ISSN 1977-0960

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 231

Leidimas lietuvių kalba

55 tomas

2012 m. rugpjūčio 2 d.

Informacija ir pranešimai

Pranešimo Nr. | Turinys | Puslapis

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2012/C 231/01 Palūkanų norma taikoma Europos centrinio banko pagrindinėms pakartotinio finansavimo operacijoms: 0,75 % 2012 m. rugpjūčio 1 d. – Euro kursas 1

2012/C 231/02 Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė 2

2012/C 231/03 Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė 3

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2012/C 231/04 Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III) [1] 4

LT

Kaina: 3 EUR

[1] Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

Pranešimo Nr.	Turinys (tęsinys)	Puslapis
2012/C 231/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia) ([1])	5

KITI AKTAI

Europos Komisija

2012/C 231/06	Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį	6

LT

([1]) Tekstas svarbus EEE

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Palūkanų norma taikoma Europos centrinio banko pagrindinėms pakartotinio finansavimo operacijoms [1]**:**

0,75 % 2012 m. rugpjūčio 1 d.

Euro kursas [2]

2012 m. rugpjūčio 1 d.

(2012/C 231/01)

1 euro =

	Valiuta	Valiutos kursas		Valiuta	Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,2298	AUD	Australijos doleris	1,1691
JPY	Japonijos jena	96,20	CAD	Kanados doleris	1,2320
DKK	Danijos krona	7,4418	HKD	Honkongo doleris	9,5359
GBP	Svaras sterlingas	0,78750	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5145
SEK	Švedijos krona	8,3189	SGD	Singapūro doleris	1,5315
CHF	Šveicarijos frankas	1,2013	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 386,34
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,1682
NOK	Norvegijos krona	7,3850	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,8322
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,5160
CZK	Čekijos krona	25,358	IDR	Indonezijos rupija	11 618,25
HUF	Vengrijos forintas	280,38	MYR	Malaizijos ringitas	3,8301
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	51,298
LVL	Latvijos latas	0,6967	RUB	Rusijos rublis	39,7770
PLN	Lenkijos zlotas	4,1058	THB	Tailando batas	38,726
RON	Rumunijos lėja	4,5938	BRL	Brazilijos realas	2,5221
TRY	Turkijos lira	2,2112	MXN	Meksikos pesas	16,3514
			INR	Indijos rupija	68,2220

(1) Kursas taikomas pačioms paskutinėms operacijoms atliktoms prieš nurodytą dieną. Kintamosios įmokos už skolą atvejais palūkanų norma laikoma ribinė norma.
(2) *Šaltinis*: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2012/C 231/02)

Belgijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė

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

Monetas leidžianti šalis: Belgija

Proga: Karalienės Elžbietos konkurso 75 metų jubiliejus

Dizaino aprašas:

Monetos centre – Karalienės Elžbietos konkurso emblema, įspausta ant karalienės Elžbietos, žvelgiančios į kairę, profilio. Kairėje – monetų kalyklos meistro ženklas, dešinėje – Briuselio monetų kalyklos ženklas (arkangelo Mykolo galva su šalmu). Virš atvaizdo nurodyti metai „1937–2012“. Apačioje iškaltas įrašas „QUEEN ELISABETH COMPETITION“. Raidės „BE“ atvaizdo dešinėje rodo monetą išleidusią šalį.

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

Tiražas: 5 milijonai monetų

Išleidimo data: 2012 m. gegužės mėn.

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

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

Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė

(2012/C 231/03)

Suomijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė

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

Monetas leidžianti šalis – Suomija

Proga – 150-osios dailininkės Helene SCHJERFBECK gimimo metinės.

Dizaino aprašas –

ant monetos pavaizduotas stilizuotas dailininkės autoportretas su užrašu Helene SCHJERFBECK iš kairės ir metais 1862–1946 iš dešinės. Monetos apatinės dalies kairėje nurodyti metai – 2012 ir šalies kodas – FI.

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

Tiražas – 2 mln.

Išleidimo data – 2012 m. rugsėjo mėn.

---

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

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

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III)

(Tekstas svarbus EEE)

(2012/C 231/04)

1. 2012 m. liepos 24 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 [1] 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Ryanair Holdings plc“ (toliau – „Ryanair“, Airija) viešojo konkurso, paskelbto 2012 m. birželio 19 d., būdu įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Aer Lingus Group plc“ (toliau – „Aer Lingus“, Airija) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Ryanair“: pigių skrydžių bendrovė, teikianti tiesioginio reguliaraus keleivių oro transporto paslaugas daugiausia Europoje,

— „Aer Lingus“: buvusi Airijos valstybei priklausiusi nacionalinė oro transporto bendrovė, privatizuota 2006 m. Ji skrydžius vykdo daugiausiai Europos ir transatlantiniais maršrutais.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia)

(Tekstas svarbus EEE)

(2012/C 231/05)

1. 2012 m. liepos 25 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ([1]) 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Mondi Plc“ (toliau – „Mondi Plc“), kuri yra „Mondi Group“ dalis, pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Nordenia International AG“ (toliau – „Nordenia International AG“) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Mondi“ – pasaulinė pakavimo popieriaus, specialiųjų pakavimo produktų ir nedengto plono popieriaus gamintoja, taip pat vykdanti veiklą laikraštinio popieriaus srityje Pietų Afrikos Respublikoje, Jungtinėje Karalystėje ir Rusijoje,

— „Nordenia“ – tarptautinė lanksčiųjų pakuočių, plastikinių plėvelių ir plėvelės pagrindo produktų komponentų gamintoja.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

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

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 231/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ([1]) 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PANFORTE DI SIENA“

EB Nr.: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010

SGN (X) SKVN ( )

1. **Pavadinimas**:

„Panforte di Siena“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**:

Italija

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

3.1. *Produkto rūšis*:

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai.

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

„Panforte di Siena“ vadinamas saldus gaminys, pagamintas krosnyje kepant masę, gautą sumaišius miltus, vaisių cukatas, džiovintus vaisius, įvairių rūšių cukraus mišinį, medų ir prieskonius. Vartotojams pateikiamas dviejų tipų gaminys:

— baltas, jei gaminys padengtas cukraus pudra,

— juodas, jei gaminys padengtas prieskoniais.

„Panforte di Siena“ pasižymi šiomis fizinėmis savybėmis:

— forma: apvali arba keturkampė, jei parduodamas nepjaustytas; pjaustytas jis pateikiamas gabalais arba kvadrato formos dalimis,

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

— dydis: gaminio aukštis – 14–45 mm. Apvalios formos gaminio diametras – 10–38 cm; keturkampės formos gaminio trumpasis kraštas – 10–20 cm, o ilgasis – 20–40 cm ilgio. Svoris, priklausomai nuo gaminio dydžio, gali būti nuo 33 g iki 6 kg,

— konsistencija: minkšta, vidutiniškai atspari pjaustymui,

— išvaizda: paviršius grublėtas, nelygus;

balto tipo gaminiui spalva suteikiama jį padengiant cukraus pudra; cukraus pudra gali būti pateikiama maišelyje, ir ja gaminys apibarstomas prieš pat vartojimą;

juodo tipo gaminys padengiamas prieskonių mišiniu ir taip jam suteikiama tamsiai ruda spalva;

cheminės savybės: didžiausias drėgnis – 15 % galutiniame produkte;

organoleptinės savybės:

— skonis: saldus, jaučiamas vaisių cukatų ir migdolų antrinis skonis, balto tipo gaminyje jaučiamas švelnus, juodo tipo gaminyje – labai stiprus prieskonių skonis.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*:

„Panforte di Siena“ gaminamas naudojant šias sudedamąsias dalis:

3.3.1. Privalomos sudedamosios dalys

3.3.1.1. Balto tipo gaminys:

„0“ tipo kvietiniai miltai, jų kiekis turi sudaryti 14–18 % masės;

džiovinti vaisiai – saldieji neskaldyti ir nelupti migdolai, – ne mažiau kaip 18 % masės;

vaisių cukatos – kubeliais pjaustytų kedro riešutų ir apelsinų žievelių cukatos, – 35–45 % masės; kedro riešutų cukatos turi sudaryti ne mažiau kaip 25 % visų vaisių cukatų kiekio;

cukrus: sacharozė, gliukozės sirupas, invertuotasis cukrus, naudojami pasirinktinai atskirai arba jų mišinys, bendras kiekis turi sudaryti 18–23 % masės;

medus – įvairių žiedų, – 2–5 % masės;

prieskoniai – muskatai ir cinamonas, – 0,3–1,5 % masės;

kitos sudedamosios dalys: cukraus pudra saldžiam gaminiui apibarstyti, krakmolo vafliai, naudojami kaip produkto pagrindas.

3.3.1.2. Juodo tipo gaminys:

„0“ tipo kvietiniai miltai, jų kiekis turi sudaryti 8–18 % masės;

džiovinti vaisiai – saldieji neskaldyti ir nelupti migdolai, – ne mažiau kaip 18 % masės;

vaisių cukatos – kubeliais pjaustyto meliono ir apelsinų žievelių cukatos, – 35–45 % masės; meliono cukatos turi sudaryti ne mažiau kaip 40 % visų vaisių cukatų kiekio;

cukrus: sacharozė, gliukozės sirupas, invertuotasis cukrus, – naudojami pasirinktinai atskirai arba jų mišinys, bendras kiekis turi sudaryti 18–23 % masės;

prieskoniai – muskatai, cinamonas ir saldžiosios paprikos, – 0,6–5 % masės;

kitos sudedamosios dalys: pirmiau nurodytų prieskonių mišinys saldžiam gaminiui apibarstyti, krakmolo vafliai, naudojami kaip produkto pagrindas.

3.3.2. Neprivalomos sudedamosios dalys

3.3.2.1. Balto tipo gaminys:

džiovinti vaisiai – granuliuoti riešutai, jų kiekis turi sudaryti ne daugiau kaip 1,5 % visos masės;

vaisių cukatos – kubeliais pjaustyto meliono cukatos, jos turi sudaryti ne daugiau kaip 25 % vaisių cukatų;

prieskoniai – macio, pipirų, pimento, kalendros ir gvazdikėlių mišinys;

aromatinės medžiagos – vanilė.

Kitų sudedamųjų dalių, priedų, dažiklių ar konservantų naudoti neleidžiama.

3.3.2.2. Juodo tipo gaminys:

vaisių cukatos – kubeliais pjaustytų kedro riešutų cukatos, jos turi sudaryti ne daugiau kaip 25 % vaisių cukatų;

prieskoniai – muskatų, kalendros, tikrųjų žvaigždanyžių, gvazdikėlių, imbiero, kvapiųjų pipirų ir aitriųjų pipirų mišinys;

aromatinės medžiagos – vanilė;

karamelė – ne daugiau kaip 2 % masės;

riešutai – ne daugiau kaip 5 % masės;

medus – ne daugiau kaip 5 % masės;

kakava paviršiui apibarstyti.

Kitų sudedamųjų dalių, priedų, dažiklių ar konservantų naudoti neleidžiama.

Kiekvieno tipo gaminiui galima kartu naudoti daugiau neprivalomų sudedamųjų dalių, tačiau reikia laikytis produkto specifikacijoje nurodytų kiekių.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*:

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*:

Visi gamybos veiksmai turi būti atliekami 4 punkte nustatytoje vietovėje, nes tik taip gali būti užtikrintos organoleptinės gaminio savybės.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*:

Pagamintas gaminys turi būti iš karto pakuojamas, kad atvėsęs neprarastų savo konsistencijos. Dėl to svarbu išlaikyti tinkamą, 3.2 punkte nurodytą gaminio drėgnį. Kadangi „Panforte di Siena“ lengvai sugeria aplinkos drėgnį, o jo sudėtyje esantis cukrus, miltai ir cukatos gaminio masei suteikia drėgnumo, gali lengvai sudrėkti gaminio paviršius. Tuomet jis taptų beveik skaidrus, liečiant – minkštas ir lipnus, ir taip suprastėtų gaminio organoleptinės savybės. „Panforte di Siena“ paprastai parduodamas hermetiškai suvyniotas į pakavimo popierių, o vėliau supakuotas į sandariai uždarytas popierines ar plono kartono pakuotes. Taip produktas apsaugomas ne tik nuo aplinkos drėgnio poveikio, bet ir nuo neigiamų išorės veiksnių, visų pirma kartais pasitaikančių migdolų ir miltų parazitų (pvz., maistinės kandies).

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*:

Ant gaminio pakuotės ir ją juosiančios juostelės turi būti pateiktas užrašas „Panforte di Siena“ ir „Indicazione geografica protetta“ (Saugoma geografinė nuoroda) arba santrumpa „IGP“, ir pateikta ši informacija:

gamintojo ir pakuotojo pavadinimas, įmonės pavadinimas ir adresas;

šiame punkte apibūdintas gaminio grafinis simbolis – gaminio ženklas, kuris turi būti naudojamas kartu su užrašu „Indicazione geografica protetta“.

Laikantis vietos tradicijų, papildomai galima pateikti šias nuorodas:

„baltas“ arba „Margherita“, jei tai balto tipo gaminys,

„juodas“, jei tai juodo tipo gaminys.

Papildomai įrašyti apibūdinimus, kurie nėra aiškiai numatyti, draudžiama.

Tačiau leidžiamos nuorodos į privačius prekės ženklus, jei jos nėra pateikiamos giriamaisiais tikslais arba jomis nėra klaidinamas vartotojas, taip pat kitos galiojančiais teisės aktais leidžiamos tikroviškos ir dokumentais pagrįstos nuorodos, kurios neprieštarauja šio dokumento tikslams ir turiniui.

Pavadinimas „Panforte di Siena“ turi būti pateikiamas italų kalba.

Logotipą sudaro skydas (it. *balzana*), kurio viršutinė dalis – baltos, o apatinė – juodos spalvos, apjuostas geltonos *Pantone* 1205 (5 % M/30 % Y) spalvos susuktu ir viršuje užsiraičiusiais kraštais pergamento lapu.

Ant susukto pergamento lapo išilgai juodomis raidėmis *Gill Extra Bold Condensed* šriftu pateikiamas užrašas „Panforte di Siena“. Apatiniame kampe tarp žodžių „Panforte ir „di Siena“ – stilizuotas juodos gėlės su penkiais žiedlapiais atvaizdas. Viršuje, auksinės geltonos *Pantone* 117 (30 C/40 % M/70 % Y) spalvos frize baltame, juodais kontūrais apvestame fone *Gill Extra Bold Condensed* šriftu pateikiamas juodos spalvos užrašas „IGP“. Po juo per tris eilutes *Gill Extra Bold* šriftu pateikiamas juodos spalvos užrašas „Indicazione geografica protetta“. Atsižvelgiant į naudojimo paskirtį, logotipas gali būti skirtingo dydžio. Mažiausias leistinas logotipo aukštis – 1,4 cm.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**:

„Panforte di Siena“ gamybos ir pakavimo vietovė apima visą administracinę Sienos provincijos teritoriją.

5. **Ryšys su geografine vietove**:

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*:

„Panforte di Siena“ pradėtas gaminti Sienos vienuolynuose ir prieskonių cechuose XII a., kai *Via Francigena* keliu tarp miestų pradėti vykdyti mainai ir komercinė veikla. Šiame kontekste greitai išryškėja pagrindiniai Sienos konditerijos gaminių gamybos ypatumai: naudojant daugelį tipiškų produktų, gaminiams suteikiamas išskirtinis ryškus skonis, gausiai naudojami prieskoniai (tai lemia spartus ekonominis miesto augimas) ir, visų pirma, atsiskleidžia prieskonių cechų meistrų gebėjimai, apie kuriuos liudija toli už miesto sienų juos lydinti sėkmė ir geras vardas. Ilgainiui sujungus šią Sienos prieskonių meistrų rūpestingai saugotą patirtį, XIX a. pradžioje gimė vietos konditerijos pramonė, kuri, atsižvelgiant į joje dirbančių žmonių skaičių, apyvartą ir eksporto mastą, dar ir šiandien yra svarbiausias Sienos ekonomikos sektorius.

Saugomą geografinę nuorodą „Panforte di Siena“ prašoma užregistruoti, atsižvelgiant į per daugelį amžių įgytą gerą gaminio vardą, susijusį su daugeliu ekonominių ir kultūrinių veiksnių. Nuo 1772 m. šis saldus gaminys, iki tol gamintas tik Sienos miesto sienomis apjuostoje teritorijoje, pradėtas gaminti ir už miesto sienų esančioje Sienos provincijos teritorijoje. Šį gaminį visada gamino ir iki šiol gamina meistras, kuris dėl savo konkrečių gebėjimų vadinamas *panfortaio*. Šį gaminį gaminantiems meistrams suteiktas vardas atskleidžia konkrečius profesinius gebėjimus, reikalingus tam

tikruose gaminio gamybos etapuose, pvz., tikrinant sudedamųjų dalių vienarūšiškumą ir gaminiui suteikiant formą. Dar vienas gamybos procese dalyvaujantis asmuo (kartais tai būna kitas meistras, o kartais – pats *panfortaio*) – *canditore*, t. y. meistras, atsakingas ne tik už tikslų vaisių cukatų naudojimą, bet ir už bendrą cukraus pusiausvyrą gaminyje.

5.2. *Produkto ypatumai*:

„Panforte di Siena“ pasižymi turtingu skoniu ir tvirta konsistencija. Prapjautas gaminys būna žvilgus, baltos kreminės migdolų spalvos, žvilgios žalios kedrų riešutų cukatų spalvos, taip pat apelsinų cukatų ir sunokusio meliono cukatų spalvos. Masėje matomi gerai pasiskirstę neskaldyti migdolai, o gaminys paprastai būna minkštas. Valgant gaminį jaučiama konsistencija priklauso nuo įvairių jo sudedamųjų dalių: pluoštinės struktūros migdolai susimaišo su minkštos struktūros vaisių cukatomis ir juos jungiančia mase. Gaminiui būdingas skonis priklauso nuo įvairių sudedamųjų dalių skonio, kurį išryškina ir apjungia įvairūs prieskoniai.

„Panforte di Siena“ įgyja neginčijamą gerą vardą, jam įsitvirtinus kaip tipiškam ir nepakeičiamam Kalėdų švenčių saldumynui.

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*:

„Panforte di Siena“ gali būti laikomas geriausiu Sienos tradicinės gastronomijos ambasadoriumi. Šio visame pasaulyje žinomo gaminio istorija prasideda viduramžiais. Reikia pažymėti, kad tuo metu „Panforte“ buvo labai vertinamas ne tik kaip vertingas maisto, bet ir kaip gydomųjų savybių turintis produktas: dėl jo masėje esančių prieskonių jis buvo laikomas placebu. Dar ir šiandien Sienos „Piazza del Campo“ aikštėje esančioje senojoje vaistinėje galima pasigrožėti priešais prekystalį ant sienų sukabintais vertingais paveikslais su auksiniais užrašais, kuriuose vaizduojami „Panforte“, „Ricciarelli“ ir kiti tipiški Sienos gaminiai.

Išmintingai ir gausiai naudojami prieskoniai atspindi sienietiškąją „Panforte di Siena“ kilmę. Siena nuo viduramžių pirmavo prekyboje prieskoniais, ir tai iš dalies lėmė strateginė miesto – vieno iš tuo metu turtingiausių ir labiausiai išsivysčiusių Europos miestų – pozicija (pro jį ėjo *Via Francigena* kelias).

Vienuolynai ir prieskonių cechai daugelį amžių galėjo didžiuotis naudojamų prieskonių kokybe, gausa ir jų naudojimo išmone, todėl garsiausios „Panforte di Siena“ gaminimo įmonės daugeliu atvejų įsikūrė pertvarkius senuosius vietos prieskonių cechus.

Sienos teritorijoje visada buvo auginama daug javų ir iš jų atitinkamai gaminami miltai (visų pirma, *Crete* vietovėse), taip pat buvo gaminama daug džiovintų vaisių (visų pirma, migdolų ir lazdyno riešutų) ir surenkama daug medaus. Net kai kurių cukatų naudojimo būdas ir kilmė atskleidžia Sienos krašto tradicijų įtaką. Pavyzdžiui, išskirtinė „Panforte di Siena“ savybė – į jo sudėtį dedamas melionas. Šis vaisius imtas naudoti dėl šioje vietovėje tradiciškai auginamos vietos veislės, vadinamos *zatti*, kurios vaisiai, kaip pastebėjo „Panforte“ gamintojai, labai lengvai cukruojasi, nes šie melionai pasižymi labai plona žieve ir itin saldžiu bei labai intensyvios spalvos minkštimu. Kadangi šis melionas naudojamas „Panforte di Siena“ gamyboje, jis labai ilgą laiką plačiai augintas Sienos kaimo vietovėse.

Pavadinimas „Panforte“ pirmą kartą užregistruotas XIX a. pradžioje. Būtent šiame amžiuje šis konditerijos gaminys imtas gaminti ne tik prieskonių cechuose, o labai išaugus jo gamybai, „Panforte di Siena“ imta aktyviai prekiauti ir už Sienos teritorijos ribų, visų pirma Florencijos krautuvėse. Pirmąją „Panforte di Siena“ gamybos įmonę 1810 m. įkūrė Natale Pepi po to, kai Napoleono įsakymu buvo uždaryta *Ospedale di Santa Maria della Scala* vaistinė. XIX a. paskelbtame svarbiame Artusi dokumente „Virtuvės mokslas ir menas gerai valgyti“ (it. *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*) (1891 m.) „Panforte“ minimas kaip vienas iš tipiškų Sienos saldumynų. Nuo tada nebuvo nė vieno italų ar bet kurios kitos pasaulio šalies gido, kuriame šis saldumynas nebūtų minimas kaip tipiškas Sienos gastronomijos gaminys. Šiuo klausimu verta atskirai paminėti 1931 m. Italijos keliautojų klubo vadovą, kuriame patvirtintas puikus šio gaminio vardas: „Sienos konditerija didžiuojasi pasaulinio garso firminiu gaminiu – plačiai pagarsėjusiu *Panforte di Siena*.“ Balto tipo gaminys pirmą kartą pagamintas tiksliai žinomą dieną: 1879 m. rugpjūčio mėn. Sienos *Palio* žirgų lenktynėse apsilankiusios karalienės Margheritos garbei šis saldus gaminys buvo pirmą kartą pagamintas naudojant mažiau prieskonių, padengtas cukraus pudra ir pavadintas „Panforte Margherita“. Gaminį lydėjusi didžiulė sėkmė jam užtikrino neginčijamą gerą vardą. Be to, jis tapo

gerai žinomas ir kaip „baltasis panforte“ (it. *panforte bianco*). „Panforte di Siena“ būdavo pradedamas gaminti rugsėjo mėn., kada buvo lengviau gauti kai kurių jo sudedamųjų dalių, pvz., džiovintų vaisių, ir būdavo gaminamas iki metų pabaigos. Saldumynas būdavo valgomas per Kalėdų šventes. Šiandien „Panforte di Siena“ gaminamas net ir kitu, ne tradiciniu Kalėdų švenčių metu. Jį gamina po visą teritoriją paplitę įvairūs vidutinio dydžio pramonės cechai, kepyklos ir konditerijos, – kartu jie pagamina apie pusę visų tipiškų Sienos konditerijos gaminių.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą paskelbdamos SGN „Panforte di Siena“ pripažinimo paraišką 2005 m. spalio 19 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 244.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti adresu:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

arba tiesiogiai ministerijos interneto svetainėje (http://www.politicheagricole.it), ekrano kairėje pusėje spustelėjus „Prodotti di Qualità“ (Kokybiški produktai) ir „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikacijos, pateiktos svarstyti ES (Reglamentas (EB) Nr. 510/2006)).

2012 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 310 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	840 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), skaitmeninis diskas, leidžiamas vieną kartą per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	200 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

Europos Sąjungos oficialųjį leidinį, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame skaitmeniniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Pardavimas ir prenumerata

Įvairių mokamų leidinių, tokių kaip *Europos Sąjungos oficialusis leidinys*, galima užsiprenumeruoti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lt.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.

Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite http://europa.eu

Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT