

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 208



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. birželio 22 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 208/01	2020 m. birželio 19 d. Euro kursas	1
---------------	--	---

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2020/C 208/02	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9869 – EQT Fund Management / TowerBrook Capital Partners / ACPS Automotive), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	2
2020/C 208/03	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9828 – Blackstone / NIBC Holding), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	4

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 208/04	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	5
2020/C 208/05	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	10

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

2020/C 208/06	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	13
2020/C 208/07	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	16
2020/C 208/08	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	19

Klaidų ištaisymas

2020/C 208/09	2020 m. birželio 15 d. Tarybos rekomendacijos, kuria įvertinama dalyvaujančių valstybių narių padaryta pažanga įgyvendinant įsipareigojimus, prisiimtus vykdant nuolatinį struktūrizuotą bendradarbiavimą (PESCO), klaidų ištaisymas (OL C 204, 2020 6 18)	24
---------------	--	----

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2020 m. birželio 19 d.**

(2020/C 208/01)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,1210	CAD Kanados doleris	1,5209
JPY Japonijos jena	119,77	HKD Honkongo doleris	8,6889
DKK Danijos krona	7,4554	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,7403
GBP Svaras sterlingas	0,90505	SGD Singapūro doleris	1,5623
SEK Švedijos krona	10,5670	KRW Pietų Korėjos vonas	1 353,53
CHF Šveicarijos frankas	1,0656	ZAR Pietų Afrikos randas	19,4440
ISK Islandijos krona	154,60	CNY Kinijos ženminbi juanis	7,9332
NOK Norvegijos krona	10,7135	HRK Kroatijos kuna	7,5665
BGN Bulgarijos levas	1,9558	IDR Indonezijos rupija	15 927,67
CZK Čekijos krona	26,683	MYR Malaizijos ringitas	4,7854
HUF Vengrijos forintas	345,44	PHP Filipinų pesas	56,133
PLN Lenkijos zlotas	4,4516	RUB Rusijos rublis	77,6565
RON Rumunijos lėja	4,8428	THB Tailando batas	34,765
TRY Turkijos lira	7,6887	BRL Brazilijos realas	6,0029
AUD Australijos doleris	1,6261	MXN Meksikos pesas	25,3126
		INR Indijos rupija	85,3520

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.9869 – EQT Fund Management / TowerBrook Capital Partners / ACPS Automotive)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 208/02)

1. 2020 m. birželio 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:

- „EQT Mid Market Credit and EQT Mid Market Credit II“ (toliau – „EQT Acquirer Funds“), kontroliuojama „EQT Fund Management S.à r.l.“ (toliau – EFMS, Liuksemburgas),
- „TowerBrook Capital Partners, L.P.“ (toliau – „TowerBrook“, JAV),
- „Hitted Holdings 1 B.V.“ (toliau – ACPS, Nyderlandai).

Įmonės EFMS ir „TowerBrook“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės ACPS kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „EQT Acquirer Funds“ siekia teikti lanksčius, ilgalaikius skolos kapitalo sprendimus vidutinėms Europos įmonėms įvairiuose sektoriuose. Viena iš EQT portfelio priklausančių bendrovių yra „kfzteile24“, IAM grandinės automobilių dalių ir priedų internetinė mažmeninė, daugiausia veikianti Vokietijoje.
- „TowerBrook“ yra investicijų valdymo įmonė. Ji įsikūrusi Europoje ir JAV ir daugiausia investuoja į dideles ir vidutines Europos ir Šiaurės Amerikos įmones.
- ACPS yra pasaulinė automobilių įrangos ir priedų gamintoja ir tiekėja. Pagrindinė ACPS specializacija – buksyravimo įtaisų ir vilkimo įtaisų bei krovinių vežimo sistemų gamyba ir pardavimas.

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

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

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

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

M.9869 – EQT Fund Management / TowerBrook Capital Partners / ACPS Automotive

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9828 – Blackstone / NIBC Holding)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 208/03)

1. 2020 m. birželio 15 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „The Blackstone Group Inc.“ (toliau – „Blackstone“, JAV),
- „NIBC Holding N.V.“ (toliau – NIBC, Nyderlandai).

„Blackstone“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės NIBC kontrolę. Koncentracija vykdoma viešojo kokurso būdu ir perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Blackstone“: pasaulinė alternatyvaus turto valdymo įmonė.
- NIBC: vidutinio dydžio bankas, siūlantis atrinktus verslo ir mažmeninės bankininkystės produktus ir paslaugas daugiausia Šiaurės Vakarų Europoje (įskaitant Nyderlandus ir Vokietiją).

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

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

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

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

M.9828 – Blackstone / NIBC Holding

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2020/C 208/04)

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

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

„SUSKA SECHLOŃSKA“

ES Nr. PGI-PL-0600-AM01–2019 10 10

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Grupės pavadinimas: „Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach“

Susirašinėjimo adresas

Sechna 32

34–603 Ujanowice

POLSKA/POLAND

Telefonas +48 183334158

E. paštas biuro@suskasechlonska.pl

„Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach“ – produkto „suska sechlońska“ gamintojų grupė. Ši pareiškėjų grupė pateikė paraišką registruoti SGN „suska sechlońska“.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

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

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☐ Geografinė vietovė

☐ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos būdas

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- ☒ Ryšys su geografinė vieta
- ☐ Ženklinimas
- ☐ Kita [patikslinti]

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. Pakeitimai

Produkto aprašymas

Bendrojo dokumento 3.2 punkto („Produkto aprašymas“) ir SGN „suska sechlońska“ specifikacijos 4 punkto sakiny: „Suska sechlońska“ dydis, atsižvelgiant į naudojamos veislės vaisių dydį, yra 1,5–4,5 cm. 1 kg yra 44–99 atskirų vaisių, pakeičiamas taip: „Suska sechlońska“ dydis, atsižvelgiant į naudojamos veislės vaisių dydį, yra 1,5–4,5 cm. 0,5 kg yra 44–99 atskiri vaisiai.“

Šis pakeitimas būtinas siekiant ištaisyti spausdinimo klaidą.

Gamybos būdas (produkto specifikacija) ir ryšys su geografinė vieta (bendrasis dokumentas)

Produkto „suska sechlońska“ specifikacijos 7 punkto („Gamybos būdas“) sakiny: „Viso „suska sechlońska“ gamybos proceso metu draudžiama naudoti bet kokius konservantus, o visi pirmiau aprašyti veiksmai turi būti atliekami rankomis.“ pakeičiamas taip: „Viso „suska sechlońska“ gamybos proceso metu visi pirmiau aprašyti veiksmai turi būti atliekami rankomis.“ Po pastraipos „neprivalomas kauliukų šalinimas“ įterpiama ši pastraipa „produkto išsaugojimas“: „Siekiant pratęsti „suska sechlońska“ „Tinka vartoti iki“ datą, produkto gamybai gali būti naudojamas šis konservantas: kalio sorbatas (E202). Jo gali būti pridėdama kaip vandeninio tirpalo paskutiniame džiovavimo etape, prieš pat pakavimą, mirkant ir apverčiant džiovintas slyvas arba jas apipurškiant.“

Šis pakeitimas, kuriuo panaikinamas draudimas naudoti konservantus gaminant produktą „suska sechlońska“ ir kuriuo leidžiama naudoti kalio sorbatą (E202), yra susijęs su tuo, kad džiovintos slyvos tradiciškai būdavo parduodamos nesupakuotos arba orui pralaidžiose pakuotėse (įvyniotos į audinį arba džiuoto maišuose), o rūkymo ir džiovavimo procesas buvo pakankamas produkto laikymo trukmei pratęsti. Taip buvo dėl antiseptinių dūmų savybių ir dėl to, kad džiovinant sumažėdavo vandens kiekis. Be to, produktas nebuvo sandėliuojamas ilgą laiką, nes daugiausia buvo gaminamas Kalėdų laikotarpiu ir skirtas asmeniniam vartojimui arba parduodamas vietoje.

Šiandien vis dar naudojamas tradicinis produkto „suska sechlońska“ gamybos metodas. Tačiau dėl kintančio pardavimo būdo (platintojų ir mažmeninės prekybos tinklų reikalavimų) ir higienos bei sanitarijos reikalavimų, taikomų maisto pakuotėms, džiovintos slyvos dabar turi būti supakuotos į sandarią plastikinę pakuotę. Todėl būta atvejų, kai produktas pasidengė pelėsiu ir jo kokybė pablogėjo. Tai gali kelti pavojų maisto saugai ir vartotojų sveikatai ir neigiamai veikia produkto gerą vardą.

Pagal ES maisto priedų taisyklę į džiovintus vaisius galima dėti konservantų. Pridėjus konservanto nepakinta produkto savybės ir tai neturi įtakos produkto specifikacijoje apibrėžtomis specifinėms produkto „suska sechlońska“ savybėms.

Produkto „suska sechlońska“ specifikacijos 7 punkto („Gamybos būdas. Vaisių paruošimas“) sakiny: „Ant grotelių dedamų vaisių sluoksnio aukštis paprastai neviršija 20 cm“ pakeičiamas taip: „Džiovinamos ir rūkimos slyvos išdėstomos 20–40 cm storio sluoksniu.“

Panašus pakeitimas padarytas bendrojo dokumento 5 punkte ir sakiny: „Džiovinamos ir rūkimos slyvos išdėstomos 30–50 cm storio sluoksniu.“ pakeičiamas taip: „Džiovinamos ir rūkimos slyvos išdėstomos 20–40 cm storio sluoksniu.“

Šis pakeitimas reikalingas siekiant įteisinti gamintojų taikomą praktiką. Jie pastebėjo, kad džiovinamas ir rūkomas slyvas išdėčius plonesniu sluoksniu daromas teigiamas poveikis abiejų procesų trukmei ir veiksmingumui ir nekinta produktui „suska sechlońska“ būdingos savybės. Be to, buvo suvienodinta analogiška informacija produkto specifikacijoje („Gamybos būdas“) ir bendrajame dokumente (5 punktas „Ryšys su geografinė vieta“).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„SUSKA SECHLOŃSKA“

ES Nr. PGI-PL-0600-AM01–2019 10 10

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Suska sechłońska“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

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

Pavadinimas „suska sechłońska“ kilęs iš vietos dialekto. „Suska“ reiškia „suszka“, t. y. džiovintą ir rūkytą slyvą. Būdvardis „sechłońska“ kilęs iš vietovardžio Sechna Liaskovos savivaldybėje, kur atsirado džiovinimo tradicija.

„Suska sechłońska“ – slyva su kauliuku ar be jo, kuri buvo džiovinama ir rūkoma.

Jos dydis priklauso nuo naudojamos slyvų veislės vaisių dydžio ir gali būti nuo 1,5 iki 4,5 cm, o 0,5 kg sudaro 44–99 džiovintos slyvos. Forma priklauso nuo džiovinti skirtos vaisiaus veislės, taigi slyvos gali būti nuo paplokščių iki pailgų formų. „Suska sechłońska“ būdingas elastingas, mėsingas minkštumas, taip pat raukšlėta ir lipni nuo tamsiai mėlynos iki juodos spalvos odelė. Ji yra saldoko skonio, jai taip pat būdingas dūmo poskonis ir aromatas. Gatavo produkto vandens kiekis pardavimo metu yra nuo 24 % iki 42 %.

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

„Suska sechłońska“ gaminama iš *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* rūšies ir iš jos išvestų veislių ('Promis', 'Tolar', 'Nektawit', 'Valjevka' ir 'Stanley') vaisių. Šių veislių vaisiai pasižymi savybėmis, dėl kurių yra tinkami džiovinti ir rūkyti (pvz., dideliu cukraus kiekiu ir palyginti nedideliu vandens kiekiu).

Vaisiai turi būti sveiki, be puvinio ir mechaninio pažeidimo požymių, taip pat neturi būti matomų vabzdžių, erkių ar kitų kenkėjų padarytų pažeidimų. Naudojami vaisiai negali turėti jokių kitų pažeidimų, būti užteršti ar turėti kitų nenustatytų organizmų, dėl kurių jie būtų netinkami vartoti.

3.4. Specialūs gamybos veiksmas, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Džiovinimo krosnys turi būti nustatytoje geografinėje vietovėje, kurioje turi vykti ir visas džiovinimo bei rūkymo procesas. Gamyboje naudojama mediena ir žaliavos gali būti atvežtos iš nustatytai geografinėi vietai nepriklausančių teritorijų. Draudžiama naudoti sakingą medieną. Visas džiovinimo ir rūkymo procesas vyksta specialiose šiai vietai būdingose vaisių džiovinimo krosnyse.

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

—

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė, kurioje gaminama „suska sechlońska“, užima 239,55 km² plotą ir yra išsidėsčiusi Mažosios Lenkijos vaivadijos keturių savivaldybių (Liaskovos, Ivkovos, Lososinos Dolnos ir Žegocinos) administracinėje teritorijoje. Pavadinimas „sechlońska“ kilęs iš kaimo Sechna (Liaskovos savivaldybėje) ir yra tradiciškai vartojamas toje geografinėje vietovėje, kurioje gaminama „suska sechlońska“.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

4 punkte apibrėžta vietovė yra daugiau nei 300 m aukštyje virš jūros lygio ir labai skirtinga topografiniu požiūriu: daugumos šlaitų nuolydis yra nuo 5 ° iki 25 °.

Tipiškos vaisių džiovinimo krosnys, kurias vietos gyventojai sukonstravo ir pastatė atsižvelgdami į vietovės sąlygas, yra neatskiriama kraštovaizdžio dalis. Minėtų keturių savivaldybių teritorijoje yra net 677 tokios džiovinimo krosnys. Tai akivaizdus įrodymas, kad produktas yra labai glaudžiai susijęs su geografine vietove. Džiovinimo krosnių skaičius yra vienas iš aspektų, dėl kurių aptariamoji vietovė išsiskiria iš aplinkinių vietovių.

Džiovinimo krosnies žaizdrą juosia plytiniai pamatai, įrengta uždara kamera su medinėmis grotelėmis. Vidutinis kameros dydis yra maždaug 2 ir daugiau metrų pločio ir maždaug 3,5 ir daugiau metrų ilgio. Kamera į dvi dalis atskirta per vidurį įrengta medine užtvara. Kameros apatinėje dalyje yra grotelės, padarytos iš viena su kita nesurištų medinių 4 cm pločio, 3 cm aukščio ir maždaug 1 metro ilgio lentelių. Lentelės sudėtos viename lygyje. Jos išdėstytos taip, kad maždaug 180 cm aukštyje virš žaizdro būtų užtikrinta savaiminė dūmų ir šilto oro cirkuliacija. Kamera turi medines duris, kurios naudojamos vaisių džiovinimo krosnį užpildyti slyvomis, ir kurios taip pat padeda išlaikyti šilumą ir saugo nuo nepalankių oro sąlygų. Po kiekviena kamera yra žaizdras. Statinys dengtas nuožulniu stogu. Paprastai vaisių džiovinimo krosnyse yra po dvi ar tris kameras, bet pasitaiko džiovinimo krosnių tik su viena kamera, arba gali būti net penkių kamerų krosnys.

Gaminant „suska sechlońska“ temperatūra džiovinimo krosnyje svyruoja nuo 45 °C iki 60 °C.

Džiovinamos ir rūkomos slyvos išdėstomos 20–40 cm storio sluoksniu. Kartą per dieną džiovinamų slyvų masė apverčiama specialiu semtuvu. Džiovinimo procesas trunka nuo 4 iki 6 dienų, priklausomai nuo slyvų sluoksnio storio. Šis slyvų džiovinimo ir rūkymo metodas sukurtas remiantis vietos gamintojų įgūdžiais ir taikomas tik apibrėžtoje geografinėje vietovėje „suska sechlońska“ gaminti.

5.2. Produkto ypatumai

„Suska sechlońska“ yra ir džiovinamos, ir rūkomos. Slyvos džiovinamos ir rūkomos džiovinimo krosnyse karštais dūmais, todėl „suska sechlońska“ skiriasi nuo slyvų, išdžiovintų karštu oru. Rūkant slyvos netenka šiek tiek vandens ir absorbuoja dūmus, kurie suteikia antiseptinių savybių. Rūkymo metu sumažėjus audinio vandens kiekiui ir esant antiseptiniam dūmų poveikiui negali daugintis puvinio bakterijos, todėl produkto galiojimo laikas yra ilgesnis. Dūmas suteikia vaisiui unikalią spalvą, aromatą ir skonį. Kadangi slyvos džiovinamos 20–40 cm storio sluoksniu ir kartą per dieną apverčiamos, džiovinant iš slyvų gaunamos sultys patenka ant džiovinto vaisiaus, dėl to jį suvalgius burnoje išlieka saldokus skonis. Taip pagaminta „suska sechlońska“ yra savitai saldaus skonio, jai būdingas stiprokas dūmo poskonis ir aromatas bei savita išvaizda: lipni nuo tamsiai mėlynos iki juodos spalvos odėlė.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN atveju) arba kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kito požymio (SGN atveju) ryšys

„Suska sechlońska“ ir regiono ryšys grindžiamas geru vardu, kurį produktas įgijo dėl ilgametės gamybos tradicijos ir unikalių vietos gamintojų įgūdžių.

Aukštą „suska sechlońska“ kokybę lėmė unikalūs vietos gamintojų įgūdžiai ir jų taikomi tradiciniai gamybos metodai. Džiovinimo krosnių konstrukcija ir džiovinimo metodas atitinka praktinę vietos gamintojų patirtį ir akivaizdžiai skiriasi nuo kitose Lenkijos vietovėse ir aplinkiniuose regionuose taikomų gamybos metodų. Dėl specifinės džiovinimo krosnių konstrukcijos vienu metu cirkuliuoja ir šiltas oras, ir dūmai, taigi slyvos džiovinamos ir rūkomos.

Ryšį tarp „suska sechłońska“ ir geografinės vietovės įrodo tai, kad pats pavadinimas „Sechna“ kilęs iš rūkymo ir džiovinimo tradicijos („Sechna“ – „sechnie“ kilo iš žodžio „suszenie“ – džiovinimas). Tai rodo, kad produktas yra unikalus, o jo gamybos metodas turi senas tradicijas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

Legendoje pasakojama, kad slyvas džiovinti pradėjo vietos dvasininkas, ir šis paprotys išplito tarp jo parapijiečių. Įrodymų apie seną „suska sechłońska“ gamybos tradiciją randama 1905 m. išleistame Jano Ligezės veikalė *Ujanowice - wieś powiatu limanowskiego* („Ujanovicas – Limanovos rajono kaimas“) (Lenkijos menų ir mokslų akademijos Etnografijos komisijos leidinio 9 tomas). Šis paprotys išliko iki šių dienų, o gamybos metodas praktiškai nepasikeitė. Seniausiai džiovinimo krosniai, kuri jau nebenaudojama, yra daugiau nei 100 metų. Vietos gamintojų sukurtos tipiškos džiovinimo krosnys yra įrodymas, kad senasis metodas išliko. Šios džiovinimo krosnys puikiai pritaikytos vietovės kraštovaizdžiui.

Džiovinimas ir rūkymas yra tokie populiarūs, kad apie tai sukurta dainų ir poemų, kuriose garbinama ši tradicija. Pavyzdžiui, ši sena daina:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko,

gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...“

[... O Sechna, suodina Sechna,

jei nebūtų waisių džiovinimo krosnių, būtum sostinė...]

Produkto žinomumas patvirtinamas spaudoje skelbiamais straipsniais, pavyzdžiui: *Suszenie śliwek* („Slyvų džiovinimas“), „Gazeta Krakowska“, 2004 m. rugsėjo mėn.; *Suska sechłońska lepsza niż Kalifornijska* („Suska sechłońska“ – geriau nei Kalifornijos džiovinta slyva“), „Gazeta Krakowska“, 2007 m. balandžio 27 d., arba *Suska sechłońska puka do Unii* („Suska sechłońska“ beldžiasi į ES duris“), „Dziennik Polski“, 2007 m. gegužės 2–3 d., – straipsnis, kuriuo grindžiama paraiška dėl saugomos geografinės nuorodos.

Tai, kad „suska sechłońska“ turi gerą vardą, taip pat rodo prizai ir apdovanojimai, gauti įvairiuose konkursuose: apdovanojimas 2000 m. konkurse *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* („Mūsų kultūros paveldas“); prizas konkurse *Perła 2004* („Perlas 2004 m.“) dėl geriausio Lenkijos regioninio maisto produkto; pirmoji vieta 2006 m. apklausoje *Małopolski Smak* („Mažosios Lenkijos skonis“).

Džiovintų slyvų šventė (*Święto Suszonej Śliwki*), kuri nuo 2001 m. vyksta Dobročecėje ir kur galima pamatyti įvairiausių pavidalų džiovintų slyvų, taip pat patvirtina produkto gerą vardą, jo ryšį su vietove ir slyvų džiovinimo tradiciją. Be to, „suska sechłońska“ gerą vardą taip pat patvirtina tai, kad vietos valdžia yra parengusi turistams specialų žemėlapi, kuriame pavaizduotas džiovintų slyvų kelias. Jame nurodyti ūkiai, kuriuose auginamos slyvos ir įrengtos džiovinimo krosnys.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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

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

(2020/C 208/05)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„COLATURA DI ALICI DI CETARA“

ES Nr. PDO-IT-02440 – 2018 10 16

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Colatura di alici di Cetara“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai bei vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Colatura di Alici di Cetara“ – skystas gaminy, gaunamas iš druskoje brandintų ančiuvų (*Engraulis encrasicolus* L.). Vartotojams pateikiamas gaminy turi pasižymėti šiomis savybėmis: skaidrumu ir blizgumu; gintarine su rudais bei rusvai raudonais atspalviais spalva; ilgai išliekančiu, intensyviu kvapu, primenančiu druskoje laikomų ir šviežių ančiuvų, taip pat sūrymo kvapą; stipriu ir labai intensyviu umami skoniu, kurį jam suteikia kaip žaliava naudojami ančiuviai ir druska.

Gaminy „Colatura di Alici di Cetara“ – labai baltymingas ekstraktas, sudarytas iš greitai organizmo pasisavinamų laisvųjų aminorūgščių. Riebalai susidaro per ląstelių skilimo procesą, kuris vyksta brandinant ančiuvius mediniuose kubilėliuose ir statinėse tiesiog jūros druskoje. Lentelėje pateikiamos gaminiui „Colatura di Alici di Cetara“ po sūrymo bei brandinimo proceso būdingos atskaitos vertės.

Parametras	Atskaitos vertė
DRUSKA	≥ 20 g/100 g produkto
BALTYMAI	≥ 8 g/100 g produkto
RIEBALAI	0,1–3 g/100 g produkto
pH	5–7

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Jūros rajone prie Salerno provincijos krantų sužvejoti ančiuviai ir vidutinio stambumo arba stambi jūros druska.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Ančiuviai žvejojami jūros rajone prie Salerno provincijos krantų ne didesniu kaip 12 mylių atstumu nuo kranto. SKVN „Colatura di Alici di Cetara“ perdirbimo, brandinimo, sendinimo ir išpilstymo etapai vyksta 4 punkte nurodytos konkrečios perdirbimo vietovės įmonėse. Sendinimo ir išpilstymo veiksmai gali būti atliekami ir Cetaros komunoje įsisteigusiose maitinimo įstaigose.

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

SKVN žymimas gaminys „Colatura di Alici di Cetara“ turi būti parduodamas specialioje šviesaus peršviečiamo stiklo ne mažesnės kaip 50 ml ir ne didesnės kaip 1 000 ml talpos taroje.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Ant stiklinės taros klijuojamoje etiketėje aiškiais, neištrinamomis ir aiškiai iš kitų joje pateikiamų užrašų išsiskiriančiomis raidėmis turi būti pateiktas užrašas „Colatura di Alici di Cetara D.O.P.“ (SKVN „Colatura di Alici di Cetara“). Toje pačioje etiketėje turi būti pateikta: a) nuorodos logotipas; b) Europos Sąjungos simbolis; c) taros rūšis: kubilėlis ar statinė.

Jei produktas buvo sendinamas, etiketėje leidžiama įrašyti „sendintas“ (it. *invecchiata*) ir nurodyti sendinimo trukmę – mėnesių / metų skaičių.

SKVN žymimo gaminio „Colatura di Alici di Cetara“ logotipą sudaro keturi stilizuoti elementai: kubilėlis, ant kurio pavaizduotas Četaros bokštas, o pirmame plane – ančiuvis ir ekstrakto lašas.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Ančiuviai žvejojami jūros rajone, esančiame prie Salerno provincijos krantų, ne didesniu kaip 12 mylių nuo kranto atstumu, kuris priklauso nuo žvejybos gylio (nuo 50 iki 200 m). Visi paruošimo, perdirbimo, sendinimo ir išpilstymo etapai turi vykti tik Salerno provincijos komunų teritorijose.

5. Ryšys su geografine vieta

Dėl savo kvapo ir skonio savybių gaminys „Colatura di Alici di Cetara“ naudojamas makaronų ir kitiems paprastiems ar sudėtingesniems patiekalams pagardinti ir natūraliai paskaninti.

Jam būdingas ilgai išliekantis, stiprus, intensyvus druskoje laikytų ančiuvių ir jūros druskos kvapas ir stiprus, labai intensyvus skonis.

Gaminio „Colatura di Alici di Cetara“ kvapo ir skonio savybės priklauso nuo ypatingų žvejybos rajono, esančio prie Salerno provincijos krantų, sąlygų ir gebėjimo paruošti ančiuvius ir jiems brandinti tradiciškai naudojamą tarą.

Gamybos vietai būdingos unikalios fizinės savybės: šiaurėje jos ribos sutampa su Latio kalnų grandine, vadinama Amalfio ir Sorento pakrantės stuburu, ir apima labai skirtingame aukštyje (nuo 0 iki 1 400 m) virš jūros lygio esančias vietas, o pietuose apima Čilento pakrantę, pasižymincią panašiomis savybėmis. Be to, didelė jūros rajono įvairovė lemia specifines aplinkos, kurioje auga tikslinių rūšių žuvis, sąlygas: kai kuriose jūros vietose gylis yra labai didelis vos už kelių mylių nuo kranto, todėl ančiuviai šiame rajone žvejojami ne toliau kaip 12 mylių nuo kranto.

vidutiniame maždaug 200 m gylyje. Šioje jūros zonoje vandens druskingumo lygis siekia maždaug 38 druskų dalis tūkstančiui vandens dalių ir vystosi mažiau fitoplanktono, todėl ančiuviai čia auga lėčiau ir būna mažesni, taigi jiems būdingas mažas riebalų kiekis. Dėl šios savybės druskoje laikomų ančiuvių ir jų ekstrakto, gaunamo pabaigus ilgą ančiuvių sūdymo procesą, skonis būna malonesnis. Dėl mažo riebalų kiekio sumažėja cheminių reakcijų, dėl kurių brandinimo druskoje etape ančiuviai galėtų apkarsti, rizika.

Ančiuvių žvejybos veikla, tradiciškai vykdoma daugelyje Salerno provincijos pakrantės vietovių, sudarė sąlygas plačiai išvystyti specifinius ančiuvių paruošimo ir sūdymo gebėjimus. Pirmiausia šie gebėjimai buvo vystomi žvejų šeimose, vėliau – įsteigtose mažose dirbtuvėse ir galiausiai – vidutinio dydžio pramonės įmonėse. NET ir vidutinio dydžio įmonėse gaminys „Colatura di Alici di Cetara“ gaminamas toliau tvirtai laikantis vietos meistrų gebėjimais grindžiamų gamybos metodų.

Vienas iš pagrindinių gebėjimų – vietovės darbininkų, ypač moterų, gebėjimas pavyzdingai ir greitai pašalinti ančiuvių galvas ir juos išvalyti. Šie veiksmai atliekami tik rankomis, kad būtų visiškai pašalintos galvos ir viduriai, nes tik taip gali būti užtikrinta gera gaminio „Colatura di Alici di Cetara“ kokybė ir kvapo bei skonio savybės ir išvengta galinčio atsirasti kartumo pojūčio.

Šie veiksmai atliekami iš karto po žvejybos, kad būtų išvengta ilgo laikymo šaldytuvuose ar šaldikliuose, dėl kurio suprastėtų žaliavos kokybė.

Be to, didelę reikšmę turi darbininkų gebėjimas paruošti tradicines medines talpyklas, kuriose ančiuviai sūdomi. Darbai atliekami tik rankomis, pakaitomis sluoksniuojant ančiuvius ir jūros druską. Baigus sluoksniuoti, talpykla uždengiama plokšte ir ant jos uždedami svoriai, kad dangtis būtų gerai užspaustas.

Talpykla privalo būti tinkamai užpildyta – ančiuviai vienu sluoksniu tvarkingai sudedami vienas šalia kito ir visiškai užberiami druska. Taip išvengiama nepageidaujamų oksidacijos procesų, kuriuos gali sukelti likę deguonies tarpai ir dėl kurių kyla gedimo rizika. Visos šios sąlygos yra svarbios, nes būtent talpykloje ančiuvių brandinimo druskoje etape gaminys „Colatura di Alici di Cetara“ įgyja jam būdingas organoleptines kvapo ir skonio savybes.

Daugelį amžių gaminys „Colatura di Alici di Cetara“ buvo paplitęs tik Amalfio pakrantės teritorijoje ir, visų pirma, Četaroje. Joje pagal įsitvirtinusias tradicijas šis gaminys Kalėdų švenčių išvakarėse naudojamas kaip pagrindinis pagardas spagečiams ar lingviniams paskaninti.

Gaminys tapo žinomas, be kita ko, žiniasklaidos dėka.

Juo pradėta prekiauti pirmiausia vietos rinkoje, o vėliau platesniu mastu praeito amžiaus devintojo dešimtmečio antroje pusėje.

„Colatura di Alici di Cetara“ – visos Italijos gastronomų labai vertinamas gaminys, kuris ne kartą buvo pristatytas ir už šalies ribų kaip Amalfio pakrantės ir būtent Četaros virtuvei būdingas ingredientas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą paskelbdamos SKVN „Colatura di Alici di Cetara“ registracijos paraišką 2018 m. rugpjūčio 1 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 181. Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

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

**Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES)
Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas**

(2020/C 208/06)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje „eAmbrosia“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Mela di Valtellina“

ES Nr. PGI-IT-0574-AM01–2020 2 17

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Mela di Valtellina“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Obuoliai „Mela di Valtellina“ būna šių trijų veislių: RED DELICIOUS, GOLDEN DELICIOUS ir GALA. Vartotojams pateikiamiems vaisiams būdingos toliau aprašytos savybės. RED DELICIOUS: odelė – stora, lengvai vaškuota, blizgios sodriai raudonos spalvos, dengiančios daugiau nei 80 % obuolio paviršiaus, glotni, neparuduoja ir neturi riebalinės plėvelės, atspari pažeidimams. Vaisius – pailgo kūgio formos, sudarytas iš penkių skilčių, perpjovus horizontaliai per pusę išryškėja penkiakampio forma. Mažiausias skersmuo – 65 mm. Mažiausias cukraus kiekis – didesnis kaip 10° Brix. Minkštumas – baltos spalvos, vidutiniškai stipraus obuolio aromato, primenančio medaus, jazminų ir abrikosų kvapą. Obuoliai būna labai traškūs ir sultingi, daugiausia saldaus, maloniai rūgštelėjusio skonio ir vidutiniškai stipraus kvapo. Nejaučiamas kartumas. Minkštumo tvirtumo rodiklis – ne mažiau kaip 5 kg/cm². GOLDEN DELICIOUS: odelė – lengvai vaškuota, sunokusio vaisiaus – ryškiai geltonos spalvos, kartais paruduoja, į saulę atsukta obuolio pusė kartais parausta, jautri pažeidimams. Vaisius būna rutulio ar pailgo kūgio formos, vertinant skerspjūvį – šiek tiek rumbuotas. Mažiausias skersmuo – 65 mm. Mažiausias cukraus kiekis – didesnis kaip 11,5 Brix. Minkštumas – kreminės baltos spalvos, stipraus obuolių aromato, vidutinio kietumo, traškumo ir sultingumo, beveik nemiltingas. Vaisiai išsiskiria savo saldžiu, tačiau kartu maloniai rūgštelėjusiu skoniu, rodančiu, kad obuoliai yra švieži. Obuolių aromatas – vidutiniškai stiprus. Nejaučiamas kartumas. Minkštumo tvirtumo rodiklis – ne mažiau kaip 5 kg/cm². GALA: odelė – blizgios raudonos spalvos, kuri dengia 30 % standartinių „Gala“ veislių obuolių paviršiaus ir 65 % patobulintų klonų obuolių paviršiaus. Vaisius būna trumpo kūgio formos, viršutinėje jo dalyje gana aiškiai matomos penkios skiltys. Mažiausias skersmuo – 65 mm. Mažiausias cukraus kiekis – didesnis kaip 11 Brix. Minkštumas kreminės baltos spalvos, vidutiniškai stipraus aromato, vidutinio kietumo, labai sultingas ir visai nemiltingas. Vaisiai būna saldaus, lengvai rūgštelėjusio skonio, vidutiniškai stipraus aromato. Nejaučiamas kartumas. Minkštumo tvirtumo rodiklis – ne mažiau kaip 5 kg/cm². Vartotojams pateikiami aukščiausios ir I kategorijos vaisiai.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Auginimo veiksmai turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Obuoliai „Mela di Valtellina“ tiekiami vartotojams korėtose dėžėse (*bin*), ant kartoninių padėklų, išlankstomose dėžėse (*traypac*), medinėse dėžutėse, daugkartinio naudojimo plastikinėse dėžutėse, sandariose kelių vaisių pakuotėse (ant padėklų, dėžėse, maišeliuose).

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Ant sandariai uždarytų pakuočių arba ant kiekvieno vaisiaus turi būti aiškiai ir įskaitomai, didesniu nei kiti pakuotės užrašai šriftu pateiktas užrašas „Mela di Valtellina – Indicazione Geografica Protetta“ (arba santrumpa IGP). Jei etiketės klijuojamos ant atskirų vaisių, jos turi būti suklijuotos ant ne mažiau kaip 50 % vaisių. Jei ant atskirų vaisių etiketės nesuklijuotos, juos reikėtų pakuoti į sandariai uždarytas pakuotes. Logotipe pateikiamas užrašas „Mela di Valtellina – Indicazione Geografica Protetta“. Naudojamos spalvos – raudona (*Pantone Red 032*), žalia (*Pantone 355*) ir juoda (100 %). Naudojamas šriftas – *Futura Bold*.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Obuolių „Mela di Valtellina“ auginimo vietovė apima šias Sondrijaus provincijos komunas: *Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camporancio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano*.

5. Ryšys su geografinė vietovė

Obuolių „Mela di Valtellina“ auginimo vietovės ypatumas – palanki Valtelinos slėnio padėtis. Slėnis driekiasi iš rytų į vakarus; šiaurėje jį dengia Retijos Alpės, o pietuose – Bergamo Alpių priekalnės. Todėl slėnyje vyrauja labai švelnus klimatas ir jį vėdina šiltas sausas fėnas, kuris lemia staigų temperatūrų pakilimą ir dėl oro drėgmės susidarancius kritulius. Slėnis driekiasi 200–900 m aukštyje virš jūros lygio. Būtent todėl vaismedžių sodams netrūksta šviesos ir jie yra gerai vėdinami. Sodai auginami ant grublėtų laidžių aliuvinių kūgio formos kalvų, kur iš esmės neužsistovi vanduo, o dirvožemis yra silpnai rūgštus arba rūgštus.

Organoleptinė analizė parodė trijų obuolių veislių, žymimų nuoroda „Mela di Valtellina“, vaisių panašumus – jiems būdingas kietas, standus, traškus ir kvapnus minkštumas.

- Veislės „Gala“ obuolių minkštumas – vidutiniškai standus, labai sultingas ir nemiltingas. Obuoliai būna saldaus, lengvai rūgštelėjusio skonio, vidutiniškai stipraus aromato;
- veislės „Golden Delicious“ obuolių minkštumas – tvirtas, traškus, vidutiniškai sultingas ir visai nemiltingas. Obuoliai – saldūs, stipraus aromato;
- veislės „Red Delicious“ obuolių aromatas būna stiprus, jaučiamas lengvas medaus, jazminų ir abrikosų kvapas. Minkštumas – tvirtas, traškus ir labai sultingas, vidutiniškai stipraus aromato.

Kitas šių vaisių ypatumas – labai ryški spalva ir patraukli pailga forma. Šias savybes dar labiau sustiprina tinkamos saulės šviesos sąlygos, kurios priklauso nuo obuolių „Mela della Valtellina“ auginimo vietovės, aprašytos 4 punkte, išsidėstymo.

Obuoliai „Mela di Valtellina“ gerai žinomi nuo Antrojo pasaulinio karo pabaigos ir bėgant metams jų populiarumas palaipsniui didėjo. Prie to prisidėjo įvairūs vaisių ir daržovių kooperatyvai, kurie, bendradarbiaudami su obuolių auginimo srityje specializuotomis universitetinėmis įstaigomis, Valtelinos slėnyje įtvirtino obuolių auginimo praktiką. Iš tiesų, jau 1968 m. Ponte in Valtellinoje įvyko Antrasis nacionalinis vaisių auginimo kalnuose kongresas, kurį rėmė „Societa Orticola Italiana“ (Italijos sodininkystės organizacija), o 1983 m. – Kalnų vaisių veislių pasirinkimo ir auginimo atnaujinimo kongresas. Obuoliai auginami laikantis tam tikros įtvirtintos tradicinės praktikos. Dabar ji taikoma profesionaliai auginant obuolius – ši bėgant metams išvystyta veikla tapo vienu pagrindinių slėnio ekonomikos ramsčių: užtenka pagyvoti apie visas susijusias veiklos rūšis, kaip antai mechanizaciją, drėkinimo inžineriją, technikos priemonių tiekimą, prekybą, pakavimą ir transporto paslaugas ir t. t. Pripažinta obuolių auginimo Valtelinos slėnyje veikla pritraukė ir svarbių investicijų: pavyzdžiui, aštuntajame dešimtmetyje sukurta

2 000 ha apimanti konsorciumo „Consortio Sponda Soliva“ valdoma drėkinimo sistema, finansuota paskolų forma iš Europos žemės ūkio garantijų fondo. Bėgant dešimtmečiams vis didesnį obuolių populiarumą lėmė auginimo vietovės ypatybės. Kadangi slėnis driekiasi iš rytų į vakarus (o tai – vienintelė taip išsidėsčiusi vaismedžių auginimo vietovė Alpių kalnuose), žemės plotus pasiekia daugiau saulės šviesos, kuri vaisių odelei suteikia 3.2 punkte aprašytas savybes. Dėl tokio reljefo, dėl kurio vietovę pasiekia labai daug saulės šviesos, didelių dienos ir nakties temperatūrų skirtumų, puraus dirvožemio, kuriame visai neužsistovi vanduo, ir geros kritulių, pakaitomis drėkinančių ir džiovinančių vaisių odele, pusiausvyros, obuoliai puikiai sunoksta, įgyja pailgą ir lengvai rumbuotą formą, o jų minkštimas išlieka tvirtas ir traškus. Trys geografinė nuoroda žymimos veislės yra pačios geriausios iš Valtelinos slėnyje auginamų obuolių veislių. Būtent šias tris veisles – „Golden Delicious“, „Red Delicious“ ir „Gala“ – palaipsniui labiausiai pamėgo augintojai ir vartotojai, nes joms labiau nei kitoms veislėms auginti labiausiai tinka šios vietovės savybės ir žmogiškieji veiksniai. Teritorijos ypatumai ir žmonių gebėjimai per daugelį metų išsaugoti auginimo metodus, kartu puoselėjant ir saugant slėnių bei kalnų aplinką, taip pat nuosekli gamintojų praktika nuo praeito amžiaus devintojo dešimtmečio informuoti vartotojus apie obuolių kokybę, ant rinkai pateikiamų pakuočių aiškiai nurodant jų Valtelinos slėnio kilmę, prisidėjo prie produkto paplitimo Italijoje ir užsienyje. Tai patvirtina faktas, kad obuoliai „Mela di Valtellina“ pardavinėjami prekybos centruose ir specializuotose parduotuvėse ir juose priskiriami prie aukštos klasės produktų. 1968 m. vidutinė užregistruota gamintojo kaina už veislės „Golden“ obuolių kilogramą buvo 85 liros, o „Red“ – 80 lirų; 1974 m. jų kaina siekė atitinkamai 105 ir 110 lirų. Vos per keletą metų kainos išaugo tris kartus – 1979 m. veislės „Golden“ obuolių kilogramas kainavo 330 lirų, o „Red“ – 420 lirų; dar po dešimties metų, 1987 m., vidutinė kilogramo kaina siekė atitinkamai 680 lirų ir 830 lirų. Nuo 1996 m. kaina kilo: 2006 m. veislės „Golden“ obuoliai kainavo 0,31 EUR/kg, o „Red“ ir „Gala“ – 0,37 EUR/kg. Šių trijų aprašytų veislių obuolių kainos buvo maždaug 10 % didesnės už vidutinės šalyje užregistruotas tų pačių veislių obuolių kainas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

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

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2020/C 208/07)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ⁽¹⁾.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje *eAmbrosia*.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceite Monterrubio“

ES Nr. PDO-ES- 0198-AM01–2019 10 15

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas

„Aceite Monterrubio“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Ypač grynas alyvuogių aliejus, spaudžiamas iš alyvuogių (*Olea Europaea* L.). Šiam aliejui gaminti naudojama ne mažiau kaip 90 % veislių 'Cornezuelo' ir 'Picual' alyvuogių, o likusią dalį sudaro veislių 'Mollar', 'Corniche', 'Pico-Limón', 'Morilla' ir 'Cornicabra' alyvuogės.

Ypač grynam alyvuogių aliejui „Aceite Monterrubio“ būdingos fizinės, cheminės ir juslinės savybės:

- didžiausias rūgštingumas – 0,5 °,
- drėgnis neviršija 0,1 %,
- priemaišų – ne daugiau kaip 0,1 %,
- K_{270} rodiklis – ne didesnis kaip 0,20,
- peroksidų skaičius – mažesnis kaip 20,
- aliejus yra žalsvai geltonos spalvos,
- labai stabilus,
- vaisinio, migdolų skonio, kvapnus ir šiek tiek kartokas bei aštrokas.

Veislės 'Cornezuelo' alyvuogės aliejui suteikia vaisių, aromatinių ir migdolų skonį, o 'Picual' alyvuogės – didelį stabilumą ir kartoką bei aštroką skonį.

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

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Nustatytoje geografinėje vietovėje atliekami ir auginimo (alyvuogių auginimo ir derliaus nuėmimo), ir SKVN žymimo aliejaus gamybos veiksmai.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

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

SKVN žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus gali būti teikiamas rinkai ir gamintojų siunčiamas tik pakuotėse, kurios leidžiamos pagal galiojančius ES ir nacionalinius teisės aktus.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant aliejaus pakuočių etikečių, etikečių nugarėlių ir plombų matomoje vietoje privalo būti aiškiai nurodyta saugomos kilmės vietos nuoroda „Aceite Monterrubio“ ir kiti taikomuose teisės aktuose nurodyti duomenys. Etikejė turi būti aiškiai nurodyta produkto kilmė.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė alyvuogių auginimo, aliejaus gamybos ir išpilstymo vietovė yra Badachoso provincijos rytuose (Estremadūros autonominė sritis). Ją sudaro šios savivaldybės: Benquerencia de la Serena (ir gretimi kaimai), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peralda del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti- Espiritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Zarza.

Gamybos ir išpilstymo vietovė sutampa su auginimo vietoje.

5. Ryšys su geografinė vietoje

1. Istorinis ryšys

La Serenos apskritis yra Badachoso provincijos rytinėje dalyje. Jos pavadinimas ir praeitis jau keletą amžių siejami su viena seniausių šalies institucijų – *la Mesta* (gyvulių, kurie sezoniškai pervaromi į naujas ganyklas, augintojų asociacija).

Alyvmedžių paplitimui regione ypač didelės istorinės reikšmės turėjo tradiciškai kilmingiems stambiams žemvaldžiams priklausiusių žemių išdalijimas. Žemes pasidalijo skirtingų miestelių gyventojai, kurie alyvmedžius pradėjo auginti ir dideliuose, ir mažuose sklypuose.

Rašytiniuose šaltiniuose šios vietovės alyvmedžių giraitės pirmą kartą mini Antonio Agúndez Fernández 1791 m. išleistoje knygoje „Viajes de La Serena“. Rašydamas apie La Serenos Monterubiją jis mini laukinių alyvmedžių sąžalynus, kurių gausa palengvino alyvmedžių skiepijimą.

Šiuo metu užimamo ploto ir produkcijos atžvilgiu alyvmedžių giraitės yra antra pagal svarbą kultūra (po grūdinių kultūrų). Alyvmedžiai auginami maždaug 18 000 hektarų plote, kai kuriose savivaldybėse jie yra monokultūra.

2. Gamtos veiksniai

SKVN žymimą aliejų šioje vietovėje gaminti galima dėl keleto veiksnių: ypatingų vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų, puikios alyvmedžių derėjimo su natūralia aplinka, apgyvendintų vietovių, sparčios socialinės ir ekonominės plėtros ir senų alyvmedžių auginimo tradicijų. Ir vertintojai, ir vartotojai mėgsta šį išskirtinį ypač gryną alyvuogių aliejų „Aceite Monterrubio“.

SKVN „Aceite Monterrubio“ savybes lemianti geografinė gamybos vietovė yra labiausiai į rytus nutolusioje žemutinės Estremadūros dalyje, Sierra Morena kalnų priekalnėse. Tai daubų ir neaukštų kalvų teritorija. Alyvmedžių giraitės driekiasi tarp ažuolynų ir javus auginančių ūkių, aukštesnėse kalnų vietovėse tarp jų įsimaišo vešlūs krūmai. Tai būdingas Viduržemio subtropikų, kur žiemos švelnios, o vasaros karštos, sausos ir kur mažas kritulių kiekis neleidžia auginti jokių kitų žemės ūkio kultūrų, kraštovaizdis.

Toliau pateikiama išsamesnės informacijos apie vietovės ypatumus, dėl kurių „Aceite Monterrubio“ laikomas būdingu šios vietovės produktu:

a) Reljefas

Galima išskirti du reljefo lygius:

1) peneplena, kur aukštis svyruoja nuo 300 iki 500 m.;

2) kalnai, kurių aukštis siekia 600–800 m.

Grūdinės kultūros, alyvmedžiai ir vynuogynai auginami slėnių apačioje. Šlaituose auga pievos su ažuolais ir didelėmis alyvmedžių giraitėmis. Kalnų viršūnėse ir aukštesnėse auga krūmynai, plyti uolos ir kvarcito nuošliaužos.

Be to, vietovę sudaro dvi kraštovaizdžio požūriu skirtingos teritorijos: šiaurinė dalis, kurioje neauga medžiai, ir pietūs, kuriuose auga ažuolai, alyvmedžių giraitės ir vynuogynai.

b) Dirvožemis

Geografinės vietovės dirvožemiai yra labai įvairūs. Paprastai dirvožemis, kuriame auginami alyvmedžiai, yra iš sunkaus priemolio, tačiau pastaraisiais metais alyvmedžius pradėta sodinti lengvesnėje dirvoje. PH yra rūgštus arba silpnai rūgštus. Gylis taip pat svyruoja. Vienur paviršiuje galima matyti skalūnus, o kitur dirvos yra pakankamai giles (gilesnės nei 50 cm) ir gerai sulaikančios vandenį.

c) Klimatas

Vietovei būdingas Viduržemio jūros klimatas su žemyninio klimato bruožais, kuriuos švelnina Atlanto vandenyno įtaka. Žiemos būna švelnios, o vasaros ilgos ir karštos. Vidutiniškai per metus iškrenta apie 500 mm kritulių, didžiausias kritulių kiekis – žiemą, tačiau galima teigti, kad didžiojoje vietovės dalyje palyja nedaug. Sausiausi būna ruduo ir pavasaris, tačiau būtent tada pasitaiko daugiausia liūčių, kurios yra gana reguliarios. Didžiausia temperatūra fiksuojama tada, kai būna mažiausias kritulių kiekis. Vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 16 iki 18 °C, aukščiausia temperatūra būna žemesnio aukščio vietovėse. Vasarą temperatūra gali būti aukštesnė nei 40 °C.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PropPliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf

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

(2020/C 208/08)

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

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Ceylon Cinnamon“

ES Nr. PGI-LK-02298 – 2017 3 5

SKVN () SGN (X)

1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-AI)

„Ceylon Cinnamon“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Šri Lanka

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.8 klasė „Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)“ ir 2.10 klasė „Eteriniai aliejai“.

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Ceylon Cinnamon“ yra augalinio produkto, daugiausia vartojamo kaip prieskonis, pavadinimas. Produktai „Ceylon Cinnamon“ gaminami iš *Cinnamomum zeylanicum* Blume – Šri Lankoje (Ceilone) augančių vietinių medžių.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ yra šiek tiek saldaus skonio ir citrusinių vaisių aromato su medaus prieskoniu. Jis yra nuo šviesiai rudos iki šiek tiek rausvos spalvos, o maltas cinamonas – nuo gelsvai auksinės iki rudos spalvos.

Cinnamomum zeylanicum Blume medžio žievė ir lapai yra produkto „Ceylon Cinnamon“ gamybos žaliavos. Žievė yra ypač plona, švelni ir minkšta, todėl cinamono lazdelės lengvai lūžta ir yra minkštos tekstūros. Žievės spalva yra šviesiai ruda, skonis – saldus su vos juntamu citrusinių vaisių prieskoniu. Cinamono medyje kumarino kiekis yra mažesnis kaip 0,004 proc., o cinamono aldehido kiekis eteriniuose aliejuose yra 8–70 proc.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ pateikiamas įvairiomis formomis:

i) lazdelėmis

Nugremžta subrendusio cinamono medžio kamieno vidinės žievės odelė pirma išdžiovinama saulėje (netiesioginėje saulėje), susukama ir sujungiama užleidžiant vieną jos kraštą ant kito, o jos tuščias vidurys užpildomas mažais nuluptos cinamono žievės gabalėliais taip, kad išeitų maždaug 1050 mm ± 50 mm ilgio lazdelė. Drėgmės kiekis žievėje ne didesnis kaip 15 proc. Eterinių aliejų kiekis – ne mažesnis kaip 1 proc. sausosios medžiagos. Spalva – nuo CC4 iki CC9. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

ii) Pjaustytomis lazdelėmis

Pjaustytos lazdelės gaminamos iš cinamono lazdelių, kurios supjaustomos iki reikiamo ilgio (20 mm ≤ 525 mm). Pjaustytos cinamono lazdelės rūšiuojamos pagal skersmenį, spalvą ir pagal rausvai rudų dėmių kiekį. Drėgmės kiekis – ne didesnis kaip 15 proc. Eterinių aliejų kiekis yra lygus arba mažesnis kaip 1 proc. sausosios medžiagos. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Spalva – nuo CC4 iki CC9. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

iii) Miltelių pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ milteliai yra rudos (CC10) arba gelsvai auksinės (CC5) spalvos; jie gaunami iš nuluptos vidinės žievės. Eterinių aliejų kiekis yra ne mažesnis kaip 0,5 proc. sausosios medžiagos. Cinamono aldehido kiekis eteriniame aliejuje yra 50–70 proc. Laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 metų.

iv) Lapų aliejaus pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ aliejus gaunamas distiliuojant vandens garais po derliaus nuėmimo likusius cinamono medžio lapus ir šakeles. Aliejaus spalva gali būti įvairi – nuo labai blyškiai geltonos (CC1) iki gintaro (CC7). Cinamono aldehido kiekis yra 8–40 proc. masės. Lūžio rodiklis esant 28 °C temperatūrai yra 1,527–1,540, santykinis tankis – 1,034–1,54. Laikymo trukmė – 2 metai.

v) Žievės aliejaus pavidalu

Produkto „Ceylon Cinnamon“ žievės aliejus gaunamas distiliuojant cinamono žievę. Cinamono aldehido kiekis šiame produkte yra 30–70 proc., o jo spalva – nuo blyškiai geltonos (CC2) iki gintaro (CC7). Cinamono aldehido kiekis sudaro 30–50 proc. masės. Lūžio rodiklis esant 28 °C temperatūrai yra 1,555–1,580, santykinis tankis – 1,01–1,03. Laikymo trukmė – 2 metai.

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

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi produkto „Ceylon Cinnamon“ gamybos veiksmai atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje. Jiems priskiriama:

- dauginimas,
- produkcijos auginimas,
- plantacijų valdymas,
- derliaus nuėmimas,
- perdirbimas,
- rūšiavimas.

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

Lazdelės, pjaustytos lazdelės ir milteliai

- Po pjaustymo ir malimo produktas pakuojamas į džiuoto / popieriaus / medvilnės / polietileno maišus, maistinės aliuminio folijos pakuotes ar kitas maistines pakuotes. Tam, kad į pakuotes nepatektų drėgmės, jos turi būti užsandarintos.
- Laikoma kambario temperatūros, sausose ir vėdinamose patalpose, kad būtų išvengta cheminio ir mikrobiologinio užteršimo.
- Drėgmė – <15 proc. nelaikant tiesioginėje saulėje.

Žievės aliejus ir lapų aliejus

Siekiant išvengti oro tarpo susidarymo, cinamono žievės ir lapų aliejai tiekiami hermetiškose stiklinėse arba epoksidine derva dengtose metalinėse talpyklose. Talpyklų medžiaga turi būti tokia, kad nepakeistų produkto savybių ir apsaugotų jį nuo tiesioginės saulės šviesos. Pirkėjas ir tiekėjas gali susitarti dėl kitokių talpyklų, jeigu aliejus juose bus apsaugotas nuo tiesioginės saulės šviesos.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant vartotojui parduoti supakuoto produkto nurodomas pavadinimas „Ceylon Cinnamon“. Ant kiekvienos produkto „Ceylon Cinnamon“ pakuotės turi būti nurodytas gamintojo registracijos numeris.

Specialios privalomos produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelių miltelių (kaip žmonėms vartoti skirtų produktų) ženklavimo taisyklės yra šios:

- nurodomi gamintojo ar pakuotojo pavadinimas, prekybinis pavadinimas ar prekės ženklo pavadinimas ir adresas,
- partijos arba kodo numeris,

- neto masė,
- produkto rūšis (jei taikoma),
- kilmės vieta – Šri Lanka.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė apima visą Šri Lankos salą – 65 651 km² ploto teritoriją, kuriai būdingos vienodos klimato ir agronominės sąlygos, pasižyminčios savitu dviejų metų musonų ciklu ir atitinkamai periodiškais krituliais, pastoviu saulėtumu ir pastoviomis dirvožemio bei kitomis agronominėmis savybėmis. Šios sąlygos susidaro tik 10–700 m virš jūros lygio aukštyje. Cinamonas, gaminamas ne nustatyto aukščio vietovėje ir ne pagal specifikacijas, negali būti platinamas kaip produktas „Ceylon Cinnamon“.

5. Ryšys su geografine vietove

Prašymas įregistruoti produktą „Ceylon Cinnamon“ grindžiamas produktų savybėmis, ypatybėmis ir reputacija.

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Aplinkos veiksniai

Geografinė vietovė pasižymi specifinėmis topografinėmis ir klimato sąlygomis, tinkamomis cinamonui „Ceylon Cinnamon“ auginti. Produktas „Ceylon cinnamon“ auginamas įvairiomis Šri Lankos klimato – nuo pusiau sausringo iki drėgno – ir dirvožemio – nuo kvarcinio smėlio iki priemolio ir nuo lateritinio iki žvyringo dirvožemio – sąlygomis.

Paprastai temperatūra svyruoja nuo 25 °C iki 32 °C. Regione per metus iškrenta 1 250–3 500 mm kritulių. Šri Lankai būdingi du laikotarpiai tarp musonų, dėl kurių saloje per metus pasikeičia keturi metų laikai ir vyrauja atogrąžų klimatas, pasižymintis labai aiškiai besiskiriančiais sausuoju ir drėgnuoju laikotarpiais. Cinamonas „Ceylon Cinnamon“ auginamas visoje Šri Lankos saloje 10–700 m aukštyje virš jūros lygio.

Žmogiškieji veiksniai

Produktas „Ceylon Cinnamon“ auginamas ir perdirbamas nuo neatmenamų laikų, taigi visas auginimo procesas yra grindžiamas ilgametėmis tradicijomis ir praktika. Igūdžiai ir metodai perduodami šeimos nariams, dirbantiems grupėmis.

Produkto „Ceylon Cinnamon“ auginimą sudaro įvairūs etapai, kurie padeda pasiekti kuo geresnę produkto kokybę ir derlingumą:

- Cinamono lazdeles ruošiantys žmonės vadinami „igudusiais žievės lupėjais“ arba „cinamono meistrais“. Būtent cinamono žievės lupėjas sprendžia, kada tinkamiausias laikas nuimti derlių. Kai augalo vystymasis ir drėgnas klimatas atitinka tokias sąlygas, kurios leidžia pagaminti aukščiausios kokybės „Ceylon Cinnamon“ produktus, žievės lupėjai pradeda nuimti cinamono derlių nulupdami vidinę žievę, kuri lengvai atsiskiria nuo medžio šerdies. Taip užtikrinama, kad žievėje bus išsaugotas didelis aliejaus kiekis.
- Derliaus rinkėjai sukaupė praktinės patirties, kaip nustatyti tinkamiausius kirsti medžius ir naudoti specialius įrankius. Naudodamiesi šiais įrankiais, ypač *keththa* ir *sooruna koketha*, jie gali pjaustyti cinamono stiebus tokio storio ir ilgio gabalais, kad būtų pasiektas nustatytas produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelių storis ir ilgis.
- Lupėjai švelniai ir profesionaliai nugranda išorinę žievę plieniniu grandikliu, kad nesugadintų vidinės žievės. Paskui žievė kruopščiai trinama žalvariniu strypu, kad būtų atskirta nuo sumedėjusio stiebo.
- Lupėjai paima vidinės žievės ritinėlius ir užpildo juos kitais žievės gabalėliais, kad susidarytų 42 colių ilgio lazdelės, matuojamos pagal lazdelę, žinomą kaip „Pethi Kotuwa“.

- Po pradinio maždaug 24 valandas trunkančio džiovinimo cinamono lazdelės suspaudžiamos ir voliojamos rankomis, kad būtų vienodo skersmens. Tada lazdelės rūšiuojamos ir paliekamos džiūti antrą kartą nuo šešių iki dešimties dienų, kad drėgmės kiekis būtų mažesnis kaip 15 proc. Lazdelės džiovinamos ore ant ištemptų lynų arba specialių arti lubų įtaisytų lentynų, kad joms būtų sukurtos geros oro cirkuliacijos sąlygos.
- Cinamono „Ceylon Cinnamon“ lazdelės ir pjaustytos lazdelės rūšiuojamos pagal tradicinę Šri Lankos rūšiavimo sistemą, pagal kurią jos skirstomos į tokias kategorijas, kaip „Alba“ – apie 0,24 colio skersmens ir trapios, „Continental“ – apie 0,63 colio skersmens, ne tokios trapios, tačiau išskiriamos į šešias papildomas kategorijas, „Mexican“ – mažesnio nei 0,75 colio skersmens (ji yra pagrindinė daugelio Meksikos patiekalų sudedamoji dalis, pasižyminti saldžiu ir šiltu skoniu su švelniu citrusinių vaisių prieskoniu, ir „Hamburg“ – mažesnio nei 1,3 colio skersmens ir laikomos storesnėmis ir tamsesnėmis nei kitų rūšių lazdelės.

Taikant šiuos metodus aliejus ir syvai iš medžio šerdies gali sutekėti į vidinę žievę ir patekti į produktą „Ceylon Cinnamon“. Dėl to pagerėja produkto „Ceylon Cinnamon“ kokybė, ypač jo ryškios juslinės savybės.

Reputacija

Prekyba produktu „Ceylon Cinnamon“ minima jau senovės Egipto, Babilono, arabų, Venecijos respublikos, graikų ir romėnų rašytiniuose šaltiniuose.

Arabai, siekdami išlaikyti savo monopolį, kontroliavo prekybą cinamonu ir laikė produkto kilmę paslapyje. Šio vertingo prieskonio auginimo vieta pirmą kartą buvo nurodyta tik XIII a. arabų kronikoje „Šalių paminklai ir dievo tarnų istorija“ (angl. *Monument of Places and History of God's Bondmen*). Tuo metu cinamonas buvo laikomas vertingesniu nei auksas.

„Negali būti abejonių, kad cinamonas „Ceylon Cinnamon“ yra geriausias pasaulyje, remiantis autentiškais šaltiniais, pripažįstamas nuo XIV a. vidurio ir vienas iš nedaugelio svarbių vietinių salos produktų. Arabų pirklių karavanai atgabeno jį romėnams, kurie Romoje už šio aromatingo prieskonio svarą mokėjo 8 svarus sterlingų. Todėl Šri Lankos (Ceilono) sala (kurią J. de Barros'as pavadino „cinamono motina“) pelnytai vadinama „cinamono sala“ (Fergusonas, 1887 m.).“

„Encyclopaedia Britannica“ 1911 m. leidime pažymima, kad iš šios rūšies medžių kitose vietose pagamintas cinamonas nėra iš tolo neprilygsta Šri Lankoje auginamam cinamonui, ir palyginama, kad „geros kokybės produkto „Ceylon Cinnamon“ žievė yra labai plona, glotni, šviesiai gelsvai rudos spalvos, labai kvapni ir ypač saldi, šilto ir malonaus aromatingo skonio“.

2019 m. žurnalas „New Food Magazine“ paskelbė Priyashanthos straipsnį apie cinamoną „Ceylon Cinnamon“, kuriame pabrėžiama gera produkto kokybė ir savybės, „ypač daug dėmesio skiriant palyginimui su kininiu cinamonu“.

Dokumentiniame filme apie Šri Lankos eterinius aliejus „Eterinių aliejų pramonė Šri Lankoje“ (angl. *Essential Oil Industry in Sri Lanka*) nagrinėjama „Ceylon Cinnamon“ istorija bei žinomumas ir aprašomos vertingosios aliejaus savybės. Filmą sumanė ir 2014 m. sukūrė Šri Lankos Moratuvos universiteto Chemijos ir procesų inžinerijos katedra. Tris filmo dalis galima pažiūrėti gerai žinomose dalijimosi vaizdo rinkmenomis interneto svetainėse.

Šiandien aukščiausios klasės restoranuose, esančiuose, pavyzdžiui, Malaizijos bokštuose dvyniuose „Petronas“ arba Honkonge, produktas „Ceylon Cinnamon“ siūlomas su vakarienei arba pusryčiams tiekiamomis čiuromis su cinamonu „Ceylon Cinnamon“. Vašingtone (Kolumbijos apyg.) įsikūrusių viešbučių į kambarius tiekiamų patiekalų valgiaraščiuose galima rasti prieskoniu „Ceylon Cinnamon“ pagardintos arbatos be kofeino. 2020 m. interneto svetainėje „Penzeys Spices“ pateikiama daug receptų, kuriuose naudojamos produkto „Ceylon Cinnamon“ lazdelės ir milteliai.

5.2. Produkto ypatumai

Produktas „Ceylon Cinnamon“ gaminamas iš *Cinnamomum zeylanicum* Blume – su kultūrinto vietinio Šri Lankos cinamono medžio.

Visų formų produktas „Ceylon Cinnamon“ (lazdelės, žievė ir milteliai) pasižymi stipriu aromatu, subtiliu, švelniai saldžiu skoniu ir citrusinių vaisių aromatu su subtiliu medaus poskoniu bei tuo, kad jame yra aliejaus.

Cinnamomum zeylanicum Blume žievė yra ypač plona, švelni ir minkšta, todėl cinamono lazdelės lengvai lūžta ir yra minkštos tekstūros. Žievė yra šviesiai rudos spalvos, saldi ir pasižymi vos juntamu citrusinių vaisių prieskoniu. Ją galima palyginti su kininio cinamono žieve, kuri yra tamsesnės rudos spalvos, stora ir kieta, o jos skonis – neišraiškingas.

Visų formų produktuose „Ceylon Cinnamon“ cinamono aldehido kiekis svyruoja nuo vidutinio iki mažo, o kumarino kiekis yra nedidelis, palyginti su kininiu cinamonu, kuriame abiejų medžiagų yra labai daug.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kitų ypatybių ryšys

Produktas „Ceylon Cinnamon“ pasižymi savybėmis ir ypatybėmis, kurias lemia tradiciniai Šri Lankos aplinkos ir žmogiškieji veiksniai, be to, jis jau šimtmečius turi gerą vardą, kurį užsitarnauti padėjo nenutrūkstama gamybos metodų tradicija.

Ypač stiprus ir šiek tiek salsvas produkto „Ceylon Cinnamon“ aromatas susijęs su specifinėmis geografinės vietovės topografinėmis ir klimato sąlygomis (kritulių kiekiu, aukščio ir temperatūros deriniu) ir vietiniais gamybos metodais.

Konkrečios cheminės ir juslinės produkto „Ceylon Cinnamon“ savybės yra susijusios su derliaus nuėmimo laikotarpiais, kurie priklauso nuo pietvakarių musono (gegužės–rugsėjo mėn.) ir šiaurės rytų musono (gruodžio–vasario mėn.), taip pat su tradicinėmis žiniomis apie cinamono derliaus nuėmimą, žievės lupimą, džiovinimą ir lazdelių gamybą.

Lazdelės rūšiuojamos pagal skersmenį ir rausvai rudų dėmių kiekį. Lazdelių kategorijos vadinamos „Alba“, „Continental“, „Mexican“ ir „Hamburg“. Kiekvienoje iš šių kategorijų yra papildomos kategorijos. Rūšiuojama ne pagal spalvą. Dėl tradicinės gamintojų praktinės patirties, susijusios su rūšiavimo procesu, cinamono lazdelės pasižymi konkrečiomis fizinėmis savybėmis, nes jos rūšiuojamos pagal skersmenį ir rausvai rudų dėmių kiekį.

Produktas „Ceylon Cinnamon“ nuo kininio cinamono skiriasi stipresnėmis aromatinėmis savybėmis ir saldumu – tą lemia Šri Lankos klimato, agronominės ir botaninės sąlygos. Žievė yra minkšta, labiau primenanti popierių, ir plona. Produktas „Ceylon Cinnamon“ perdirbamas ir iš jo formuojamos geresnės kokybės lazdelės, kad labiau atsiskleistų jo juslinės savybės. Šie skirtumai padeda užtikrinti, kad produkto „Ceylon Cinnamon“ tekstūra būtų švelnesnė, ir kad supakuotas produktas ilgiau išlaikytų šias savybes, o jo laikymo trukmė dėl didesnio jame esančios drėgmės kiekio būtų nuo 2 iki 3 metų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Konsoliduotas specifikacijos tekstas pateikiamas šiuo SLEDB interneto adresu: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>

KLAIDŲ IŠTAISYMAS

2020 m. birželio 15 d. Tarybos rekomendacijos, kuria įvertinama dalyvaujančių valstybių narių padaryta pažanga įgyvendinant įsipareigojimus, priimtus vykdant nuolatinį struktūrizuotą bendradarbiavimą (PESCO), klaidų ištaisyimas

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 204, 2020 m. birželio 18 d.)

(2020/C 208/09)

Viršelyje ir 1 puslapyje, pavadinime, bei 7 puslapyje, baigiamojoje formuluotėje:

yra: „2020 m. birželio 15 d.“,

turi būti: „2020 m. birželio 17 d.“

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT