geografine nuoroda žymimi pomidorai turi būti auginami dirvožemiuose, kurių savitasis laidis lygus 4,5 dS/m arba didesnis, o pH mažesnis nei 8,5. Šiuo metu dėl visuotinio lietaus vandens naudojimo viso auginimo ciklo metu dirvožemio savitasis laidis yra ne mažesnis kaip 4 dS/m. Dėl tokio visuotinio lietaus vandens naudojimo (siekiant apsaugoti šios vietovės vandeninguosius sluoksnius nuo išsekimo) drėkinimo vandens savitasis laidis siek tiek mažėja, o dėl to mažėja dirvožemio savitasis laidis. Dėl šio pokyčio pomidorų kokybė neblogėja – likopeno ir skaičio (L*) vertės išlieka didelės.

Tokio lietaus vandens panaudojimo pasiekta modernizuojant pomidorams auginti naudojamas sistemas, t. y. tobulinant šiltnamių projektus pakeičiant pradinį horizontalųjį (plokščią) stogą (kurio plastikinę dangą reikėdavo perforuoti, kad lyjant neįlūžtų) šlaitiniu stogu arba iš daugelio arkų sudaryta stogo konstrukcija. Pagrindinis šių naujų konstrukcijų privalumas yra tas, kad lietaus vandenį galima surinkti ir nukreipti į drėkinimo rezervuarą ūkyje, ir taip įmanoma sutaupyti vandens.

5.9. I skirsnio „TEISĖS AKTŲ REIKALAVIMAI“ tekstas išbraukiamas.

Pagrindimas

Ši dalis išbraukiama, nes pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 sąlygas tai nėra produkto specifikacijos reikalavimas.

5.10. Produkto specifikacijos F poskirsnyje išbraukiami šie skaičiai ir lentelės:

— 1 pav. Keturių produkto „Tomate La Cañada“ komercinių rūšių skaičio (L) vertės.

2 pav. Pomidorų „Tomate La Cañada“ vitamino C kiekis.

3 pav. Pomidorų „Tomate La Cañada“ likopeno kiekis.

1 lentelė. Įvairių dirvožemių, kuriuose auginami pomidorai, dirvožemio tirpalo analizė.

2 lentelė. Vidutinė drėkinimo vandens sudėtis skirtingose vietovėse.

Pagrindimas

Siekiant supaprastinti produkto specifikaciją, buvo išbraukti skaičiai ir lentelės, nes jais tik pakartojama grafine ir lentelių forma tekste pateikta informacija. Be to, pakeistoje specifikacijoje nebenurodomas toks parametras, kaip vitaminas C, o informacija apie likopeno kiekį ir skaičių vis dar įtraukiama, tačiau nurodant kitas jų vertes. Lentelės išbrauktos, nes jose pateikiama lyginamoji analitinė informacija apie skirtingų geografinių vietovių dirvožemį ir drėkinimo vandenį, o tokią informaciją labiau tiktų pateikti ne produkto specifikacijoje, o pagrindžiamajame tyrime.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„TOMATE LA CAÑADA“

ES Nr. PGI-ES-0664-AM01–2018 3 12

SKVN () SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Tomate La Cañada“

2. **Valstybė narė arba Trečioji Šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Komercinių rūšių „apvalūs ir lygūs“ („Redondo Liso“), „vyšniniai“ („Tomate cereza“), „dryžuoti“ („Asurcado“) ir „pailgi ar išplatėję“ („Oblongo o alargado“) pomidorų (*Lycopersicon esculentum* Mill.) vaisiai.

— Apvalūs ir lygūs („Redondo Liso“) pomidorai: pomidorų vaisiai yra ryškios ir labai tamsios spalvos, šaknies kaklelio spalva sodriai žalia; puiki subrendusio vaisiaus spalva.

Vaisių būklei nustatyti naudojama spalvos skalė nuo 1 iki 13. Komercinės rūšies „apvalūs ir lygūs“ („Redondo Liso“) raudonieji pomidorai skinami, kai jų spalva yra 7–10, o žalieji šios rūšies pomidorai skinami, kai jų spalva – 2–3. Šios rūšies pomidorų skaištis (L) – ≥ 35 . Per visą auginimo ciklą vaisiai turi būti pakankamai vienodi, o jų kokybė turi būti labai gera ir sudėtingesnėmis žiemos sąlygomis. Pomidorai yra puikaus skonio ir gerai išsilaiko. Jie gali būti tokių dydžio kategorijų – „GG“, „G“, „M“ arba „MM“ (47–102 mm).

Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,40$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Šios rūšies pomidorų bendras likopeno kiekis – ≥ 26 g/100 g šviežių pomidorų svorio.

— Vyšniniai, įskaitant kokteilinius („Tomate cereza (incluido cóctel“)), pomidorai: šios rūšies pomidorų vaisiai pasižymi išskirtiniu skoniu, saldumu ir atsparumu sutrūkimui. Jie susijungę į ilgas perskirtas kekes.

Šie pomidorai yra apvalūs, pailgi, sodriai raudonos spalvos. Pomidorai skinami ir vėliau parduodami, kai vaisių spalva pagal spalvų skalę yra 10–11. Šios rūšies pomidorų skaitis (L) – ≥ 35 . Pomidorai yra parduodami, kai jų skersmuo yra 20–35 mm.

Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis – $\geq 0,30$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Šios rūšies pomidorų bendras likopeno kiekis – ≥ 26 g/100 g šviežių pomidorų svorio.

— Dryžuoti („Asurcado“) pomidorai: jų vaisiai dryžuoti, vienodi, tamsios spalvos, šaknies kaklelio spalva sodriai žalia, o skonis – puikus.

Parduodami pomidorai yra „G“, „M“ arba „MM“ dydžio kategorijų, o jų skersmuo – 47–82 mm. Sodinimo data priklausys nuo oro sąlygų konkrečiais metais, o jie skinami, kai jų spalva pagal spalvų skalę yra 2–3. Šios rūšies pomidorų skaitis (L) – ≥ 35 .

Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,31$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Šios rūšies pomidorų bendras likopeno kiekis – ≥ 26 g/100 g šviežių pomidorų svorio.

— Pailgi ar išplatėję („Oblongo o alargado“) pomidorai: vaisiai yra labai vienodi, kiaušinio formos, vienodos kokybės ir puikaus skonio, nuo kitų rūšių skiriasi mažesniu rūgštingumu ir tuo, kad jie auga ant daug šakelių, sudarančių vėduoklės formą.

Šie pomidorai pasižymi labai patrauklia ryškiai raudona subrendusio vaisiaus spalva. Jie turi būti skinami, kai jų spalva pagal spalvų skalę yra 8–9. Šios rūšies pomidorų skaitis (L) – ≥ 35 . Prekybai atrenkami „M“ ir „MM“ dydžio kategorijų (47–67 mm skersmens) pomidorai.

Šios rūšies pomidorų vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis yra $\geq 0,31$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Šios rūšies pomidorų bendras likopeno kiekis – ≥ 26 g/100 g šviežių pomidorų svorio.

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

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Konkretus veiklos etapas – pomidorų auginimas.

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

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant visų tipų pakuočių, kuriose vežami saugoma geografinė nuoroda pažymėti pomidorai, turi būti klijuojamos Reguliavimo tarybos išduotos ir numeruotos etiketės su įrašu „Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada“ (liet. saugoma geografinė nuoroda „Tomate La Cañada“) ir produkto „Tomate La Cañada“ SGN logotipu.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinę saugoma geografine nuoroda „Tomate La Cañada“ žymimų pomidorų auginimo vietovę sudaro plotai, esantys 06.11 (Kampo de Nicharo) ir 06.12 (Andarakso-Almerijos) hidrogeologiniuose vienetuose (administracinė sąvoka, apimanti keletą vandeninių sluoksnių). Šiuos du vienetus sudaro įdruskėję vandeniniai sluoksniai, kuriuose vyrauja natrio chlorido facijos. Šių vandeninių sluoksnių vandeniu drėkinama žemė taip pat yra įdruskėjusi. Šie konkretūs nustatytosios vietovės aspektai turi įtakos produkto specifinėms savybėms.

Nustatytą geografinę vietovę, esančią Ispanijos pietryčiuose, Almerijos provincijoje, šiaurėje juosia didelės kalnų grandinės (Siera Nevada ir Filabreso kalnai), kiek labiau į pietus – Alamiljos ir Kabrerros kalnai, vakaruose – Gadoro kalnai. Pietuose ir rytuose vietovę riboja Viduržemio jūra.

Į auginimo vietovę patenka 22 savivaldybės, kai kurios – tik iš dalies: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres, Sorbas.

5. Ryšys su geografinė vietovė

— *Geografinės vietovės ypatumai*

Dirvožemiai. Nuo derlingo Andarakso (Almerija) upės slėnio į Nicharo laukus besidriekiančios plokščios vietovės dirva – aliuvinė. Kitur vyrauja kopos ir smėlžemiai, turintys 95 % smėlio.

Tai gilūs, daugiausia iš klintinių uolienu susidarę, paprastai mažai derlingi ir intensyvios erozijos veikiami dirvožemiai.

Vietovėje vyrauja dviejų grupių dirvožemiai – druskingi karbonatingieji salpžemiai (tai labai druskingi dirvožemiai) ir druskingi humusiniai trašazemiai, kurie taip pat yra ganėtinai druskingi; taigi, dirvožemis, kuriame auginami pomidorai „Tomate La Cañada“, atitinka druskingo daug natrio turinčio dirvožemio apibrėžtį.

Nustatytos geografinės vietovės dirvožemiai pasižymi dideliu savituuju elektriniu laidžiu, kuris atspindi didelį druskos kiekį daugumoje šios vietovės dirvožemių; tai priklauso nuo didelės chloro ir mainomojo natrio procentinės dalies. Saugoma geografinė nuoroda žymimi pomidorai turi būti auginami dirvožemiuose, kurių savitasis laidis lygus 4,0 dS/m arba didesnis, o pH mažesnis nei 8,5.

Kalbant apie mainomojo natrio procentinę dalį (toliau – ESP, angl. ESP – *exchangeable sodium percentage*), galima pažymėti, kad pomidorai „Tomate La Cañada“ auginami dirvožemiuose, kurių ESP vertės yra didesnės (druskinguose daug natrio turinčiuose dirvožemiuose) nei dirvožemių, kuriuose auginami pomidorai kitose vietovėse. Produkto „Tomate La Cañada“ auginimo dirvožemio ESP vertė yra didesnė kaip 15 %. Kitose auginimo vietovėse dirvožemio ESP vertės yra mažesnės; Vakarų Almerijoje šios vertės yra 50 % mažesnės.

Vanduo. Ūkiuose pomidorams drėkinti naudojamas natrio chlorido prisotintas vanduo, kurio sudėtyje yra daug jonų ir kuris pasižymi dideliu savituuju elektriniu laidžiu. Drėkinimo vandenyje vyraujantys jonai yra natrio, chloridų, sulfatų ir kalcio jonai, o Cl⁻ ir Na⁺ koncentracija gali būti atitinkamai 40 % ir 35 % – tokia šių jonų koncentracija yra didesnė nei kitų auginimo vietovių drėkinimo vandenyje.

Pomidorams „Tomate La Cañada“ drėkinti naudojamo vandens savitasis elektrinis laidis yra didelis ir pasiekia net 70 % didesnes vertes, palyginti su kitose kultūros auginimo vietovėse naudojamo vandens laidžio vertėmis. Panašiai pomidorams „Tomate La Cañada“ auginti naudojamo drėkinimo vandens natrio adsorbcijos santykis (toliau – SAR, angl. SAR – *sodium adsorption ratio*) yra maždaug keturis kartus didesnis nei kitose vietovėse naudojamo vandens, o tuo taip pat paaiškinamas didesnis mainomojo natrio kiekis dirvožemyje, kuriame auginami pomidorai „Tomate La Cañada“.

Drėkinimo vandens savitasis elektrinis laidis SGN „Tomate La Cañada“ nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti ne mažesnis kaip 2,0 dS/m (vanduo jau laikomas gana druskingu ir naudojant tokį vandenį labai sumažėja gamyba).

Klimatas ir orografija. Apskritai, nustatyta geografinė vietovė yra klimato požiūriu sausrine laikomoje srityje (sausringumo indeksas 3–6) ir pusdykumėje, t. y. sausringiausioje Europos vietoje, kuriai nebūdingi šalčiai, o kritulių tiek mažai, kad aplinką galima laikyti sausringa dykuma.

Šio sausringumo ypatybės – nedidelis kritulių kiekis, vidutinis metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 200 iki 400 mm, aukšta vidutinė metinė oro temperatūra – 16,8–18,3 °C, o atmosfera labai palanki garavimui.

Krituliai būna liūtis forma ir jų dažnumas kinta kas mėnesį, kas metai. Tokiomis vietovės gamtinėmis sąlygomis ir hidrogeologinėmis savybėmis paaiškinama tai, kad nėra paviršinių vandenų, todėl neišvengiamai reikia nuolat naudoti požeminio vandens išteklius.

Didelė vidutinė metinė temperatūra kartu su nedideliu metiniu kritulių kiekiu lemia gausią evapotranspiraciją ir nedidelį vandens išsiskverbimą, dėl to tirpios druskos lieka dirvoje ir padidina jos savitąjį elektrinį laidį.

Vietos sąlygos taip pat daro įtakos – šiaurėje vietovę juosia didelės kalnų grandinės, kaip antai Siera Nevada ir Filabreso kalnai, pietuose – Alamiljos ir Kabrerros kalnai, o vakaruose – Gadoro kalnai; jos apsaugo vietovę nuo šiaurinio klimato poveikio ir nuo vakarų bei šiaurės vėjų. Be to, šalia, pietų bei rytų pusėse yra Viduržemio jūra, kuri taip pat turi poveikio.

Tokia pavėjui nuo šiaurinių oro masių esanti vietovės padėtis, kurią dar pagerina palanki geografinė platuma ir Viduržemio jūros įtaka, taip pat sukuria išskirtines termines sąlygas. Vidutinis metinis santykinis drėgnis yra apie 73 %, jis visus metus iš esmės išlieka pastovus, o kondensacija įvyksta ne visada. Tai reiškia, kad šioje vietovėje pasitaiko labai nedaug ūkanotų dienų.

Krintančioji spinduliuotė. Vidutinis metinis saulėtumas nustatytoje geografinėje vietovėje yra didelis (3 040 val. saulės per metus), o debesuotumas mažiausias Ispanijoje – vidutiniškai 35 debesuotos dienos per metus. Vidutinė metinė krintančioji spinduliuotė šiltnamiuose yra 137,58 W/m².

— *Produkto ypatumai:*

Pomidorų skautis (L):

Sistemos „Hunter“ spalvos matavimo prietaisuose naudojami L, a ir b matmenys stačiakampei trimatei spalvų erdvei, pagrįstai priešingų spalvų teorija, sukurti. Pagal šią spalvų erdvę pomidorų „Tomate La Cañada“ L (skaisčio) matmens vertė yra didesnė nei 35. Kiekvienos komercinės rūšies pomidorai skinami, kai spalvų skalės vertės, kuriomis jie apibūdinami, yra šios:

Apvalūs ir lygūs („Redondo Liso“) pomidorai: derlius surenkamas, kai vaisių spalva pagal spalvų skalę – 7–10.

Vyšniniai („Cereza“) pomidorai: derlius surenkamas, kai vaisių spalva pagal spalvų skalę – 10–11.

Dryžuoti („Asurcado“) pomidorai: derlius surenkamas, kai vaisių spalva pagal spalvų skalę – 2–3.

Pailgi („Oblongo“) pomidorai: derlius surenkamas, kai vaisių spalva pagal spalvų skalę – 8–9.

Likopeno kiekis:

Nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų visų keturių komercinių rūšių pomidorų likopeno kiekis yra ≥ 26 mg/100 g sauso svorio ir daug didesnis nei literatūroje nurodytas kitose auginimo vietovėse auginamų tų pačių komercinių rūšių pomidorų kiekis.

Vitamino E (alfa tokoferolio) kiekis:

Nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų visų keturių komercinių rūšių pomidorų vitamino E kiekis yra daug didesnis nei literatūroje nurodytas kitose auginimo vietovėse auginamų tų pačių komercinių rūšių pomidorų kiekis.

Apvalūs ir lygūs („Redondo Liso“) pomidorai: $\geq 0,40$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

Vyšniniai („Cereza“) pomidorai: $\geq 0,30$ mg arba daugiau/100 g šviežių pomidorų svorio.

Dryžuoti („Asurcado“) pomidorai: $\geq 0,31$ mg arba daugiau/100 g šviežių pomidorų svorio.

Pailgi („Oblongo“) pomidorai: $\geq 0,31$ mg/100 g šviežių pomidorų svorio.

— *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys*

Veiksniai, kurie daro įtakos pomidorų „Tomate La Cañada“ kokybei ir specifinėms savybėms (skaisčiui, vitamino C ir likopeno kiekiui), yra drėkinimo vanduo, dirvožemis, kaip mitybos šaltinis (druskingi daug natrio turintys dirvožemiai, drėkinami tuo druskingu vandeniu), taip pat vietovei būdingos ypatingos aplinkos sąlygos (saulėtumas, temperatūra ir drėgnis).

a) *Vitaminas E (alfa tokoferolis)*

Įvairių rūšių pomidorų tokoferolių kiekiui daro įtakos įvairūs veiksniai: drėkinimo vandens druskingumas, kalio kiekis mitybiniame tirpale, tiriama genetinė veislė ir vietovei būdingos ypatingos aplinkos sąlygos (saulėtumas, temperatūra ir drėgnis).

Tokoferolių sintezę ir didelį jų kiekį taip pat skatina osmosinis ir druskinis šokas, atsiradęs dėl stipraus savitojo elektrinio laidžio.

b) *Likopenas*

Drėkinant druskingu vandeniu, padidėja likopeno kiekis. Kai tiesiogiai su druskų koncentracija vandenyje susijęs drėkinimo vandens savitasis elektrinis laidis padidėja, taip pat padidėja ir likopeno kiekis keturių komercinių rūšių pomidoruose. 18–26 °C temperatūra skatina likopeno ir apskritai karotenoidų sintezę; taigi nustatytos geografinės vietovės 18 °C temperatūros vidurkis palengvina šią likopeno sintezę, tuo paaiškinamas didelis pomidorų „Tomate La Cañada“ likopeno kiekis.

Likopeno sintezę ir didelį jo kiekį pomidoruose „Tomate La Cañada“ taip pat skatina osmosinis ir druskinis šokas, atsiradęs dėl stipraus savitojo elektrinio laidžio dirvožemyje, kuriame šie pomidorai auginami.

c) *Pomidorų vaisių skautis (L)*

L matmens vertės, pagrįstas spalvų erdvės sistema „Hunter Lab“, lemia krintančioji spinduliuotė, temperatūra, druskingo vandens naudojimas ir pomidorų auginimas druskinguose dirvožemiuose.

Dėl drėkinimo druskingu vandeniu ir auginimo druskinguose dirvožemiuose vaisių L matmens vertės didėja.

Chlorido jonai (Cl⁻), esant vienodai koncentracijai, labiausiai padidina savitąjį elektrinį laidį, po jų – kalcio (Ca²⁺) ir natrio (Na⁺) jonai. Tuo paaiškinamas didesnis dirvožemio, kuriame auginami pomidorai „Tomate La Cañada“, savitasis elektrinis laidis, nes kitose vietovėse Cl⁻ ir Na⁺ kiekis yra daug mažesnis.

Kad pomidorai tinkamai vystytųsi ir megzčių vienodos spalvos vaisius, reikalinga didelė krintančioji spinduliuotė ir didelis saulėtumas – 8–16 valandų saulės šviesos per dieną. Didelė spinduliuotė turi įtakos augalo žydėjimui, apvaisinimui ir augimui, nes skatina vandens ir maistinių medžiagų įsisavinimą, galiausiai – derlingumą.

Dėl pomidorų „Tomate La Cañada“ auginimo Europos dalyje, kurioje yra daugiausia saulės šviesos valandų, nustatytoje geografinėje vietovėje auginami pomidorai savo optimalią spalvą įgauna žiemą.

Šiltnamiai yra naudojami siekiant apsaugoti pomidorus nuo šviesos pertekliaus pavasarį ir vasarą. Iš karto į saulės energiją reaguojantys chloroplastai pasisuka statmenai šviesos spinduliams, kad vyktų fotosintezė.

Jei šviesa yra labai stipri (pavasariį ir vasarą), šiltnamiuose pomidorai apsaugomi nuo to, kad jų chloroplastai nepasisuktų taip, kad krintančiosios spinduliuotės srautas kristų į juos įžambiai, nes taip jie gautų mažiau šviesos ir tai turėtų įtakos vaisių spalvai ir brandai.

Taip pat gerai žinomas temperatūros poveikis spalvai: nustatytos geografinės vietovės vidutinė temperatūra (16,8–18,3 °C) palanki tam, kad būtų galima užauginti sodresnės spalvos pomidorus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti adresu

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf.

arba Andalūzijos žemės ūkio, žuvininkystės ir kaimo plėtros ministerijos interneto svetainės pagrindiniame puslapyje (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), spustelėjus nuorodas „Áreas de actividad“ / „Industrias y Cadena Agroalimentaria“ / „Calidad“ / „Denominaciones de calidad“ / „Frutas y Hortalizas“; specifikaciją galima rasti skyrelyje su nuorodos pavadinimu.

Paraiškos dėl pakeitimo paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinamojo Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 17 straipsnio 6 dalį

(2019/C 431/15)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/787 ⁽¹⁾ 27 straipsnį.

PARAIŠKA KEISTI GEOGRAFINĖS NUORODOS TECHNINĘ BYLĄ

„RATAFIA DE CHAMPAGNE“

ES Nr. PGI-FR-02062-AM01 – 2018 7 5

Pakeitimo kalba: prancūzų

Tarpininkas

Valstybė -(ės) narė (-ės): Prancūzija

Tarpininko pavadinimas: Žemės ūkio ir maisto ministerija

Adresas: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3 Rue Barbet de Jouy
75 349 Paris Cedex 07 SP
PRANCŪZIJA

Tel. +33 149554955

El. paštas: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Geografinės nuorodos pavadinimas

„Ratafia de Champagne“

Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Saugomas pavadinimas
- Kita: gamybos būdas ir specialios ženklinimo taisyklės

Pakeitimas

Produkto specifikacijos pakeitimas, dėl kurio reikia keisti pagrindines specifikacijas

Pakeitimo paaiškinimas

1. Pavadinimo „Ratafia de Champagne“ pakeitimas pavadinimu „Ratafia champenois“

Europos Komisijai pagal Reglamento (EB) Nr. 110/2008 20 straipsnį perduodami GN techninę bylą, gamintojai išreiškė pageidavimą GN pavadinimą pakeisti į „Ratafia champenois“. Šiuo pakeitimu siekiama aiškiai informuoti vartotoją apie šio spiritinio gėrimo ir šampanės vynuogynų regiono ryšį, bet kartu leisti „Champagne“ pavadinimą išskirtinai naudoti SKVN „Champagne“. Žodis „Champagne“ iš tiesų palaipsniui buvo susietas su putojančiais vynais. Šioje geografinėje vietovėje pagamintų neputojančių vynų, kurie istoriškai buvo vadinami „natūraliais šampanės vynais“, kilmės vietos nuoroda buvo pripažinta 1974 m., o vėliau registruota kaip SKVN pavadinimu „Coteaux champenois“.

(1) OL L 39, 2008 2 13, p. 16.

Pavadinimas „Ratafia de Champagne“ buvo keičiamas „Ratafia champenois“ kiekvieną kartą, kai būdavo nurodomas techninėje byloje. Šis pavadinimas nacionaliniu mastu pripažintas 2015 m. sausio 22 d. sprendimu, iš dalies pakeistu 2015 m. vasario 12 d., ir turi būti patvirtintas Europos Sąjungos mastu.

2. Gamybos būdas

Į dalies „Žaliava“ 2 punktą „Naudojamo alkoholio savybės“ įtraukiama tokia sakinio dalis: „<...> gaunami iš vynuogių, kurios gali būti naudojamos vynams su SKVN „Champagne“ gaminti“.

Šiuo pakeitimu siekiama suderinti šią dalį su dalies „Išsami informacija apie geografinę vietovę, kuria grindžiamas ryšys“ 2 punktu „Žmogiškieji veiksniai“, kuriame nurodyta, kad „Ratafia champenois“ gaminti kaip pagrindas naudojamas alkoholis pagal vietines tradicijas yra gaminamas iš vynuogių, skirtų produktui su „Champagne“ nuoroda gaminti.

3. Specialios ženklinimo taisyklės

Pakeitus pavadinimą tapo nebeaktuali techninės bylos punkte „Specialios ženklinimo taisyklės“ pateikti papildomą nuorodą „Ratafia Champenois“, todėl ji išbraukiama.

TECHNINĖS BYLOS PAGRINDINĖS SPECIFIKACIJOS

„RATAFIA CHAMPENOIS“

ES Nr. PGI-FR-02062-AM01 – 2018 7 5

1. Pavadinimas

„Ratafia champenois“

2. Spiritinio gėrimo kategorija

32 kategorija. Likeris

3. Spiritinio gėrimo apibūdinimas

Fizinės, cheminės ir juslinės savybės

„Ratafia champenois“ yra nuo šiaudų geltonumo iki gintaro spalvos. Likeriui būdingi vaisių ir mineralų aromatai. Ragaujant juntama saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Dėl ilgo „Ratafia champenois“ brandinimo medinėse statinėse geriau susijungia alkoholis ir misa. Likeris įgauna kompleksiską aromatą, nes išryškėja džiovintų vaisių, džiovintų riešutų (graikinių riešutų, skrudintų migdolų), saldymedžio ir cinamono aromatai.

Pardavimo vartotojams metu likeriui būdingos tokios savybės:

- alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 16–22 %,
- invertuotuoju cukrumi išreikšto cukraus kiekis ne mažesnis kaip 110 gramų cukraus litre;
- bendras rūgštingumas mažesnis kaip 10 gramų litre (išreikštas H₂SO₄),
- sieros dioksido kiekis mažesnis kaip 80 miligramų litre.

Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)

„Ratafia champenois“ gaminamas vyno kilmės alkoholiu aromatizuojant vynuogių, kurios gali būti naudojamos vynams su SKVN „Champagne“ gaminti, misa. Likeris parduodamas po mažiausiai 10 mėn. brandinimo talpyklose arba statinėse, o likeris su sendinimo trukmės nuoroda – po mažiausiai 3 metų sendinimo medžio statinėse.

Dėl naudojamų vynuogių veislių, skynimo kekėmis nesutraiškant uogų, spaudimo iškart nuskynus derlių, atsargaus palaipsnio spaudimo ir nedidelio kiekio išpaustų sulčių pagaminama gaivi, mineralų bei vaisių aromato misa.

Šias savybes dar labiau sustiprina pridedamas alkoholis, o brandinant talpyklose visos savybės susipina. Kai likeris ilgai sendinamas medžio statinėse, atsiskleidžia kompleksiškesni aromatai.

4. Geografinė vietovė

Misai ir alkoholiui gaminti skirtos vynuogės auginamos, misa ir alkoholis gaminami, „Ratafia champenois“ likeris brandinamas ir prirėkus sendinamas 1927 m. liepos 22 d. Įstatymo dėl kontroliuojamos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ V straipsnyje, kuriuo panaikinamas ir pakeičiamas 1919 m. gegužės 6 d. įstatymo 17 straipsnis, nustatytoje vietovėje, atsižvelgiant į šias nuostatas:

- Vitry-le-François apylinkėje (Marnos departamentas) nustatyta vietovė apima sklypą, kuris patvirtintas 1990 m. lapkričio 7 ir 8 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje ir kurio planai pateikti atitinkamose merijose,
- Obo departamento savivaldybėse Arsonval, Cunfin, Dolancourt ir Jaucourt nustatyta vietovė apima sklypą, kuris patvirtintas 1994 m. birželio 23 d., 1994 m. rugsėjo 8 d. ir 1995 m. gegužės 19 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose ir kurio planai pateikti atitinkamų savivaldybių merijose,
- Obo departamento savivaldybėse Marcilly-le-Hayer ir La Villeneuve-au-Châtelot, atsižvelgiant į 1997 m. rugsėjo 10 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje priimtą sprendimą, nepatvirtintas nė vienas sklypas,
- Obo departamento savivaldybėse Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin ir Saint-Léger-sous-Brienne, taip pat Marnos departamento savivaldybėse Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger ir Villiers-aux-Corneilles, atsižvelgiant į 1994 m. birželio 23 ir 24 d., 1994 m. rugsėjo 7 ir 8 d., 1995 m. gegužės 18 ir 19 d. ir 1995 m. rugsėjo 6 ir 7 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose priimtus sprendimus, nepatvirtintas nė vienas sklypas,
- Marnos departamento Fontaine-sur-Aÿ savivaldybėje nustatyta vietovė apima sklypą, kuris patvirtintas 1999 m. rugsėjo 9 ir 10 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose ir kurio planai pateikti atitinkamos savivaldybės merijoje,
- Marnos departamento savivaldybėse Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves ir Broussy-le-Petit, atsižvelgiant į 2001 m. rugsėjo 5 ir 6 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose priimtą sprendimą, nepatvirtintas nė vienas sklypas.

5. Spiritinio gėrimo gamybos metodas

Žaliava

1. Misos savybės

„Ratafia champenois“ gaminti skirta misa gaunama iš vynuogių, kurios gali būti naudojamos vynams su SKVN „Champagne“ gaminti.

Išspaudus 4 000 kg vynuogių gaunama 2 666 l misos (po nuosėdų pašalinimo).

Misą sodrinti draudžiama.

2. Naudojamo alkoholio savybės

„Ratafia champenois“ gaminti gali būti naudojamas vyno spiritas, vynuogių išspaudų spiritas arba vyno distiliatas (vienas arba mišinys), gaminami iš vynuogių, kurios gali būti naudojamos vynams su SKVN „Champagne“ gaminti.

Tam, kad nebūtų nuslopunami pirminiai vynuogių misos aromatai, vynuogių išspaudų spiritas negali sudaryti daugiau kaip 20 % viso gamybai naudojamo gryno alkoholio kiekio.

Gamyba

Gamyba turi prasidėti per 20 dienų nuo vynuogių, kurios naudojamos misai gauti, išspaudimo dienos.

Brandinimas

Pagamintas likeris prieš išpilstant brandinamas mažiausiai 10 mėnesių. Likeris brandinamas talpyklose arba statinėse.

Draudžiama naudoti medžio drožles.

Šiame etape leidžiama įpilti pirmiau aprašytas savybes atitinkančio alkoholio, siekiant sureguliuoti faktinę alkoholio koncentraciją tūrio procentais.

Likeris su geografine nuoroda „Ratafia champenois“ ir papildoma sendinimo trukmės nuoroda mažiausiai 3 metus, skaičiuojant nuo išpilstymo į medines statines dienas, sendinamas ne didesnės kaip 10 hektolitrų talpos ąžuolinėse statinėse.

Į šį laikotarpį gali būti įtrauktas brandinimo etapas, jei likeris buvo brandinamas ne didesnės kaip 10 hektolitrų talpos ąžuolinėje talpykloje.

Pirmiau nurodyta minimali trukmė turi būti be pertrūkių, išskyrus šiems produktams ruošti būtinus veiksmus.

Paskutinis etapas

Leidžiama naudoti tik karamelę ir tik spalvos pagerinimo tikslais.

6. Ryšys su geografine aplinka arba kilme

Geografinės vietovės nulemtos specifinės spiritinio gėrimo savybės

„Ratafia champenois“ yra nuo šiaudų geltonumo iki gintaro spalvos. Likeriui būdingi vaisių ir mineralų aromatai. Ragaujant juntama saldumo ir rūgštumo pusiausvyra.

Dėl ilgo „Ratafia champenois“ brandinimo medinėse statinėse geriau susijungia alkoholis ir misa. Likeris įgauna kompleksišką aromatą, nes išryškėja džiovintų vaisių, džiovintų riešutų (graikinių riešutų, skrudintų migdolų), saldymedžio ir cinamono aromatai.

Išsamūs duomenys apie geografinę vietovę arba kilmę, svarbūs ryšiui nustatyti

Gamtos veiksniai

Geografinė vietovė sutampa su kilmės vietos nuorodos „Champagne“ vietove ir yra Prancūzijos šiaurės rytuose. Ji išsidėsčiusi Enos, Obo, Aukštutinės Marnos, Marnos ir Senos ir Marnos departamentų savivaldybėse.

Gamtovaizdį sudaro šlaituose augantis vynuogynas, išsidėstęs ant trijų svarbių geomorfologinių struktūrų: Il de Franso, Šampanės ir Baro šlaitų, kuriems daugiausia būdingas kreidinis dirvožemis. Vynuogynas auga į rytus ir į pietus nūsukusiųose šlaituose.

Vynuogynui įtaką daro du klimato tipai:

- jūrinis, kuris užtikrina vienodą kritulių kiekį ir nedidelius šilumos kontrastus skirtingais metų laikais,
- žemyninis, kuriam būdingos kartais net derlių sunaikinančios šalnos ir vynuogėms nokti palankus saulėtumas vasarą.

Žmogiškieji veiksniai

Iš pradžių „Ratafia champenois“ būdavo gaminamas namuose. Šis likeris gaminamas vynuogių derliaus ėmimo metu, naudojant šviežias vynuogių sultis. Alkoholis, maišant su misa, aromatizuojamas ir išlaiko pradinį vynuogių aromatą. XX a. viduryje keli stambūs prekiautojai ėmėsi veiksmų likerio kokybei pagerinti, todėl galop turime dabartinį produktą. Šiuo metu „Ratafia champenois“ gamyba užsiima vynuogių augintojai ir kooperatyvai arba prekybininkai.

„Ratafia champenois“ gaminamas iš vynuogių, kurios gali būti naudojamos vynams su SKVN „Champagne“ gaminti, sulčių. Vynuogės gaunamos iš šių trijų Šampanės vynuogių veislių: ‘Chardonnay B’, ‘Pinot noir N’ ir ‘Meunier N’. Sulčių kokybę

užtikrina tai, kad vynuogės skinamos kekėmis ir atsargiai spaudžiamos neviršijant 2 666 litrų sulčių iš 4 000 kg vynuogių. Sultys gaunamos vynuogės spaudžiant presais, kurie skirti išimtinai putojantiems vynams gaminti reikalingos misos gavybai. Šių sulčių maišymas su alkoholiu, gautu iš vynuogių, kurios gali būti naudojamos SKVN „Champagne“ gaminti, leidžia išsaugoti pradinį Šampanės vynuogių veislių aromatą.

Priežastinis ryšys

Pagrindines „Ratafia champenois“ savybes lemia žaliava, gaunama iš SKVN „Champagne“ skirtų vynuogių, ir vietinių gamintojų patirtis, susijusi su vynuogių apdorojimu ir likerio gamyba. „Ratafia champenois“ ryšys su geografine vieta grindžiamas toliau nurodytomis savybėmis.

Ypatinga Šampanėje užaugintų vynuogių kokybė

Šampanės vynuogyno originalumą lemia siaurinė jo padėtis. Geografinės vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos lėmė savotišką šiame vynuogyne taikomą auginimo metodą ir trijų pagrindinių vynuogių veislių, t. y. 'Chardonnay B', 'Pinot noir N' ir 'Meunier N', pasirinkimą. Veikiamos klimato sąlygų, šių veislių vynuogės žaliavai suteikia natūralų rūgštumą, dėl kurio „Ratafia champenois“ įgauna elegancijos, subtilumo ir mineralų aromatą.

Kruopštus vynuogių apdorojimas

Vietinės vynuogių skynimo ir spaudimo praktikos visų pirma susijusios su putojančio vyno gamyba. Todėl, laikantis produktų su kilmės vietos nuoroda „Champagne“ gamybos reikalavimų, vynuogės skinamos kekėmis ir vežamos nesandariose dėžėse, kad nesugestų ar nepakeistų spalvos. Nors didžioji dalis vynuogių skinama nuo juodųjų vynuogių veislių vynmedžių, Šampanės vynuogių spaudimo metodas leidžia gauti „baltą“ misą, naudojamą „Ratafia champenois“ gaminti. Likerio spalvą – nuo šiaudų geltonumo iki gintarinės – lemia vynuogių veislės ir likerio brandinimas. Be to, vynuogių skynimas kekėmis ir atsargaus spaudimo metodas leidžia išsaugoti „Ratafia champenois“ būdingus vaisių ir mineralų aromatą.

Puikus aromatizavimo proceso valdymas

Gaminant „Ratafia champenois“, vyno kilmės alkoholis maišomas su vynuogių misa, kuri likeriu suteikia aromato. Siekiant išsaugoti misos šviežumą, šis gamybos veiksmas atliekamas netrukus po vynuogių spaudimo. Be to, siekiant neužgožti pirminių, t. y. vaisinių, aromatų, ribojama vynuogių išspaudų spirito proporcija. Galutinio produkto kokybę lemia meistriškumas šiame etape.

Dėl gamintojų ir rūšių savininkų įgūdžių maišyti skirtas alkoholis ir misa puikiai susijungia, o „Ratafia champenois“ visiškai atskleidžia žaliavos suteiktus kompleksiškus aromatą, kuriuos gali papildyti sendinant įgyjami aromatai.

7. Pareiškėjas

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger
15 rue Jeanson
51160 AÏ
PRANCŪZIJA

8. Specialios ženklavimo taisyklės

Pateikimas

Siekiant išsaugoti svarbiausias savybes, likeris pilstomas į stiklo butelius.

Likeris nepilstomas į putojantiems vynams skirtus stiklo butelius, be to, nenaudojami grybo formos kamščiai, padaryti iš kamštinės medžiagos ar kitos medžiagos (kuri gali liestis su maisto produktais), įtvirtinti tam tikru įtaisų ir padengti, jei reikia, kepurėle.

Bendrieji reikalavimai

Geografinės nuorodos „Ratafia champenois“ pavadinimas visose etiketėse rašomas vienodo dydžio, spalvos ir šrifto rašmenimis.

Nė vienas iš geografinę nuorodą „Ratafia champenois“ sudarančių žodžių negali būti vartojamas atskirai. Pavadinimas niekuomet neskaidomas.

Likerio su geografine nuoroda „Ratafia champenois“ etiketėje draudžiama nurodyti vynuogių ir misos kilmę.

Sendinimo nuoroda

Toliau pateiktos su sendinimo trukme susijusios nuorodos gali būti pateikiamos kartu su geografine nuoroda „Ratafia champenois“ tik šiomis sąlygomis:

- nuoroda „Vieux“ (senas) žymimas likeris, sendintas bent 3 metus nuo išpilstymo į medines statines dienos,
- nuoroda „Très vieux“ (labai senas) žymimas likeris, sendintas bent 8 metus nuo išpilstymo į medines statines dienos.

Likerio etiketėje šios nuorodos užrašomos rašmenimis, ne didesniais nei pusė rašmenų, kuriais parašytas geografinės nuorodos pavadinimas, dydžio.

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 431/16)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PODPIWEK KUJAWSKI“

ES Nr. PGI-PL-02212 – 2017 7 19

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Podpiwek kujawski“

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Lenkija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Podpiwek kujawski“ yra tamsiai rudas, gazuotas, fermentuotas, saldintas, nealkoholinis skrudintų grūdų gėrimas, kurio pagrindinės sudedamosios dalys yra skrudinti miežių grūdai, skrudintos maltos trūkažolės šaknys ir kvapieji apyniai. Rinkai produktas „podpiwek kujawski“ pateikiamas dviejų formų – kaip vartoti paruoštas gazuotas gėrimas arba sausas mišinys, iš kurio gėrimą galima pasigaminti namuose.

Produkto „podpiwek kujawski“ sudėtyje nėra cheminių konservantų, kvapiųjų medžiagų (natūralių kvapiųjų medžiagų, natūralioms medžiagoms tapačių kvapiųjų medžiagų, sintetinių kvapiųjų medžiagų) ar dažiklių (natūralių dažiklių, natūraliems dažikliams tapačių dažiklių).

Fizikinės, cheminės ir juslinės vartoti paruošto gėrimo savybės:

— sausosios medžiagos kiekis – 8–12 % (m/m) (priimtinas nuokrypis – $\pm 1,0$ %),

— cukraus kiekis – ne didesnis kaip 50 g/l,

— etilo alkoholio kiekis – 0,5 % (priimtinas nuokrypis – nuo –0,1 iki +0,5 %),

— skonis – skrudintų grūdų gėrimas yra gaivus, išskirtinio mielių skonio. Šiek tiek saldus, karstelėjęs ir švelniai rūgštus,

— tamsiai rudos spalvos.

Vartoti paruošto gėrimo žaliavas sudaro sausas mišinys, vanduo, mielės, cukrus ir antioksidantas – askorbo rūgštis. Rūgšties kiekis 1 g vieneto sausosios medžiagos – ne mažesnis kaip 0,015 g.

Sausas mišinys „Podpiwek kujawski“:

— skrudinti miežių grūdai – 89,92 % mišinio (priimtinas nuokrypis – ± 2 %),

— skrudintos maltos trūkažolės šaknys – 9,93 % mišinio (priimtinas nuokrypis – ± 2 %),

— citrinų rūgštis – 0,15 % (priimtinas nuokrypis – $\pm 0,05$ %).

Į pakuotę taip pat įeina džiovintos kvapiųjų apynių granulės (supakuotos atskirai) – 5 % mišinio svorio.

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

Pagal ant pakuotės nurodytą receptą vartoti paruoštas mišinys sumaišomas su vandeniu, cukrumi ir mielėmis. 200 g mišinio sudaro: 10 l vandens, 500 g cukraus, 5 g šviežių kepimo mielių arba alaus mielių (laikantis tinkamų proporcijų galima naudoti ir sausas mieles).

Fizikinės, cheminės ir juslinės sauso mišinio savybės:

- vandens kiekis – ne didesnis kaip 12 %,
- birios konsistencijos, smulkiagrūdis, gali pasitaikyti gabalėlių, kurie paspaudus pirštais subyra. Grūdėliai gali būti nuo mažų (išsisijoją pro sietą, kurio kvadratinį tinklo akių dydis yra 1,5 mm) iki didelių (sveiki skrudinti miežių grūdai, skrudintų trūkažolių miltai ar 3–5 mm dydžio dribsniai),
- nuo rudos iki tamsiai rudos spalvos, gali pasitaikyti šviesesnių ar tamsesnių grūdėlių,
- karstelėjęs, skrudintų grūdų gėrimams būdingo skonio.

Į produktą „podpiwek kujawski“ (sausą mišinį ir vartoti paruoštą gėrimą) gali būti dedama rūgštingumą reguliuojančios medžiagos (citrinų rūgšties) arba antioksidanto (askorbo rūgšties).

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

—

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

Gaminant sausą mišinį, nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami šie gamybos veiksmai:

- skrudinami miežių grūdai ir maltos trūkažolės šaknys,
- laikantis 3.2 punkte nurodytų proporcijų ruošiamas sausas mišinys.

Gaminant vartoti paruoštą gėrimą, nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami šie gamybos veiksmai:

- skrudinami miežių grūdai ir maltos trūkažolės šaknys,
- laikantis 3.2 punkte nurodytų proporcijų ruošiamas sausas mišinys,
- verdamas grūdų mišinys ir įmaišomos skrudintos trūkažolės šaknys (misa),
- įmaišomos ir verdamos kvapiųjų apynių granulės,
- įmaišomas cukrus,
- produktas atšaldomas,
- produktas nukošiamas,
- įmaišomos mielės ir produktas fermentuojamas,
- produktas išpilstomas į butelius,
- produktas pasterizuojamas arba taikomas kitas metodas, siekiant, kad mielės taptų neaktyvios.

Fermentuojama butelyje, o fermentacijos procesas nutraukiamas pasterizuojant arba taikant kitą metodą, siekiant, kad mielės taptų neaktyvios. Taip užtikrinamas mažas alkoholio kiekis.

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

Vartoti paruoštas gėrimas „podpiwek kujawski“ rinkai pateikiamas tamsaus stiklo buteliuose.

Sausas mišinys „podpiwek kujawski“ rinkai pateikiamas pakeliuose.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Kujavijos Pamaro vaivadija (pagal jos administracines ribas).

5. **Ryšys su geografine vietoje**

Gėrimo „podpiwek kujawski“ išskirtinumą lemia ypatingos produkto savybės ir geras vardas, priskirtini jo geografinei kilmei.

Kujavijos Pamaro vaivadijoje dirvožemio ir klimato sąlygos miežiams ir trūkažolėms augti yra palankios, todėl šių žaliavų čia gausu. Unikalus gėrimo gamybos būdas naudojant skrudintus miežius ir trūkažolės šaknis šioje vietovėje sukurtas dėl to, kad produkto „podpiwek kujawski“ gamybai naudojamos žaliavos buvo plačiai prieinamos, ir dėl vietos gamintojų įgūdžių. Būtent šioje vietovėje, dėl vietos gamintojų žinių ir įgūdžių, buvo įmanoma nustatyti tinkamas sudedamųjų dalių proporcijas, miežių ir trūkažolės šaknų skrudinimo laipsnį, taip pat tinkamas sąlygas – fermentacijos temperatūrą ir trukmę. Visa tai užtikrina aukštą produkto „podpiwek kujawski“ kokybę ir specifines savybes.

5.1. Sausas mišinys

Produkto „podpiwek kujawski“ gamybos istorija siekia 1816 m., broliams Bohm'ams atidarius fabriką Kujavijos Pamaro vaivadijoje. Miežių ir trūkažolės mišinys su apyniais (sausas mišinys), kartu su receptu, pagal kurį vartotojai pasigamindavo šio gaivinančio gėrimo namuose, buvo sukurtas būtent šioje gamykloje ir visam laikui tapo neatsiejama regiono istorijos dalimi. Kalbant apie alui gaminti naudotas žaliavas (miežių salyklą), pagal gamintojo receptą pagamintas vartoti paruoštas gėrimas nebuvo įprastas „podpiwek“ (vandeningas alus), o skrudintų miežių grūdų gėrimas su skrudintomis maltomis trūkažolės šaknimis ir apyniais.

Sausas mišinys, naudojamas šiam gaivinančiam gėrimui pasigaminti namuose, buvo parduodamas pavadinimu „podpiwek“. Šis tamsiai rudos spalvos gėrimas prieš Antrąjį pasaulinį karą buvo itin populiarus – tai buvo matyti iš nesąžiningų konkurentų veiksmų, kai buvo klastojama originali sauso mišinio pakuotė ir šio gėrimo gamybos receptas. Dėl konkurentų mėginimų klastoti produktą 1938 m. cikorijos fabrikas „Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm and Co i Gleba S.A.“ Vloclaveke kreipėsi dėl „podpiwek“ patento ir jis buvo suteiktas. Pavadinimą „podpiwek“ buvo galima naudoti tik 3.2 punkte aprašytam sausam mišiniui. Patentas paskutinį kartą atnaujintas 1969 m. Kita teisė į receptą turėjusi įmonė pavadinimui „podpiwek“ skirto patento neatnaujino, bet prie pavadinimo pridėjo žodį „kujawski“.

5.2. Vartoti paruoštas gėrimas

Tai, kad buvo sukurtas vartoti paruoštas gėrimas „podpiwek kujawski“, neatsiejama nuo jam gaminti naudojamo sauso mišinio istorijos ir gamintojų gebėjimo atlikti fermentaciją. Pirmą kartą gėrimą, kuris vėliau bus žinomas kaip „podpiwek kujawski“, fermentuoti pamėginta 1938 m. cikorijos fabrike Vloclaveke. Iš pradžių gėrimas buvo laikomas paruoštu vartoti praėjus trimis dienoms po jo paruošimo. Kadangi produkto populiarumas labiausiai išaugdavo derliaus nuėmimo metu, kai Kujavijos Pamaro vaivadijoje temperatūra būdavo aukščiausia, receptas buvo pakeistas, o vartotojams buvo patarta vieną dieną gėrimą laikyti šiltoje vietoje ir dar dvi dienas – vėsesnėje vietoje. Ketvirtą dieną jis būdavo paruoštas vartoti.

Įprastas gėrimas „podpiwek“ yra iš miežių salyklo pagaminto alaus šalutinis produktas (salyklinis gėrimas), saldintas ir dirbtinai prisotintas anglies dioksido. Priešingai nei kiti „podpiwek“ vadinami gėrimai, „podpiwek kujawski“ yra vienintelis fermentuotas gėrimas, kurio pagrindą sudaro skrudinti grūdai. Kiti „podpiwek“ vadinami gėrimai skirstomi į dvi kategorijas: gazuotus saldintus gėrimus ir salyklineis gėrimus. „Podpiwek kujawski“ gaminamas alkoholinio fermentavimo būdu, todėl jame yra maždaug trečdalis cukraus kiekio, randamo šio pavadinimo gazuotuose gėrimuose. Cukraus kiekis viename litre galutinio fermentuoto gėrimo yra ne didesnis kaip 50 g. Tai mažesnis kiekis nei gazuotame saldintame gėrime, kurio litre yra vidutiniškai 100 g cukraus. Fermentuojantis gėrimui „podpiwek kujawski“ mielės paverčia cukrų alkoholiu gamindamos dujas, todėl priešingai, nei kiti „podpiwek“ vadinami gazuoti gėrimai, „podpiwek kujawski“ nėra dirbtinai prisotintas anglies dioksido. Produktas skiriasi ir tuo, kad jame nėra cheminių konservantų, skirtų produkto galiojimo laikui pratęsti, bei kvapiųjų medžiagų ir dažiklių, kurių nededama dėl stipraus aromato, spalvos ir skonio, išgaunamų tradiciniu gamybos būdu.

Produkto „podpiwek kujawski“ dabartinį gerą vardą tarp vartotojų patvirtina tai, kad jis pristatomas nacionalinėse prekybos mugėse ir vietos renginiuose, kur reklamuojami tradiciniai ir regiono produktai, ir yra pelnęs prizų ir apdovanojimų nacionaliniuose konkursuose. Pavyzdžiui, 2009 m. gėrimui „podpiwek kujawski“ skirta pirma vieta konkurse „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów“ (liet. „Mūsų kulinarinis paveldas. Regionų skoniai“), kurį reguliariai rengia Lenkijos regioninių ir vietos produktų rūmai, siekdami populiarinti tradicinius, tam tikrame regione pagamintus produktus. 2011 m. ypatingas produkto „podpiwek kujawski“ savybes taip pat pripažino organizacija „Slow Food Polska“, kuri gaminiui suteikė savo rekomendaciją. Daugybė straipsnių vietos spaudoje ir internete bei laimėti apdovanojimai įrodo gerą gėrimo „podpiwek kujawski“ vardą. Dauguma straipsnių apie produktą „podpiwek kujawski“ spaudoje pasirodė pradėjus rengti kulinarijos konkursus, skirtus tradiciniams vietos maisto produktams populiarinti. 2011 m. didžiausiam Lenkijos festivalyje – „Skonių festivalyje“ Gručno mieste – gėrimas „podpiwek

kujawski“ įvertintas trijose kategorijose: pirmąją vietą gėrimų kategorijoje, pirmąją vietą menininkų ir žurnalistų kategorijoje bei festivalio didžiuoju prizū. Tais pačiais metais tarptautinėje maisto produktų mugėje „Polagra“ Poznanėje gėrimas „podpiwek kujawski“ pelnė aukščiausią tradiciniams produktams suteikiamą apdovanojimą – „Perła“ apdovanojimą. Būtent tuo laikotarpiu produktas „podpiwek kujawski“ buvo daugiausiai minimas spaudoje, kulinarijos tinklaraščiuose ir interneto svetainėse, radijuje bei televizijoje. Informacija apie šį gėrimą dažnai pasirodo straipsniuose, kuriuose aprašomi tipiški Kujavijos Pamaro vaivadijos maisto produktai – tai įrodo jo svarbą ir gerą vardą tarp vietos gyventojų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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

(2019/C 431/17)

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 GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

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

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

ES Nr. PDO-ES-02288–2017 2 9

SKVN (X)SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer“

Plaça del País Valencià,7.- 46250 Alcudia (Valensija), Ispanija

Tel. +34 962997702

El. paštas d.o.kaki@kakifruit.com

SKVN „Kaki Ribera del Xúquer“ reguliavimo taryba turi teisėtą interesą specifikacijos keitimo procedūroje, nes yra šios SKVN kontrolės įstaiga, besilaikanti UNE-EN ISO/IEC 17065 standarto. Tarnybą sudaro nustatytos vietovės persimonų augintojai; ji taip pat užsiima produkto populiarinimu ir platinimu.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

Produkto pavadinimas

Produkto aprašymas

Geografinė vietovė

Kilmės įrodymas

Gamybos būdas

Ryšys su geografine vietove

Ženklinimas

Kita (patikslinti)

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

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

5. Pakeitimai

1. Pirmuoju pakeitimu išplečiama geografinė vietovė, įtraukiant šias savivaldybes: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent, La Pobra del Duc.

Nuo saugomos kilmės vietos nuorodos „Kaki Ribera del Xúquer“ registravimo procedūros Valensijos regiono žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijoje pradžios 1998 m. ir šios SKVN paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* 2002 m. persimonų auginimo mastas nustatytoje geografinėje vietovėje Valensijos provincijoje gerokai išaugo. Produkcija padidėjo nuo vos 4 000 tonų 1997 metais iki daugiau nei 200 000 tonų 2015 metais. Toks augimas buvo susijęs su ekonominiais ir socialiniais aspektais.

1998 metais įsteigus reguliavimo tarybą, persimonai buvo auginami tik ribotoje Riberos vietovėje. Visas auginimas buvo sutelktas vos penkiose savivaldybėse. Bėgant metams šių vaisių imta auginti gerokai daugiau ir jie paplito po visą Riberą ir gretimas savivaldybes.

Taigi, remiantis nuo 2002 m. kaupiamais duomenimis, persimonų auginimo plotai Valensijos provincijoje nuo kiek daugiau nei 1 900 ha 2015 m. išaugo iki daugiau kaip 14 659 ha. Daugiausia vaisių auginama Riberos savivaldybėse, bet jie auga ir kaimyninėse savivaldybėse, kurių dirvos bei klimato sąlygos yra tokios pat kaip SKVN vietovės.

Persimonai, šiose savivaldybėse pradėti auginti daugiau nei prieš dešimtmetį, jose auga puikiai, nes augalai šioje zonoje prisitaikė taip pat gerai kaip ir SKVN vietai priskirtose savivaldybėse ir čia išaugintų vaisių fizinės, cheminės ir juslinės savybės yra tokios pačios.

Todėl buvo pasiūlyta išplėsti saugomos kilmės vietos nuorodos vietovę atsižvelgiant į faktą, kad kai kuriose savivaldybėse šių vaisių auginama vis daugiau, jie gerai jose prisitaikė ir produkcija yra geros kokybės, bei prižiūrėti, kad šiose savivaldybėse išaugintų persimonų savybės nesiskirtų nuo jau SKVN priskirtose vietovėse išaugintų vaisių savybių. Išplėtus geografinę vietovę, dabartinė SKVN produkcija gali išaugti daugiausia 20 %.

Savivaldybių, kurias siūloma įtraukti į nustatytą vietovę, klimato sąlygos ir jose išauginti persimonai nesiskiria nuo jau SKVN priskirtų savivaldybių klimato sąlygų ir produkcijos. Be to, į priskirtinų savivaldybių sąrašą įtraukiama Koteso savivaldybė: rengiant pradinę specifikaciją, ji per klaidą nebuvo nurodyta šiame sąrašė, nors yra viena iš Ribera Altos savivaldybių ir ją supa į pirmosios specifikacijos pradinį sąrašą įrašytos savivaldybės.

Kita vertus, iš dalies, kurioje aprašoma geografinė vietovė, išbraukiamas šis sakinys: „SKVN vietovėje auginimo plotas užima maždaug 2 300 ha, iš kurių beveik 1 800 ha yra įtraukti į registrą.“

Šioje dalyje turi būti nurodytos tik saugomai kilmės vietos nuorodai priskirtos savivaldybės. Dirbamų hektarų skaičius (nepriklausomai nuo to, ar jie įtraukti į kontrolės įstaigos registrą, ar ne) kinta, todėl neturi būti nurodomas specifikacijoje.

2. Antruoju pakeitimu patikslinama produkto aprašymo dalies informacija. Žodžiai „Išsiunčiami iš auginimo vietovės persimonai turi būti su taurele ir vaiskočiu“ pakeičiami žodžiais „Išsiunčiami iš auginimo vietovės persimonai turi būti su taurele ir vaiskočiu arba be jo“.

Specifikacijos 2 punkte „Produkto aprašymas“ nurodyta, kad išsiunčiami iš auginimo vietovės persimonai turi būti „su taurele ir vaiskočiu“. Tačiau specifikacijos 5 punkte „Gamybos būdas“ nurodyta, jog „imant derlių vaiskotis nupjaunamas taip, kad taurelė liktų ant vaisiaus“; tokia pat nuostata yra ir paskelbtame bendrajame dokumente. Šios nuostatos gali klaidinti: viena vertus, nurodyta, kad vaisius turi būti su vaiskočiu, antra vertus – kad vaiskotis turi būti nupjautas.

Taigi, kad būtų išvengta klaidingų aiškinimų, specifikacijos 2 punkto „Produkto aprašymas“ žodžiai „turi būti su taurele ir vaiskočiu“ pakeičiami žodžiais „turi būti su taurele ir vaiskočiu arba be jo“, o tai reiškia, jog skinant vaisius vaiskotis gali būti nupjaunamas daugiau ar mažiau trumpai, tačiau taip, kad neišlįstų virš taurelės ir imant derlių dėžėse nepradurtų kitų vaisių. Reikėtų pažymėti, jog vaiskotį rekomenduojama visiškai nupjauti, kad imant derlių jis nesugadintų kitų vaisių, tačiau dalis vaiskočio yra žemiau viršutinės vaisiaus dalies paviršiaus, nes taurelės vietoje vaisius yra įdubęs.

3. Trečiuoju pakeitimu iš produkto aprašymo išbraukiamas šis sakinys: „Išsiunčiami iš auginimo vietovės persimonai turi būti be jokio pašalinio kvapo ir (arba) skonio.“

Iš tiesų išbraukiamos savybės šiems vaisiams nebūdingos ir sutinkamos retai, nes „pašalinis kvapas“ gali atsirasti tik dėl puvinimo ar lengvai aptinkamų fizinių pakitimų, kurie jau aptarti kokybės reikalavimuose. Nuoroda „pašalinis skonis“ leidžia manyti, kad vaisiai turėtų būti ragaujami, o tai neturi prasmės, nes ir šiuo atveju „pašalinis skonis“ gali atsirasti tik dėl ligų ar fizinių pakitimų, kuriuos lengvai galima pamatyti plika akimi.

Produkto kokybę užtikrinančius aspektus jau tikrina kontrolės įstaiga ir ekonominės veiklos vykdytojai. Išbraukus šiuos žodžius būtų galima išvengti painiavos dėl produkto kontrolės ir sertifikavimo.

4. Ketvirtuoju pakeitimu įterpiami šie žodžiai: „taip pat tai, kas leistina nestandartiniams vaisiams“. Būtent dalyje „Produkto aprašymas“ šie žodžiai leidžiamų defektų aprašyme pateikiami du kartus.

Be analitinių veiksnių, produkto aprašyme pateikiamos aprašomosios produkto savybės, tarp kurių nurodyti leistini paviršiaus defektai. Taip nustatytas didžiausias leistinių apvalių ar stačiakampio formos estetinių defektų dydis. Kita vertus, yra įvairių tipų defektų (apvalių ar stačiakampio formos) ir nustatyti skirtingi leistini kiekvieno iš jų plotai. Išsamiau ši klasifikacija pateikiama SKVN „Kaki Ribera del Xúquer“ kokybės vadove.

Vaisių ir daržovių kokybės reikalavimuose numatytos įvairios kategorijos (ekstra, I, II ir kt.). Kiekvienai kategorijai leidžiamas tam tikras (ribotas) parametrų neatitinkančių vaisių skaičius. Šie vaisiai įvardijami kaip „nestandartiniai vaisiai“.

Pakeitimu nustatomas leidžiamas nestandartinių vaisių nuokrypis. Šiuo patikslinimu specifikacijoje nustatomi didžiausi paviršiaus defektų plotai ir pateikiama nuoroda į kilmės vietos nuorodos kokybės vadovą, kuriame išsamiai išvardyti įvairūs galimi vaisių defektai, taip pat nurodytas didžiausias leistinas kiekvienos defektų rūšies plotas. Šie kokybės reikalavimai ir esami kokybės reikalavimų modeliai nusako nestandartinius vaisius, tai yra vaisius, kurie neatitinka nurodytų defektų plotų ir kuriems reguliavimo taryba savo parengtuose reikalavimuose taip pat nustatė defektų plotus.

Siekiant išvengti šališko šio aspekto aiškinimo ir kokybės standartuose išsamiai nurodyti leidžiamas procentines plotų dalis buvo pasiūlyta įtraukti žodžius „taip pat tai, kas leistina nestandartiniams vaisiams“. Be to, nepatikslingus šio aspekto specifikacijoje, gali būti netinkamai aiškinama kontrolės ir sertifikavimo procedūra, nes jis paminėtas tik kontrolės įstaigos kokybės reikalavimuose, o specifikacijoje – ne, todėl nuspręsta, kad būtina suderinti šiuos dokumentus.

5. Penktuoju pakeitimu keičiama dalis „Gamybos būdas“, juo atnaujinamos persimonų derliaus ėmimo datos.

Iš tiesų anksčiau šioje dalyje buvo nurodyta, kad „Derlius imamas nuo rugsėjo mėnesio pabaigos iki lapkričio mėnesio pradžios“. Naujoje formuluotėje nurodoma: „Paprastai derlius imamas nuo rugsėjo mėnesio pabaigos ir tai gali trukti iki gruodžio mėnesio pabaigos ar sausio mėnesio pradžios.“

Persimonų derliaus ėmimo laikotarpį teko pailginti dėl to, kad nuo pirmojo SKVN įregistravimo pakito klimato sąlygos ir patobulėjo auginimo valdymo būdai. Pastaruosius kelerius metus įprasta, kad persimonų skynimas nusitęsia iki gruodžio pabaigos ar net iki sausio pradžios, ir toks pasikeitimas turi būti užfiksuotas specifikacijoje.

6. Šeštoju pakeitimu keičiama dalis „Ryšys su geografine vietove“, konkrečiai – tekstas, susijęs su saugomai vietovei ypatingų savybių suteikiančiais gamtos veiksniais.

Žodžiai „Ribera del Chukaras – Valensijos regiono vietovė, apsupta kvartero laikotarpio slėnio arba sąnašinės kilmės lygumos, per kurią teka Chukaro ir Magro upės“ pakeičiamas tekstu: „Ribera del Chukaras yra plati vietovė, apimanti Ribera Altos savivaldybes, taip pat Ribera Baišos savivaldybę ir gretimas savivaldybes, per kurias teka Chukaro upė ir jos intakai. Ši Valensijos regiono vietovė apsupta kvartero laikotarpio slėnio arba sąnašinės kilmės lygumos, per kurią teka Chukaro ir Magro upės.“

Pirmuoju pakeitimu siūloma įtraukti į specifikaciją kelias savivaldybes. Specifikacijos dalyje, kurioje aprašomas ryšys su geografine vietove, nurodomi gamtos veiksniai ir aprašoma SKVN geografinė vietovė. Logiškai dalis, kurioje aprašomas ryšys su geografine vietove, turi atitikti išplėstą SKVN teritoriją, todėl pakeičiamas SKVN vietovės aprašymas, kad atitiktų paraiškoje nurodytą naują vietovę, į kurią įtrauktos naujos savivaldybės.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER“

ES Nr. PDO-ES-02288–2017 2 9

SKVN (X)SGN ()

1. Pavadinimas

„Kaki Ribera del Xúquer“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

‘Rojo Brillante’ veislės persimono (*Diospyros kaki*) vaisius, valgomas šviežias. Vaisius užmezgamas partenokarpijos būdu; apdulkinimas nevyksta, tad vaisius neturi sėklų.

Vaisiaus savybės: imant derlių vaisius būna geltonai oranžinės spalvos, visiškai sunokęs tampa ryškiai raudonas. Odelė vidutiniško storumo, ne visai prisitvirtinusi prie minkštimo. Minkštimas standus, imant derlių būna raudonai oranžinės spalvos, visiškai sunokęs tampa ryškiai raudonas. Persimono skonis aitrus, tačiau visiškai sunokęs vaisius tampa saldus. Vaisiaus skerspjūvio forma apvali, o išilginio pjūvio – kiek pailga.

Išsiunčiami iš auginimo vietovės persimonai turi būti:

- nesmulkinti,
- su taurele ir vaiskočiu arba be jo,
- sveiki (negalima siųsti vaisių su pažeistu arba supuvusiu minkštumu),
- švarūs, iš esmės be jokių matomų pašalinių medžiagų,
- be perteklinės išorinės drėgmės.

Saugoma kilmės vietos nuoroda pažymėtų persimonų skersmuo turi būti ne mažesnis kaip 61 mm.

Vaisių minkštimas negali būti pažeistas, tačiau leidžiami smulkūs odelės defektai, kurie nedaro neigiamo poveikio bendrai produkto būklei, jo kokybei, laikymui ir išvaizdai pakuotėje:

- pailgos arba stačiakampio formos estetiniai defektai, kurie nedaro jokio poveikio vaisiaus minkštimui, gali būti ne didesni kaip 1 cm². Didžiausias leistinas defektų plotas – 2 cm², tačiau negali sudaryti daugiau kaip 20 % vaisiaus. Abiem atvejais saugomos kilmės vietos nuorodos „Kaki Ribera del Xúquer“ kokybės reikalavimuose nustatomas didžiausias leistinas kiekvienos defektų rūšies plotas, taip pat tai, kas leistina nestandartiniams vaisiams.
- Apvalios formos estetiniai defektai, kurie nedaro jokio poveikio vaisiaus minkštimui, gali būti ne didesnio kaip 1,5 cm skersmens. Didžiausias leistinas defektų plotas – 2,5 cm, tačiau jie negali sudaryti daugiau kaip 20 % vaisiaus. Abiem atvejais saugomos kilmės vietos nuorodos „Kaki Ribera del Xúquer“ kokybės reikalavimuose nustatomas didžiausias leistinas kiekvienos defektų rūšies plotas, taip pat tai, kas leistina nestandartiniams vaisiams.

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

—

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

Visi auginimo etapai turi būti vykdomi tik nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Kontrolės įstaiga gali tikrinti kiekvieno ekonominės veiklos vykdytojo produkto etiketes, kad užtikrintų tinkamą nomenklatūros ir saugomos kilmės vietos nuorodos logotipo naudojimą. Etiketėse privaloma nurodyti: Saugoma kilmės vietos nuoroda „Kaki Ribera del Xúquer“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro toliau išvardytos savivaldybės, kurių dirvožemis tinka vaisiams auginti: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartzeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Enova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva. Visos šios savivaldybės priklauso Valensijos provincijai, esančiai Valensijos autonominiame regione.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Ypatingos istorinės aplinkybės

Rytinis juodmedis (persimonas) – tai juodmedinių šeimos vaismedis, kilęs iš Kinijos, kur auginamas nuo VIII a. XIX a. antroje pusėje persimonai pradėti auginti Vakarų Europoje. Ispanijoje jie pasirodė aštuntajame to amžiaus dešimtmetyje. Mūsų dienomis didžiausia dalis ispaniškų persimonų išauginama Valensijos autonominiame regione; jame yra nustatyta saugomos kilmės vietos nuorodos „Kaki Ribera del Xúquer“ vietovė, kurioje išauginama 50 % visų vaisių.

'Rojo Brillante' veislės persimonai pradėti auginti atsitiktinai, Karleto savivaldybės pakraštyje pasėjus sėklų. Vėliau, maždaug XX a. septintajame dešimtmetyje, Alkudijos savivaldybėje šiais augalais apšodintas didelis plotas. Nuo tada ši veislė regione ėmė greitai plisti.

Gamtinis ypatumas

Ribera del Chukaras yra plati vietovė, apimanti Chukaro upės ir jos intakų pakrantėse esančias Ribera Altai ir Ribera Baišai priklausančias Valensijos provincijos savivaldybes, taip pat gretimas savivaldybes, per kurias teka Chukaro upė ir jos intakai. Ši Valensijos regiono vietovė apsupta kvartero laikotarpio slėnio arba sąnašinės kilmės lygumos, per kurią teka Chukaro ir Magro upės.

Didžioji dalis teritorijos, kurioje auginami persimonai, yra Chukaro ir Magro upių pakrančių plokštumoje, kurios kompaktiškame dirvožemyje daug organinių medžiagų. Tai sąnašiniai dirvožemio sluoksniai, kuriuose susikaupė Chukaro upės ir iš kalnų masyvų nusileidžiančių jos intakų srovės suneštos medžiagos. Be to, apatinėje nuolaidžių slėnio slaitių dalyje iš koliuvinių sąnašų sudarytas rausvos spalvos minkštas dirvožemis labai tinka intensyviai ūkininkavimui.

Vietovės klimatas švelnus, vidutinė metinė temperatūra – 17 °C, vidutinė sausio mėn. temperatūra – 9–10 °C, rugpjūčio – 24–25 °C. Debesuota būna retai, vidutinis metinis kritulių kiekis – ne daugiau kaip 400–500 mm. Be to, šalia esantys kalnai apsaugo augalus nuo šalnų, ypač intakų slėniuose.

5.2. Produkto ypatumai

'Rojo Brillante' veislė yra geografinės vietovės veislė, atsiradusi dėl savaiminių kitos vietos veislės pokyčių. Ji puikiai prisitaikiusi prie Ribera del Chukaro regiono sąlygų, todėl šioje vietovėje užauginamas geriausias persimonų derlius.

Geografinėje vietovėje auginamiems persimonams būdingas didesnis vaisiaus aukščio ir skersmens santykis ir aiškiai smailėjanti forma. „Kaki Ribera del Xúquer“ – smailios formos ir kiek ilgesnis nei įprastas vaisius, todėl vaisiaus aukščio ir skersmens santykis yra kiek didesnis. Taigi saugomoje geografinėje vietovėje išauginti persimonai būna ypatingos formos, o dėl švelnaus vietovės klimato ir nedidelių temperatūros svyravimų vaisiai yra didesni už išaugintus kitose vietovėse.

Be to, sunokę „Kaki Ribera del Xúquer“ būna ryškiai raudonos spalvos ir saldūs, o dėl vietovės klimato sąlygų sunoksta anksčiau nei kitose vietovėse auginami persimonai. Vaisius taip pat galima skinti nesunokusius. Specialiais būdais sumažinus rūgštumą juos galima parduoti, kai minkštimas tvirtas, saldus ir turi Ribera del Chukaro regiono persimonams būdingą skonį.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Teigiama, kad Ribera del Chukaro regionas yra 'Rojo Brillante' veislės persimonų gimtinė, nes būtent šiame regione pradėjo augti ši natūraliai mutavusi veislė, vėliau išplitusi ir regione, ir rinkoje.

Persimonų savybėms poveikį padarė nustatytos geografinės vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos.

Dėl netoliese esančios Viduržemio jūros vietovės klimatas švelnus, o dirvožemis sudarytas iš regioną supančių Chukaro ir Magro upių srovės suneštų koliuvinių sąnašų. Dėl šių veiksmų „Kaki Ribera del Xúquer“ įgauna jam būdingas savybes: vaisiai būna smalesnės nei įprasta formos, lemiančios didesnę aukščio ir skersmens santykį, didesni ir sunokę įgauna ypatingą spalvą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxquer

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

(2019/C 431/18)

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 GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

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

„TOMME DES PYRENEES“

ES Nr. PGI-FR-0176-AM01–2017 5 31

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Association „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS“

Registruota buveinė

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 PAU

FRANCE

Administracijos buveinė

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

FRANCE

Tel. 0+33 561754282. Faks. +33 561754280. El. paštas contact@frc2a.fr

Sudėtis: grupę sudaro pieno gamintojai, perdirbėjai ir sūrio nokintojai, todėl ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

Produkto pavadinimas

Produkto aprašymas

Geografinė vietovė

Kilmės įrodymas

Gamybos būdas

Ryšys su geografinė vietovė

⁽¹⁾ O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

Ženklinimas

Kita: pareiškėjų grupė, kontrolės įstaiga

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 nėra laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Dalis „Produkto aprašymas“

Žaliavos

Į „Tomme des Pyrénées“ sūriams gaminti naudojamą pieną pilama žalio karvių pieno, pasterizuoto arba žalio avių ir ožkų pieno, nes geografinėje vietovėje taikoma senovinė sūrių gamybos praktika neapsiriboja vien pasterizuoto karvių pieno naudojimu. Šiuo metu SGN gali būti žymimi tik iš pasterizuoto karvių pieno pagaminti sūriai, tačiau gaminant sūrius ūkiuose, kurių, nors ir gyvuojančių seniai, registruojant SGN prie grupės prisijungė nedaug, naudotas ne tik pasterizuotas karvių pienas, bet ir kitoks pienas (žalias arba termiškai apdorotas avių, ožkų arba maišytas pienas), o. Avių pienas naudojamas tik mišiniuose, mišinys su avių pienu naudojamas visoje geografinėje vietovėje, o vien avių pienas naudojamas tik dalyje vietovės.

„Tomme des Pyrénées“ produkto ypatumai nurodyti punkte „Ryšys su geografine vietove“:

— pusiau kieta, elastingos, tirpstančios burnoje ir kreminės tekstūros masė, kurios aromatas nokinant sūrį stiprėja;

— forma, kurią lemia sūrių aukščio ir skersmens santykis, visuomet tarp 2 ir 3, tad, nepriklausomai nuo svorio, sūriai traukiasi (praranda drėgmę) vienodai, o masė yra vienalytės spalvos.

Šios savybės būdingos ir iš pasterizuoto arba žalio karvių pieno, mišinio su avių pienu ir ožkų pieno pagamintiems sūriams.

Fizinės savybės

Siekiant tiksliau nusakyti produkto savybes, papildomai nurodoma, kad, pagal gamintojų praktiką, „Tomme des Pyrénées“ yra pusiau kietas nekaitintas sūris. Aprašyme esantis terminas „pusiau slėgtas“ išbraukiamas, nes yra netikslus.

Nuostata „Cilindro formos: 210–240 mm skersmens; 80–110 mm aukščio; 3,5–4,5 kg grynojo svorio“ pakeičiama nuostata „Sūris yra taisyklingo cilindro formos, abi jo pusės plokščios ir lygiagrečios, suapvalintais kraštais. Šio sūrio skersmens ir aukščio santykis yra nuo 2 iki 3. Sūris turi sverti ne mažiau kaip 400 gramų ir ne daugiau kaip 5,5 kilogramo.“

Šis pakeitimas atsirado įtraukus iš pieno mišinio ir ožkų pieno pagamintus sūrius, kurių dydžiai skiriasi. Taip pat šiuo pakeitimu atsižvelgiama į verslinės gamybos ar gamybos ūkiuose praktiką, pagal kurią galimi įvairūs sūrių dydžiai. Galiausiai, įtraukdami galimybę prekiauti nepjaustytais „Tomme des Pyrénées“ sūriais numačius mažiausią 400 g svorio sūrio dydį, gamintojai nori pasiūlyti vartotojams galimybę įsigyti nesupjaustytą sūrį.

Taip pat patikslinama „Tomme des Pyrénées“ sūrių forma, kad, būdamas įvairaus svorio, produktas būtų tos pačios išvaizdos: sūris yra taisyklingo cilindro formos, abi jo pusės plokščios ir lygiagrečios, suapvalintais kraštais. Nurodant sūrio skersmens ir aukščio santykį nuo 2 iki 3, siekiama užtikrinti, kad sūriai, nepriklausomai nuo svorio, būtų vienodos formos.

Cheminės savybės

Dydis „Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: mažiausiai 50 g 100 g išdžiovinto sūrio“ pakeičiamas mažiausiu riebalų kiekiu: „24 gramai riebalų 100 gramų galutinio produkto“. Šio pakeitimo tikslas:

— kitaip nurodyti kiekį, kad vartotojams būtų lengviau suprasti. Šiuo pakeitimu siekiama suderinti produkto aprašymą su nacionalinės teisės aktuose nustatyta prievole dėl sūrio ženklavimo (2007 m. balandžio 27 d. Dekretas Nr. 2007–628 dėl sūrių ir sūrio gaminių). Todėl nurodomas galutiniame produkte, o ne išdžiovintame sūryje esantis mažiausias riebalų kiekis;

- atsižvelgti į tai, kad ožkų pieno sūriuose riebalų yra mažiau. Iš tiesų, sugretinus dvi galiojančios specifikacijos nuostatas: „Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: mažiausiai 50 g 100 g išdžiovinto sūrio“ ir „53 gramai sausųjų medžiagų 100 gramų produkto“, prieinama prie išvados, kad mažiausias galutinio produkto riebalų kiekis yra 26,5 gramo. Šis kiekis nuo 26,5 gramo sumažinamas iki 24 gramų.

Išbraukiamas natrio chlorido kiekis („1,5–2 %“), nes siekiama atsižvelgti į įvairias visos geografinės vietovės verslinių sūrių gamintojų ir ūkininkų praktikas.

Juslinės savybės

Pastraipa:

„Šie kriterijai nustatomi atsižvelgiant į tokius elementus:

- tvirtumas ir išorės išvaizda,
- masės spalva ir konsistencija,
- skonis.

Atitinkamų deskriptorių visuma leidžia apibrėžti

- produktų su juoda pluta,
- produktų su aukso spalvos pluta,
- supakuotų produktų tipines juslines savybes.“

keičiama taip:

„Pluta:

Pluta yra oranžinio atspalvio, su bent jau baltos, geltonos ir pilkos spalvų priemaišomis, lygi, gali turėti keletą nelygumų.

Iš termiškai apdoroto pieno pagaminti „Tomme des Pyrénées“ sūriai gali būti su juodos arba aukso spalvos apvalkalu.

Masė:

- vientisos vienodos spalvos, kuri gali būti nuo baltos iki geltonos, taip pat tarpinės dramblio kaulo spalvos;
- tekstūra: elastinga, tirpstanti burnoje, kreminė ir vienalytė, su daugiausia netaisyklingos formos ir dydžio vienodai pasiskirsčiusiomis skylutėmis, nokinamas sūris tampa vis kietesnis;
- skonis: priklausomai nuo nokinimo trukmės ir naudojamo pieno, skonį lydintis aromatas gali būti nuo šviežių išrūgų iki aštresnio, nepernelyg kartaus aromato.“

Šiuo pakeitimu išsamiau nusakomos savybės ir iš juslinių kriterijų išbraukiama nuoroda į „tvirtumą“, visiškai netinkanti „juodą pluta“ turintiems „Tomme des Pyrénées“ sūriams, kurie nokinami mažiausiai 21 dieną. Iš tiesų sūriams nokstant jų tekstūra darosi vis tvirtesnė, o dėl galimybės naudoti ne tik karvių pieną atsiranda nedidelių cheminės sudėties skirtumų, kuriuos lemia gamybos būdai, ir nuo įvairių naudojamo pieno proporcijų priklausančių skonio atspalvių. Gamybos būdo nuostatos leidžia užtikrinti, kad būtų pagaminami panašių savybių sūriai.

Iš tiesų SGN „Tomme des Pyrénées“ sūriai išlaiko bendras savybes. Juos apibūdina šie deskriptoriai:

- tekstūra, aromatai: pusiau kieta nekaitinta elastingos, tirpstančios burnoje ir kreminės tekstūros masė, kurios aromatas nokinant sūrį stiprėja;
- forma: sūrių aukščio ir skersmens santykis visuomet yra tarp 2 ir 3, tad, nepriklausomai nuo svorio, sūriai traukiasi (praranda drėgmę) vienodai, o masė yra vienalytės spalvos.

Pateikimas prekybai

Įtraukus nedidelio dydžio „Tomme des Pyrénées“ sūrius, įtraukiama papildoma nuostata, pagal kurią „Tomme des Pyrénées“ sūrius leidžiama parduoti nepjaustytus. Ši pateikimo prekybai forma papildo supjaustyto ar fasuoto sūrio variantus.

5.2. **Dalis „Geografinė vietovė“**

Departamentų, kurių teritorija iš dalies patenka į geografinę vietovę: Odo (11), Aukštutinės Garonos (31), Rytų Pirėnų (66), savivaldybės yra išvardytos.

Galiojančioje specifikacijoje esantis žemėlapis pakeičiamas išsamesniu žemėlapiu.

Geografinė vietovė išplečiama į naujas Odo, Aukštutinės Garonos ir Rytų Pirėnų departamentuose esančias Pirėnų masyvo savivaldybes.

Šio pakeitimo tikslas yra papildyti geografinę vietovę, į ją įtraukiant rytinę Pirėnų dalį. Šioje vietovėje gaminama nemažai „tomme“ tipo sūrių, kurių ypatumai yra artimi „Tomme des Pyrénées“ sūriams. Todėl geografinėi vietovei priskiriama visa Prancūzijai priklausanti kalnų grandinės pusė, kurioje gyvuoja ir senoji, ir šiuolaikinė gamybos praktika.

5.3. **Dalis „Kilmės įrodymas“**

Kasdiene surinkto pieno priėmimo ir išvežimo ir pagamintos produkcijos, pažymėtos data ir suskirstytos chronologine tvarka, apskaita apsiribojančios atsekamumo sistemos elementai pakeičiami šiais elementais:

- Įtraukiama pieno, sūrių gamyboje ir nokinime norinčių dalyvauti ekonominės veiklos vykdytojų identifikavimo tvarka.
- Atsekamumo sistema leidžia garantuoti vartotojams, kad „Tomme des Pyrénées“ produktas atitinka SGN patvirtintas savybes. Atsekamumo esmė – išsaugoti visą būtiną ir pakankamą, norint sužinoti produkto kilmę ir sudėtį viso jo gamybos, perdirbimo ir platinimo proceso metu, informaciją. Produktų kilmę užtikrina jų identifikavimas ir atsekamumo nuo gamybos pradžios ir nuo jos pabaigos sistema.
- Aprašytos sistemos lentelėje galima apibendrinti reikiamus dokumentus ir registracijas ir bent jau tikėtinus kiekvieno produkto gyvavimo etapo duomenis (pašarų kilmę, pieno gamyba, surinkimas, pieno priėmimas sūrių gamykloje, gamyba, gabenimas į nokinimo vietą, nokinimas, gabenimas į pjaustymo ir pakavimo vietą). Šie dokumentai yra prieinami už kontrolę atsakingiems darbuotojams.

Naujoji redakcija pagerina produkto atsekamumą.

5.4. **Dalis „Gamybos būdas“**

Pieno gamyba. Gyvulių šėrimas

Produkto gamybos būdas papildomas šiomis su pieninių karvių bandų šėrimu susijusiomis nuostatomis:

„Davinį sudaro pašarai ir jų priedai. Pašarus sudaro žolė, grūdai ir jų sausi ar drėgni produktai, taip pat džiovinti augaliniai produktai. 70 % per metus sušeriamų pašarų turi būti iš geografinės vietovės.

Gyvuliai, kurių pienas skirtas perdirbti į sūrius iš žalio ar termiškai apdoroto pieno, turi būti šeriami laikantis šių kriterijų: mažiausiai 25 % metinio sausųjų medžiagų davinio turi sudaryti sudžiovinta arba nušienauta ganyklų žolė iš geografinės vietovės, per metus turi būti ganoma mažiausiai 91 dieną.

Leidžiamus naudoti priedus sudaro: koncentratai (grūdai, išspaudos, azoto junginiai), išrūgos, iš augalinių produktų, mineralų, vitaminų ir mikroelementų sudaryti pašarai.“

Šis pakeitimas produktui įtakos neturi; jo tikslas – specifikacijoje aprašyti „Tomme des Pyrénées“ sūrių, kurie gaminami iš geografinėje vietovėje, esančioje Prancūzijai priklausančioje Pirėnų kalnų grandinės pusėje, pagaminto pieno, gamybos praktiką. Iš tiesų visuomet buvo labai svarbu pieninių karvių bandas šerti geografinės vietovės pašarais. Ši nuostata grindžiama tuo, kad dėl dirvožemio sudėties ir kritulių kiekio geografinėje vietovėje auga kokybiška žolė, o tai skatina ekonominės veiklos vykdytojus kuo geriau išnaudoti šiuos išteklius. Taip pat naudojami geografinėje vietovėje išauginti grūdai. Gaminant žalią pieną, daugiausia mažuose ūkiuose, šie išteklių išnaudojami ganant ganyklose.

Įterpiama nuostata, kad „avių pienas melžiamas iš 'Basco-béarnaise', 'Castillonnaise', 'Manech' juodagalvių arba raudongalvių veislių avių“. Toks pakeitimas grindžiamas tuo, kad leista gamybai naudoti avių pieną. Nurodytos pieninių avių veislės istoriškai auginamos geografinėje vietovėje, nes yra gerai prisitaikiusios prie Pirėnų sąlygų. Šių avių ūkiuose auginama daugiausiai ir jų pienas naudojamas „tomme“ sūriams gaminti.

Pieno surinkimas

Įterpiamas sakiny „Sūrinės pieną surenka ne rečiau kaip kas dvi dienas“, nes juo įtvirtinama įmonių naudojama praktika ir siekiama užtikrinti tinkamą pieno, visų pirma žalio, kokybę. Ši papildoma nuostata nekeičia pagrindinių produkto savybių.

Pagalbinės medžiagos ir priedai

Galiojančios specifikacijos nuostatos: „Laikymas talpykloje rauginant arba nerauginant (su pieno raugu), pridėjus ar nepridėjus kalcio chlorido (CaCl₂)“, „Gyvulinės kilmės šliužo fermento pridėjimas“, „Kitus priedus (išskyrus kalcio chloridą (CaCl₂), pieno raugą ir gyvulinės kilmės šliužo fermentą) naudoti draudžiama, išskyrus aromatizavimo ir nokinimo kultūras“ pakeičiamos leidžiamų naudoti pagalbinių medžiagų ir priedų sąrašu.

Įtraukiamos šios pagalbinės gamybos medžiagos:

- leidžiami visų rūšių koaguliacijos fermentai (ne tik gyvulinės kilmės šliužo fermentai), siekiant atspindėti didžiausių gamintojų naudojamą praktiką;
- „organinės rūgštys“ (taip leidžiama įtraukti visas naudojamas rūgštis, pavyzdžiui, ant plutos pilamą actą, kuris ją išdžiovina ir saugo);
- CO₂ (arba anglies dioksidas), kuris naudojamas, jei prieš formuojant sūrius katile reikia sumažinti pH.

Šiomis įterptomis nuostatomis siekiama integruoti gamybos ir nokinimo cechuose naudojamą praktiką. Ji nekeičia produkto ypatumų.

Be to, leidžiančios naudoti tam tikras priemones (apsaugos nuo grybelių medžiagas, plastifikatorius, parafiną, dažiklį (anata)) nuostatos:

- „— „Tomme des Pyrénées“ juoda sūrių pluta laikantis galiojančių standartų gali būti apdorojama apsaugos nuo grybelių medžiaga ir (arba) plastifikatoriumi ir (arba) dažytu parafinu.
- „Tomme des Pyrénées“ sūrių aukso spalvos pluta (kurios spalva gali būti nuo geltonos iki oranžinio atspalvio) gali būti apdorojama apsaugos nuo grybelių medžiaga, dažoma arba nedažoma dažikliu E160b (anatu), gali būti naudojamos arba nenaudojamos paviršiaus floros kultūros, derinamos su sūrių vartymu.“

keičiamos šiomis visiems „Tomme des Pyrénées“ sūriams taikomomis nuostatomis:

- „— priedai:
- sūrio konservantas: lizocimo hidrochloridas;

dažikliai (karotenai, anatas E160b, karamelė, anglis) ir plutos konservantai (apsaugos nuo grybelių medžiagos: natamicinas, sorbatas). Dažiklių ir plutos konservantų neleidžiama naudoti gaminant sūrius ūkiuose, taip pat gaminant sūrius iš žalio pieno. Ne mažiau kaip 1,5 kg, bet ne daugiau kaip 5,5 kg sveriantiems ir iš termiškai apdoroto pieno pagamintiems sūriams padengti leidžiama naudoti šias medžiagas: polivinilacetatą, parafiną.“

Šie pakeitimai grindžiami tokiomis nuostatomis:

Lizocimo hidrochlorido paskirtis – neleisti sūriams išsipūsti dėl fermentacijos, kurios metu susidaro sviesto rūgštis, procesų.

Kalbant apie plutos apdorojimą, terminas „juoda pluta“ išbraukiamas, nes yra netinkamas. Iš tiesų nei plastifikatorius, nei parafinas nėra sūrio pluta, jie yra sūrio apvalkalas. Be to, naują redakciją sūrių gamintojui arba nokintojui suteikiama galimybė naudoti leidžiamus plutos konservantus arba dažiklius tiek, kiek jie leidžia išgauti punkte „Produkto aprašymas“ aprašytą išvaizdą. Plutos konservantai yra galiojančioje specifikacijoje nurodytos apsaugos nuo grybelių medžiagos. Naudojant dažiklius galima išgauti vienodą visos sūrių partijos plutos spalvą.

Plutos dažikliai, apsaugos nuo grybelių medžiagos, padengimo medžiagos nenaudojamos produkcijai iš žalio pieno, nes tokia šiuo metu yra iš žalio pieno sūrius gaminančių sūrinių praktika.

Gamyba

Pakeičiamas ir papildomas gamybos etapų sąrašas:

5.4.1. Pieno laikymas ir (arba) rauginimas

Žodžiai „Laikymas šaldant arba nešaldant“ ir „Laikymas talpykloje rauginant arba nerauginant (su pieno raugu), pridėjus ar nepridėjus kalcio chlorido (CaCl₂)“ pakeičiami šiomis nuostatomis:

„Gamybai naudojant žalią pieną, į pieną turi būti dedama šliužo fermento arba pienas turi būti surauginamas ne vėliau kaip per 48 valandas nuo pirmojo melžimo.

Gamybai naudojant termiškai apdorotą pieną, laikas nuo pieno priėmimo ir pirmojo terminio apdorojimo negali būti ilgesnis kaip 18 valandų. Po terminio apdorojimo iki fermento pridėjimo pieną galima laikyti nustatytoje temperatūroje ne ilgiau kaip 30 valandų. Pieną galima laikyti ne aukštesnėje kaip 15 °C temperatūroje daugiausia 15 valandų, per tą laiką gali vykti pieno rauginimas.“

Tokių pakeitimų tikslas yra aiškiai aprašyti nusistovėjusią „Tomme des Pyrénées“ gamintojų praktiką.

Be to, įterpiamos pieno mišinius sudarančio pieno proporcijos, kad atitiktų skyriaus „Produkto aprašymas“ pakeitimus.

5.4.2. Pieno naudojimo sąlygos

Įterpiama nuostata: „Tomme des Pyrénées“ sūriai gali būti gaminami iš:

- karvių pieno;
- ožkų pieno;
- nustatytomis proporcijomis sumaišyto pieno:
 - karvių pieno, sumaišyto su avių pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio),
 - karvių pieno, sumaišyto su ožkų pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio),
 - ožkų pieno, sumaišyto su avių pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio).

Šis pakeitimas susijęs su iš ožkų ir avių pieno pagamintų „tomme“ tipo sūrių įtraukimu. Tūriu išreikštos proporcijos užtikrina, kad būtų naudojama pakankamai didelė kiekvienos pieno rūšies dalis ir kad dėl šios priežasties gamybai būtų naudojamas pieno mišinys. Šios pieno maišymo proporcijos atitinka gamintojų praktiką.

5.4.3. Standartizacija

Įterpiama nuostata, kad leidžiama standartizuoti baltymų ir riebalų kiekį sūriuose, nes ši standartizacija įtraukta į gamintojų naudojamos praktikos aprašymą.

5.4.4. Terminis apdorojimas

Įterpiama nuostata: „Kai pienas apdorojamas termiškai, tokio apdorojimo tvarka, atsižvelgiant į produkto kategoriją (termiškai apdorotas, pasterizuotas), nustatoma galiojančiuose teisės aktuose.“, kuria primenama, kad pieno terminio apdorojimo ir pasterizavimo sąlygos skiriasi.

5.4.5. Inokuliacija

Norint patikslinti naudojamų kultūrų tipus, žodžiai „aromatizavimo ir nokinimo kultūros“ keičiami žodžiais „atrinktos arba natūralios pieno fermentų kultūros ir nokinimo kultūros“.

5.4.6. Fermento pridėjimas

Sakinys „Fermento pridedama esant 35 °C arba žemesnei temperatūrai“ pakeičiamas sakiniu: „Fermento pridėjimas vyksta pridedant koaguliacijos fermento 40 °C ar žemesnėje temperatūroje.“

Terminas „šliužo fermentas“ pakeičiamas terminu „koaguliacijos fermentas“, nes pastarojo apibrėžtis platesnė nei šliužo fermento, kuris gaminimas iš veršelių skrandžių.

Didžiausia leidžiama temperatūra padidinta nuo 35 °C iki 40 °C, nes optimali koaguliacijos fermentų veiklos temperatūra yra apie 38 °C.

Šie pakeitimai nekeičia pagrindinių produkto savybių.

5.4.7. Koaguliacija

Įterpiama nuostata: „Bendroji koaguliacijos trukmė negali viršyti 60 minučių.“, kuria nusakoma gamintojų praktika įgyvendinant šį svarbų etapą. Tokia trukmė būdinga „šliužo fermento tipo“ pieno krekėjimui (koaguliacijai), kuris yra būtinas gaminant pusiau kietą sūrį.

5.4.8. Varškės smulkinimas, maišymas ir kaitinimas

Žodžiai „Varškės pjaustymas“ keičiami žodžiais: „Varškės smulkinimas yra varškės supjaustymas pjaustymo įrankiu. Varškės ir išrūgų mišinio negalima kaitinti daugiau nei iki 45 °C.“ Ši aukščiausia temperatūra nusako nekaitintos masės sūrį. Šiuo pakeitimu įtvirtinama esama gamintojų praktika.

5.4.9. Laktozės pašalinimas

Žodžiai „Grūdelių plovimas nusunkus dalį išrūgų“ keičiami tekstu: „Laktozę galima pašalinti tokiu būdu:

- nupilant išrūgas: 0–45 % gamybai naudoto pieno tūrio;
- pripilant geriamojo vandens: 0–45 % gamybai naudoto pieno tūrio (mišinio temperatūra turi būti žemesnė kaip 45 °C).“

Šiuo pakeitimu taip pat įtvirtinama esama gamintojų praktika.

5.4.10. Išpilstymas į formas

Sakinys: „Masė išpilstoma į formas su drobe arba be jos“ keičiamas sakiniu „Masė išpilstoma į formas rankiniu arba mechanizuotu būdu“, taip nusakant gamintojų praktiką. Šis pakeitimas produktams įtakos neturi.

5.4.11. Nuvarvinimas formoje, rūgšties susidarymas

Sakiniai: „Tomme des Pyrénées“ sūriai juoda pluta nuvarvinami ir apverčiami“ ir „Tomme des Pyrénées“ sūriai aukso spalvos pluta nuvarvinami, slegiami ir apverčiami“ pakeičiami tekstu „Sūriai apverčiami kelis (mažiausiai du) kartus. Slėgti neprivaloma. Rūgšties susidarymas laikomas baigtu, kuomet pH tampa ne didesnis kaip 5,3 arba rūgštingumas tampa didesnis nei 40 laipsnių pagal *Dornic* skalę.“

Šie pakeitimai grindžiami tuo, kad nuspręsta nebenaudoti juodos ir aukso spalvos sūrio plutos nuorodų. Jais suteikiama daugiau informacijos apie praktiką ir aiškiai apibrėžiamas „Tomme des Pyrénées“ gamybos būdas.

5.4.12. Sūdymas

Žodžiai „Sūdymas sūryme ar sausa druska“ keičiamas šiomis tikslesnėmis nuostatomis:

- Sūdymas sūryme: įterpiama nuostata, kad sūrymą sudaro vanduo, druska, pieno rūgštis ir kad sūrymas visuomet turi būti prisotintas, jo temperatūra – ne aukštesnė nei 16 °C, o pH – ne didesnis nei 5,6.
- Sūdymas sausa druska: įterpiama nuostata, kad patalpos temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 14 °C.

Šie pakeitimai nekeičia pagrindinių produktų savybių: jų tikslas yra papildyti sūrių gamybos sąlygas įtraukiant sūrių gamybos ūkiuose, verslinius ir pramoninius gamybos būdus. Šių patikslinančių nuostatų paskirtis yra aiškiai apibrėžti „Tomme des Pyrénées“ sūrių gamybos būdą nurodant ne tik „Tomme des Pyrénées“ sūrių, kuriems šiuo metu vieninteliams taikoma SGN, tačiau ir sūrių iš pieno mišinių ar ožkų pieno gamintojų praktiką.

5.3.13

Nokinimas

Sakinys „Nokinimas turi vykti esant kontroliuojamai temperatūrai ir drėgniui“ keičiamas tokiomis nuostatomis:

- Leidžiama atidėti šviežių sūrių nokinimą laikant juos vakuume. Ši nuostata taikoma tik sūriams iš pieno mišinių ir ožkų pieno, laikantis nustatytų (laiko, temperatūros, trukmės) sąlygų: sūrių nokinimas gali būti atidėtas ne vėliau kaip per 10 dienų po sūdymo, jų laikymo temperatūra turi būti nuo $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, užšaldyti sūrius draudžiama; ilgiausia atidėjimo trukmė – 10 mėnesių, nokinimo trukmė skaičiuojama nuo atidėjimo pabaigos dienos. Dėl tokio atidėjimo iš pieno mišinio su avių ar ožkų pienu pagamintais „Tomme des Pyrénées“ sūriais galima prekiauti ištisus metus, nors pienas gaminamas tik dalį metų. Šios nuostatos įtraukimas grindžiamas tuo, kad buvo įtraukti iš pieno mišinio gaminami sūriai.
- Nokinimo sąlygos: įterpiamos nuostatos: „Sūriai nokinami rūsyje, $7\text{--}16\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje“ ir „Sūriai vartomi ir prižiūrimi, kad būtų taisyklingos formos“. Šiomis nuostatomis siekiama tiksliau nusakyti nokinimo sąlygas, atsižvelgiant į įvairius sūrių, kurie gali būti žymimi SGN, dydžius, taip pat į atitinkamą nokinimo trukmę. Jos atitinka gamintojų patirtį ir žinias.
- Kalbant apie iš žalio pieno pagamintus „Tomme des Pyrénées“ sūrius, taip pat nurodoma: „Priežiūra apima paviršiaus nuvalymą sausuoju būdu, vandeniu su nokinimo fermentais arba be jų, arba sūrymu.“ Šiuo pakeitimu pateikiama tikslesnė informacija, kurios tikslas – geriau nusakyti nokinimo sąlygas.
- Įterpiamos mažiausios įvairių „Tomme des Pyrénées“ kategorijų sūrių nokinimo trukmės, apskaičiuojamos nuo fermento pridėjimo dienos:
 - ne mažiau kaip 400 g, bet ne daugiau kaip 1,5 kg sveriančių sūrių:
 - 30 dienų – iš termiškai apdoroto ožkų pieno ar pieno mišinio arba iš žalio karvių ar ožkų pieno pagamintų sūrių,
 - 40 dienų – iš žalio pieno mišinio pagamintų sūrių;
 - daugiau kaip 1,5 kg, bet ne daugiau kaip 5,5 kg sveriančių sūrių:
 - 21 diena – iš termiškai apdoroto karvių pieno pagamintų sūrių su juodu apvalkalu, 45 dienos – iš termiškai apdoroto karvių pieno pagamintų sūrių su pluta arba aukso spalvos apvalkalu,
 - 60 dienų – iš termiškai apdoroto ožkų pieno ar pieno mišinio arba iš žalio karvių ar ožkų pieno pagamintų sūrių,
 - 90 dienų – iš žalio pieno mišinio pagamintų sūrių.
- Ši nokinimo trukmė skaičiuojama nuo fermento pridėjimo dienos.
- Įterpiamos nuostatos susijusios su sūrių iš mišinių su avių pienu ir ožkų pieno sūrių įtraukimu. Šiomis nuostatomis patikslinama, kad iš karvių pieno pagamintų sūrių nokinimo trukmė yra 21 diena (sūrių su juoda žieve) arba 45 dienos (sūrių su aukso spalvos žieve). Taip atskiriami iš termiškai apdoroto pieno ir žalio pieno pagaminti sūriai. Atitinkama įvairių produkto variantų nokinimo trukmė nustatyta siekiant aiškiai apibrėžti praktikas, dėl kurių „Tomme des Pyrénées“ sūriai įgyja savo ypatumus. Taigi, kad atsiskleistų savybės, didelio dydžio sūriams, taip pat iš žalio karvių pieno pagamintiems sūriams reikia nokti ilgiau nei mažo dydžio ir iš pasterizuoto pieno pagamintiems sūriams.

5.5. Dalis „Ryšys su geografine vietove“

Galiojančios specifikacijos skyriuje „Ryšys su geografine vietove“ pateikta tik istorinė informacija. Ši informacija papildoma, siekiant pristatyti geografinės vietovės ypatumus, produkto ypatumus ir produkto kokybę grindžiamą jo ir kilmės priežastinį ryšį.

Be formaliųjų pakeitimų, į skyrių įtraukiami jau nuo seno Pirėnuose gaminami sūriai iš nepasterizuoto karvių pieno, ožkų pieno ir pieno mišinių sūriai, kurių gamybai naudojami vietiniai žolės išteklių ir plačiai geografinėje vietovėje paplitę gamybos būdai.

Iš tiesų Pirėnuose sūriai iš žalio ar ne žalio karvių, avių, ožkų pieno ar šio pieno mišinio gaminami jau seniai. Ši gamyba susijusi su Pirėnų kalnų reljefo vientisumu (jį sudaro įsiterpę slėniai) ir jame taikomomis panašiomis praktikomis. Kadangi sūrius iš karvių pieno gaminantys gamintojai buvo labiau organizuoti, jų produktai ir praktikos jau buvo aprašytos specifikacijoje, priešingai nei sūrių iš kitų rūšių pieno.

Keičiant specifikaciją įtraukiami iš nepasterizuoto karvių pieno, ožkų pieno ar iš pieno mišinio gaminami sūriai, kurių gamyba atitinka istoriškai susiklosčiusią praktiką.

Taigi, dalyje „Gamybos būdas“ aprašyta ypatinga Pirėnų sūrių gamintojų patirtis ir žinios leidžia išgauti:

- pusiau kietą, elastingą, tirpstančią burnoje ir kreminę tekstūrą masę, kurios savybės nulemia bendra visų vietos gamintojų taikoma praktika – temperatūra fermento pridėjimo metu, varškės maišymas, šiame etape palaikoma temperatūra;
- pakankamas susidariusios rūgšties kiekis, nokinimas be pernelyg intensyvaus baltymų skilimo (proteolizės), priklausantis nuo kitų, su pieno pobūdžiu susijusių gamybos parametrų;
- forma, kuomet sūrių aukščio ir skersmens santykis visuomet yra tarp 2 ir 3, tad, nepriklausomai nuo svorio, sūriai traukiasi (praranda drėgmę) vienodai, o masė yra vienalytės spalvos;
- skonis, su kuriuo atsiskleidžia sūrių su apvalkalu šviežių išrūgų aromatas ar stipresni kitų sūrių aromatai, kuriuos lemia nokinimo trukmė ir plutos priežiūra nokinimo metu.

Be to, išbraukiamas to meto, kai buvo teikiama SGN paraiška, gamintojų sąrašas, nes šie duomenys nėra įpareigojančios nuostatos ir bet kuriuo atveju yra pasenę.

5.6. **Dalis „Ženklimas“**

Išbraukiamos nuostatos dėl fasavimo į pakuotes, nes šie veiksmai neprivalo būti atliekami geografinėje vietovėje.

Išbraukiamą informaciją apie etiketės formą ir tam tikrus joje nurodomus duomenis (prekių ženklas, sertifikavimo institucijos antspaudas ir pan.), nes, viena vertus, grupė nebereikalauja, kad būtų naudojama konkreti etiketė, antra vertus, kai kuriuos duomenis nurodyti įpareigojama teisės aktais.

Remiantis nacionalinės teisės aktais, etiketėje turi būti pateikiama papildoma informacija:

Be būtinųjų įrašų, nurodytų su ženkliniu ir maisto produktų pateikimu susijusiuose teisės aktuose, sūrių „Tomme des Pyrénées“ etiketėje, be prekinio pavadinimo, turi būti nurodyta gyvūno rūšis:

- jei naudojamas vienos rūšies gyvūnų pienas, nurodoma „iš karvių pieno“ arba „iš ožkų pieno“;
- jei naudojamas pieno mišinys, nurodomos naudotos pieno rūšys procentinės svorio dalies sausojoje medžiagoje mažėjimo tvarka.

Be to, „Tomme des Pyrénées“ sūrių etiketėje nurodomas gamybai naudoto pieno apdoravimo būdas.

Taip pat įterpiama nuostata, kad ES simbolis ženklinant turi būti tame pačiame regimajame lauke kaip ir užregistruotas produkto pavadinimas.

5.7. **Dalis „Kita“**— *Specifikacijos pakeitimai*

Specifikacijoje atliekama daug formos pakeitimų (perkeliama pastraipos, ypač iš produkto aprašymo, ryšio su kilme ir istorinės informacijos skyrių, pastraipos sujungiamos, iš naujo aprašomas ryšys su kilme, kuriame išskirti geografinės vietovės ir produkto ypatumai, taip pat jų priežastinis ryšys). Be to, išbraukiamos nuorodos į ES ir nacionalinės teisės aktus (nuostatos dėl ūkių, kuriuose neaptikta tuberkuliozės ir bruceliozės, su Tarybos direktyva 92/46/EEB susiję tekstai, kitos nacionalinės teisės aktų ištraukos), nes jų specifikacijoje neturi būti. Šiais formos pakeitimais siekiama, kad specifikacija atitiktų ES teisės aktų reikalavimus.

— *Pareiškėjų grupė*

Išbraukiama Pirėnų sūrių gamintojų asociacijos (AFP) sudėtis (paliekamos tik ekonominės veiklos vykdytojų kategorijos), atnaujinami jos duomenys.

— *Kontrolė*

Išbraukiamos nuostatos dėl „Kontrolės priemonių“, nes kontrolė aprašyta prie specifikacijos pridedamame kontrolės plane. Atnaujinami kontrolės įstaigų adresai.

Kontrolės institucijos duomenys pakeičiami už kontrolę atsakingos įstaigos duomenimis. Šiuo pakeitimu siekiama, kad pasikeitus kontrolės įstaigai nereikėtų keisti produkto specifikacijos.

— *Nacionaliniai reikalavimai*

Įterpiama lentelė, kurioje išvardyti pagrindiniai tikrinimo punktai ir jų vertinimo metodai, kad būtų lengviau vykdyti produktų kontrolę.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„TOMME DES PYRENEES“

ES Nr. PGI-FR-0176-AM01–2017 5 31

SKVN () SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Tomme des Pyrénées“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

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*

„Tomme des Pyrénées“ yra pusiau kietas nekaitintas sūris. Sūris yra taisyklingo cilindro formos, abi jo pusės plokščios ir lygiagrečios, suapvalintais kraštais. Šio sūrio skersmens ir aukščio santykis yra nuo 2 iki 3. Sūris gaminamas iš termiškai apdoroto arba žalio pieno.

Jis gali būti gaminamas iš:

— karvių pieno;

— ožkų pieno;

— nustatytomis proporcijomis sumaišyto pieno:

karvių pieno, sumaišyto su avių pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio), karvių pieno, sumaišyto su ožkų pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio), ir ožkų pieno, sumaišyto su avių pienu, kuris sudaro ne mažiau kaip 30 % ir ne daugiau kaip 50 % (tūrio).

Sūris turi sverti ne mažiau kaip 400 gramų ir ne daugiau kaip 5,5 kg.

Pluta yra oranžinio atspalvio, su bent jau baltos, geltonos ar pilkos spalvos priemaišomis, lygi, gali turėti keletą nelygumų.

Ne mažiau kaip 1,5 kg, bet ne daugiau kaip 5,5 kg sveriantiems ir iš termiškai apdoroto pieno pagamintiems sūriams padengti leidžiama naudoti juodą arba aukso spalvos apvaskalą. Trumpiausia nokinimo trukmė, skaičiuojama nuo fermento pridėjimo dienos:

- ne mažiau kaip 400 g ir ne daugiau kaip 1,5 kg sveriančių sūrių:
 - 30 dienų – iš termiškai apdoroto ožkų pieno ar pieno mišinio arba iš žalio karvių ar ožkų pieno pagamintų sūrių,
 - 40 dienų – iš žalio pieno mišinio pagamintų sūrių;
- daugiau kaip 1,5 kg, bet ne daugiau kaip 5,5 kg sveriančių sūrių:
 - 21 diena – iš termiškai apdoroto karvių pieno pagamintų sūrių su juodu apvaskalu, 45 dienos – iš termiškai apdoroto karvių pieno pagamintų sūrių su pluta arba aukso spalvos apvaskalu,
 - 60 dienų – iš termiškai apdoroto ožkų pieno ar pieno mišinio arba iš žalio karvių ar ožkų pieno pagamintų sūrių,
 - 90 dienų – iš žalio pieno mišinio pagamintų sūrių.

Sūriuose yra mažiausiai 53 g sausųjų medžiagų 100 g produkto ir 24 g riebalų 100 g produkto.

Masė yra vientisos vienodos spalvos, kuri gali būti nuo baltos iki geltonos, taip pat tarpinės dramblio kaulo spalvos. Sūrių tekstūra elastinga ir tirpstanti burnoje, kreminė ir vienalytė, su daugiausia netaisyklingos formos ir dydžio vienodai pasiskirsčiusiomis skylutėmis. Nokinamas sūris tampa vis kietesnis.

Priklausomai nuo nokinimo trukmės ir naudojamo pieno, skonį lydintis aromatas gali būti nuo šviežių išrūgų iki aštresnio, nepernelyg kartaus aromato.

„Tomme des Pyrénées“ parduodami nepjaustyti, supjaustyti arba fasuoti.

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

Žaliavai naudojamas termiškai apdorotas arba žalias karvių, avių arba ožkų pienas. Avių pieną galima naudoti tik sumaišytą su kitokiu pienu. Jis gali būti melžiamas tik iš 'Basco-béarnaise', 'Castillonnaise', 'Manech' juodagalvių arba raudongalvių veislių avių.

Davinį sudaro pašarai ir jų priedai. Pašarus sudaro žolė, grūdai ir jų sausi ar drėgni produktai, taip pat džiovinti augaliniai produktai. 70 % per metus sušeriamų pašarų turi būti iš geografinės vietovės.

Leidžiami naudoti priedai yra koncentratai (grūdai, išspaudos, azoto junginiai), išrūgos, iš augalinių produktų, mineralų, vitaminų ir mikroelementų sudaryti pašarai.

Gyvuliai, kurių pienas skirtas perdirbti į sūrius iš žalio ir termiškai apdoroto pieno, turi būti auginami laikantis šių kriterijų:

- mažiausiai 25 % metinio sausųjų medžiagų davinio turi sudaryti sudžiovinta arba nušienauta ganyklų žolė iš SGN geografinės vietovės;
- per metus turi būti ganoma mažiausiai 91 dieną.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Pieno ir sūrių gamyba bei sūrių nokinimas vyksta geografinėje vietovėje.

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

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Be būtinųjų įrašų, nurodytų su ženklavimu ir maisto produktų pateikimu susijusiuose teisės aktuose, ženklinant tame pačiame regimajame lauke pateikiamas registruotas produkto pavadinimas ir ES SGN simbolis.

„Tomme des Pyrénées“ sūrių etiketėje, be prekinio pavadinimo, turi būti nurodyta gyvūno rūšis:

- jei naudojamas vienos rūšies gyvūnų pienas, nurodoma „iš karvių pieno“ arba „iš ožkų pieno“;
- jei naudojamas pieno mišinys, nurodomos naudotos pieno rūšys procentinės svorio dalies sausojoje medžiagoje mažėjimo tvarka.

Be to, „Tomme des Pyrénées“ sūrių etiketėje nurodomas gamybai naudoto pieno apdorojimo būdas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima Prancūzijai priklausančią Pirėnų kalnų pusę. Ją sudaro:

- visa Arježo, Aukštutinių Pirėnų ir Atlanto Pirėnų departamentų teritorija;
- Odo departamente – masyvo zona, kurią sudaro:
 - visa Limu ir Kijano kantonų teritorija,
 - Fabrezano kantonas, išskyrus šias savivaldybes: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue;
 - šios savivaldybės: Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls;
- Aukštutinės Garonos departamente:
 - Sen Godenso apskritis, kurią sudaro Banjer de Liušono, Sen Gideno kantonai ir Kazero kantonas dalis;
 - Miurė apskrityje – kalnų zonai priskirtos savivaldybės: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;
- Rytų Pirėnų departamente – masyvo zona, kurią sudaro:
 - visa Kanigu, Katalonijos Pirėnų kantonų teritorija,
 - Raudonojo Kranto kantonas, išskyrus Palau-del-Vidre, Saint-André savivaldybes,
 - Agli Slėnio kantonas, išskyrus Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau savivaldybes,
 - Valespiro-Albero kantonas, išskyrus Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts savivaldybes,
 - Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères savivaldybės.

5. **Ryšys su geografinė vietovė**

„Tomme des Pyrénées“ sūrių ryšys su kilmės vietovė grindžiamas pusiau kieto nekaitinto elastingos, tirpstančios burnoje ir kreminės tekstūros ir vienodos formos sūrio, kurio skonis, priklausomai nuo nokinimo, įgyja nuo šviežių išrūgų iki stipresnių aromatų, kokybe. Jie gaminami iš žalio ar termiškai apdoroto, iš įvairių kultūrų bei gyvulių auginimo sistemose auginamų įvairių gyvulių (karvių, avių, ožkų) melžiamo pieno, laikantis tradicinių Pirėnų kalnų sūrio gaminimo praktikų.

Geografinė vietovė apima Prancūzijai priklausančią kalnų grandinės pusę tarp Viduržemio jūros ir Atlanto vandenyno; šiai teritorijai būdingos kalnų papėdės lygumos ir kalnai, nugludinti ir statūs masyvai, daugybė slėnių, kuriuos dažnai supa kalnai, taigi medienos išteklių yra riboti. Dėl didelio kritulių kiekio, kuris kalnų papėdės lygumose siekia 600–1 000 mm, pietiniuose vidutinio aukščio šlaituose 1 300–1 500 mm, o lietu ir sniegą nešančių vėjų gairinamose pašlaitėse – 2 500 mm, vietovėje auga dideli žolės plotai.

Siekiant optimaliai išnaudoti pievas, auginamos mišrios bandos (avių, karvių ir ožkų), nes avys ir ožkos gali ganytis karvėms nepasiekiamose vietose, be to, kiekviena rūšis teikia pirmenybę kitokiam pašarui, priklausomai nuo šlaito vietos.

Yra įrodymų, kad jau nuo XII a. šioje vietovėje buvo auginamos karvės, ožkos, avys ir gaminami sūriai. Skirtinguose slėniuose skirtingais laikotarpiais ūkiuose pagaminto pieno naudojimas tradicinei sūrių gamybai tuose ūkiuose skyrėsi.

Kadangi pieninių gyvulių bandos buvo mišrios ir jų augintojai galėjo daugiau ar mažiau išsilaikyti ir apsirūpinti patys, tokios aplinkybės neskatino kolektyvinės praktikos formavimosi ir daugiausia buvo gaminami sūriai iš pieno mišinių.

Iš tiesų dėl Pirėnų reljefo susisiekimas tarp slėnių yra keblus. Taigi, kalnų gyventojai gyveno iš savo išteklių, o tokios sąlygos buvo palankios piemenims vasarą gaminti ilgai negendančius sūrius. Tad versdamasis žemės ūkio veikla gyvulių augintojas galėjo gaminti ir išlaikyti savo sūrius. Daugiausia sūriais buvo prekiaujama grįžus iš vasaros ganyklų. Iš tiesų dėl formos ir plutos sūriams nokinti nebūtina vėsa, o dėl ilgo laikymo pagerėja jų mikrobinė aplinka (nokinant ilgainiui išnyksta nepageidautina flora). Galiausiai dėl to, kad vietovėje maža medienos, Pirėnų gyventojai nusprendė nekaitinti masės, kaip tai daroma gaminant ilgai negendančius sūrius Alpėse ir Juroje.

Ši sūrių gamybos tradicija metams bėgant išliko ir iliustruoja Pirėnų kalnų slėnių ekonomikos ir gyvulininkystės raidą. XIX a. nuo sūrių gamybos ūkiuose palaipsniui pereita prie verslinės gamybos. Pirmosios „fruitières“ (vietinis sūrių pavadinimas) atsirado 1867 metais. Taip ėmė vystytis verslinė gamyba, buvo gaminama vis daugiau karvių pieno ir pieno mišinių sūrių. Vėliau atsirado pramoninių ir privačių verslinių sūrinių.

Tuo pat metu, kadangi dideliuose geografinės vietovės sektoriuose nebuvo pieno surinkėjų, padidėjo pieno gamyba.

„Tomme des Pyrénées“ sūriai pasižymi pusiau kieta nekaitinta elastingos, tirpstančios burnoje ir kreminės tekstūros mase, kuri nokinama tampa vis kietesnė. Ši masė yra vientisos vienodos spalvos – nuo baltos iki geltonos, taip pat tarpinės dramblio kaulo spalvos. Sūrio formą nulemia jo skersmens ir aukščio santykis, kuris yra nuo 2 iki 3. Sūriams būdingas skonis, kurį gali lydėti šviežių išrūgų ar aštresnis nokintų sūrių aromatas.

Ypatingą „Tomme des Pyrénées“ sūrių savybes lėmė Pirėnų masyvo ypatumai, taip pat jo geografinė padėtis, įvairių kultūrų ir gyvulių auginimo sistemos ir sūrių gamybos tradicija.

Tai, kad šie sūriai yra pusiau kieti ir nekaitinti, istoriškai nulėmė medienos stygius Pirėnų masyve. Šios savybės išliko ir gaminant sūrius ūkiuose, verslinėse ir pramonėse sūrinėse.

Šių sūrių ypatumus tiesiogiai lėmė ypatinga Pirėnų sūrių gamintojų patirtis ir žinios iš visų gamintojų naudojamų praktikų:

- Fermento pridėjimo temperatūra, varškės maišymas, šiame etape palaikoma temperatūra, pakankamas susidaranties rūgšties kiekis, nokinimas be pernelg intensyvaus baltymų skilimo (proteolizės), nulemtas kitų, su pieno pobūdžiu susijusių gamybos parametru, leidžia išgauti pusiau kietą, elastingą, tirpstančią burnoje ir kreminės tekstūros masę.
- Sūrių forma tokia, kad sūrių aukščio ir skersmens santykis visuomet yra tarp 2 ir 3, tad, nepriklausomai nuo svorio, sūriai traukiasi (praranda drėgmę) vienodai, o masė yra vienalytė, vienodos spalvos.
- Su sūrio skoniu atsiskleidžia sūrių su apvalkalu šviežių išrūgų aromatas ar stipresni kitų sūrių aromatai, priklausantys nuo nokinimo trukmės ir plutos priežiūros nokinant.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT