

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 251



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

60 metai

2017 m. rugpjūčio 2 d.

Turinys

IV Pranešimai

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2017/C 251/01	Palūkanų norma taikoma Europos centrinio banko pagrindinėms pakartotinio finansavimo operacijoms: 0,00 % 2017 m. rugpjūčio 1 d. – Euro kursas	1
2017/C 251/02	2017 m. rugpjūčio 1 d. Komisijos sprendimas dėl Prancūzijos Respublikos, Europos atominės energijos bendrijos ir Tarptautinės atominės energijos agentūros (TATENA) susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse 1 ir 2 protokolų pakeitimų sudarymo	2

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2017/C 251/03	Kvietimas teikti paraiškas ir siūlyti su tuo susijusią veiklą pagal EMTT 2018 m. darbo programą bendrosios mokslinių tyrimų ir inovacijų programos „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.) rėmuose	4
---------------	---	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2017/C 251/04	Pranešimas apie antidempingo tyrimą dėl importuojamo Egipto ir Ukrainos kilmės ferosilicio inicijavimą	5
---------------	--	---

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2017/C 251/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8567 – APG / Portfolio) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8545 – Bain Capital Investors / REIFF Tyre) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	13

KITI AKTAI

Europos Komisija

2017/C 251/07	Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas	14
2017/C 251/08	Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas	22
2017/C 251/09	Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas	28

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Palūkanų norma taikoma Europos centrinio banko pagrindinėms pakartotinio finansavimo operacijoms ⁽¹⁾:

0,00 % 2017 m. rugpjūčio 1 d.

Euro kursas ⁽²⁾

2017 m. rugpjūčio 1 d.

(2017/C 251/01)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1812	CAD	Kanados doleris	1,4737
JPY	Japonijos jena	130,53	HKD	Honkongo doleris	9,2284
DKK	Danijos krona	7,4369	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5813
GBP	Svaras sterlingas	0,89440	SGD	Singapūro doleris	1,6042
SEK	Švedijos krona	9,5563	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 325,50
CHF	Šveicarijos frankas	1,1414	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,6922
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,9371
NOK	Norvegijos krona	9,3343	HRK	Kroatijos kuna	7,4090
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 738,31
CZK	Čekijos krona	26,132	MYR	Malaizijos ringitas	5,0620
HUF	Vengrijos forintas	303,60	PHP	Filipinų pesas	59,508
PLN	Lenkijos zlotas	4,2563	RUB	Rusijos rublis	71,1750
RON	Rumunijos leja	4,5596	THB	Tailando batas	39,322
TRY	Turkijos lira	4,1602	BRL	Brazilijos realas	3,6880
AUD	Australijos doleris	1,4813	MXN	Meksikos pesas	21,0023
			INR	Indijos rupija	75,7145

⁽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.

KOMISIJOS SPRENDIMAS**2017 m. rugpjūčio 1 d.**

dėl Prancūzijos Respublikos, Europos atominės energijos bendrijos ir Tarptautinės atominės energijos agentūros (TATENA) susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse 1 ir 2 protokolų pakeitimų sudarymo

(2017/C 251/02)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos atominės energijos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 101 straipsnio antrą pastraipą,

atsižvelgdama į Tarybos patvirtinimą,

kadangi:

- (1) turėtų būti sudaryti Prancūzijos Respublikos, Europos atominės energijos bendrijos ir Tarptautinės atominės energijos agentūros (TATENA) susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse 1 ir 2 protokolų pakeitimai,

NUSPRENDĖ:

1 straipsnis

Prancūzijos Respublikos, Europos atominės energijos bendrijos ir Tarptautinės atominės energijos agentūros (TATENA) susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse 1 ir 2 protokolų pakeitimai patvirtinami Europos atominės energijos bendrijos vardu. Minėtų pakeitimų tekstas pridedamas prie šio sprendimo.

2 straipsnis

Už klimato politiką ir energetiką atsakingas Komisijos narys arba Energetikos generalinio direktorato generalinis direktorius ar jo paskirtas atstovas įgaliojami pasirašyti pakeitimus ir imtis visų būtinų veiksmų, kad šie Europos atominės energijos bendrijos vardu sudarytini pakeitimai įsigaliotų.

Priimta Briuselyje 2017 m. rugpjūčio 1 d.

Komisijos vardu

Miguel ARIAS CAÑETE

Komisijos narys

PRIEDAS

Prancūzijos Respublikos, Europos atominės energijos bendrijos ir Tarptautinės atominės energijos agentūros (TATENA) susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse (toliau – Saugos kontrolės priemonių susitarimas) 1 protokolo I dalis iš dalies keičiama taip:

„I. A) Iki tol, kol:

1. Prancūzijos I protokolo teritorijos taikiai branduolinei veiklai vykdyti turi branduolinės medžiagos, kurios kiekis viršija tos medžiagos ribas, nustatytas Prancūzijos, Euratomo bendrijos ir Agentūros susitarimo dėl saugos kontrolės priemonių taikymo įgyvendinant Sutartį dėl branduolinių ginklų uždraudimo Lotynų Amerikoje ir Karibų jūros šalyse (toliau – Susitarimas) 35 straipsniu, arba
2. bus priimtas sprendimas Prancūzijos I protokolo teritorijose statyti arba suteikti leidimą statyti objektą, kaip apibrėžta apibrėžtyse,

Susitarimo II dalies, išskyrus 31–37, 39, 47, 48, 58, 60, 66, 67, 69, 71–75, 81, 83–89, 93 ir 94 straipsnius, nuostatų įgyvendinimas laikinai sustabdomas.

B) Pagal Susitarimo 32 straipsnio a ir b punktus teiktina informacija gali būti konsoliduota ir pateikta metinėje ataskaitoje; panašiai teikiama, jei taikoma, ir 32 straipsnio c punkte aprašytos branduolinės medžiagos importo ir eksporto metinė ataskaita.

C) Siekdama užtikrinti, kad Susitarimo 37 straipsnyje numatyti papildomi susitarimai būtų sudaryti laiku, Bendrija:

1. pakankamai iš anksto praneša Agentūrai, kad Prancūzijos I protokolo teritorijose taikiai branduolinei veiklai vykdyti turi branduolinės medžiagos, kurios kiekis viršija A skirsnyje nurodytas ribas, arba
2. praneša Agentūrai, kai tik priimamas sprendimas Prancūzijos I protokolo teritorijose statyti arba suteikti leidimą statyti objektą,

priklausomai nuo to, kuri iš dviejų sąlygų įvykdoma pirmiau. Tada prireikus Prancūzija, Bendrija ir Agentūra susitaria dėl bendradarbiavimo, susijusio su Susitarime numatytų saugos kontrolės priemonių taikymu, procedūrų.“

Saugos kontrolės priemonių susitarimo 2 protokolo I dalis iš dalies keičiama taip:

„I. Kai Bendrija pagal šio Susitarimo 1 protokolo 1 skirsnio C dalį praneša Agentūrai, kad Prancūzijos I protokolo teritorijose taikiai branduolinei veiklai vykdyti turima branduolinės medžiagos, kurios kiekis viršija šio Susitarimo 1 protokolo 1 dalies A skirsnio 1 punkte nurodytas ribas, arba kad priimtas sprendimas Prancūzijos I protokolo teritorijose statyti arba suteikti leidimą statyti objektą, kaip apibrėžta apibrėžtyse, kaip numatyta šio Susitarimo 1 protokolo 1 dalies A skirsnio 2 punkte (priklausomai nuo to, kuri iš šių dviejų sąlygų įvykdoma pirmiau), Prancūzija, Bendrija ir Agentūra susitaria dėl protokolo, kuriuo nustatomos bendradarbiavimo, susijusio su Susitarime numatytų saugos kontrolės priemonių taikymu, procedūros. Tokiomis procedūromis bus pagerintas tam tikrų Susitarimo nuostatų vykdymas ir visų pirma nustatytos sąlygos ir priemonės, kuriomis minėtas bendradarbiavimas bus vykdomas taip, kad būtų išvengta nereikalingo su saugos kontrolės priemonėmis susijusios veiklos dubliavimosi. Šios procedūros, kiek įmanoma, grindžiamos procedūromis, tuo metu galiojančiomis pagal Bendrijos valstybių narių, Bendrijos ir Agentūros kitų saugos kontrolės priemonių susitarimų protokolus ir papildomus susitarimus, įskaitant susijusius specialiuosius Bendrijos ir Agentūros susitarimus.“

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

Kvietimas teikti paraiškas ir siūlyti su tuo susijusią veiklą pagal EMTT 2018 m. darbo programą bendrosios mokslinių tyrimų ir inovacijų programos „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.) rėmuose

(2017/C 251/03)

Kviečiame teikti paraiškas ir siūlyti veiklą pagal EMTT 2018 m. darbo programą bendrosios mokslinių tyrimų ir inovacijų programos „Horizontas 2020“ (2014–2020 m.) rėmuose.

Komisija 2017 m. rugpjūčio 2 d. Sprendimu C(2017) 5307 patvirtino EMTT 2018 m. darbo programą (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf).

Kviečiame teikti paraiškas pagal šį kvietimą. EMTT 2018 m. darbo programa, paraiškų teikimo terminai ir biudžetai nurodyti dalyvių portalo svetainėje kartu su informacija apie kvietimo ir paraiškų teikimo sąlygas ir nurodymais paraiškėjams:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU BENDROS PREKYBOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Pranešimas apie antidempingo tyrimo dėl importuojamo Egipto ir Ukrainos kilmės ferosilicio inicijavimą

(2017/C 251/04)

Europos Komisija (toliau – Komisija) gavo skundą, pateiktą pagal 2016 m. birželio 8 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/1036 dėl apsaugos nuo importo dempingo kaina iš Europos Sąjungos narėmis nesančių valstybių ⁽¹⁾ (toliau – pagrindinis reglamentas) 5 straipsnį, kuriame teigiama, kad Egipto ir Ukrainos kilmės ferosilicis yra importuojamas dempingo kaina ir dėl to daroma materialinė žala Sąjungos pramonei.

1. Skundas

2017 m. birželio 19 d. EUROALLIAGES (toliau – skundo pateikėjas) keturių Sąjungos gamintojų, t. y. „Ferropem“, „Ferroatlántica SL“, OFZ ir „Huta Laziska SA“, kurie pagamina daugiau kaip 90 % viso Sąjungoje pagaminamo ferosilicio, vardu pateikė skundą.

2. Tiriamasis produktas

Šiame tyrime nagrinėjamas produktas – ferosilicis (FESI) yra ferolydinys, kuriame yra 20 % ar daugiau, bet ne daugiau kaip 96 % masės silicio ir 4 % ar daugiau geležies (toliau – tiriamasis produktas).

3. Įtarimas dėl dempingo

Tariamai dempingo kaina importuojamas tiriamasis produktas yra Ukrainos ir Egipto (toliau – nagrinėjamosios šalys) kilmės produktas, kurio KN kodai šiuo metu yra 7202 21 00, 7202 29 10 ir 7202 29 90. Šie KN kodai pateikiami tik kaip informacija.

Įtarimas dėl Ukrainos vykdomo dempingo grindžiamas tiriamojo produkto normaliosios vertės, nustatytos remiantis konkretaus sektoriaus vidaus rinkos kainų leidinyje pateiktos informacijos palyginimu su pardavimo eksportui į Sąjungą kaina (gamintojo kaina EXW sąlygomis).

Kadangi nėra patikimų duomenų apie Egipto vidaus rinkos kainas, įtarimas dėl dempingo grindžiamas konsultacinės bendrovės pateiktos tiriamojo produkto apskaičiuotos normaliosios vertės (gamybos sąnaudų, pardavimo, bendrųjų ir administracinių (PBA) išlaidų ir pelno) palyginimu su pardavimo eksportui į Sąjungą kaina (gamintojo kaina EXW sąlygomis).

Atsižvelgiant į tai, apskaičiuoti dempingo skirtumai yra reikšmingi nagrinėjamosioms šalims.

4. Įtarimas dėl žalos ir priežastinis ryšys

Skundo pateikėjas pateikė įrodymų, kad tiriamojo produkto importas iš nagrinėjamųjų šalių apskritai padidėjo absoliučiais skaičiais ir pagal rinkos dalį.

Iš skundo pateikėjo pateiktų *prima facie* įrodymų matyti, kad tiriamojo importuojamo produkto kiekis ir kainos, be kitų neigiamų padarinių, darė neigiamą poveikį Sąjungos pramonės kainų lygiui ir jos pelningumui, ir dėl to turėjo neigiamo poveikio bendriems Sąjungos pramonės veiklos rezultatams.

5. Procedūra

Informavusi valstybes nares ir nustačiusi, kad Sąjungos pramonė pateikė skundą ar kad toks skundas buvo pateiktas jos vardu ir kad yra pakankamai įrodymų, pagrindžiančių tyrimo inicijavimą, Komisija inicijuoja tyrimą pagal pagrindinio reglamento 5 straipsnį.

⁽¹⁾ OL L 176, 2016 6 30, p. 21.

Atliekant tyrimą bus nustatyta, ar nagrinėjamųjų šalių kilmės tiriamasis produktas yra importuojamas dempingo kaina ir ar šis importas dempingo kaina padarė žalos Sąjungos pramonei. Jei tyrimo išvados tai patvirtins, bus tiriama, ar priemonių nustatymas neprieštarautų Sąjungos interesams.

5.1. *Tiriamasis laikotarpis ir nagrinėjamas laikotarpis*

Atliekant dempingo ir žalos tyrimą bus nagrinėjamas 2016 m. liepos 1 d. – 2017 m. birželio 30 d. laikotarpis (toliau – tiriamasis laikotarpis). Tiriant žalai svarbias tendencijas bus nagrinėjamas laikotarpis nuo 2014 m. sausio 1 d. iki tiriamojo laikotarpio pabaigos (toliau – nagrinėjamas laikotarpis).

5.2. *Dempingo nustatymo procedūra*

Komisijos tyrime kviečiami dalyvauti tiriamąjį produktą iš nagrinėjamųjų šalių eksportuojantys gamintojai ⁽¹⁾.

5.2.1. *Eksportuojančių gamintojų tyrimas*

Visi nagrinėjamųjų šalių eksportuojantys gamintojai ir eksportuojančių gamintojų asociacijos raginami nedelsiant, bet ne vėliau kaip per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*, jei nenurodyta kitaip, susisiekti su Komisija (pageidautina e. paštu) ir pranešti apie save bei paprašyti klausimyno. Kad gautų informaciją, kurią mano esant reikalingą su eksportuojančiais gamintojais susijusiam tyrimui, Komisija žinomiems nagrinėjamųjų šalių eksportuojantiems gamintojams, visoms žinomoms eksportuojančių gamintojų asociacijoms ir tos šalies valdžios institucijoms nusiųs klausimynus.

Eksportuojantys gamintojai ir, kai tinkama, eksportuojančių gamintojų asociacijos užpildytus klausimynus privalo pateikti per 37 dienas nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip.

5.2.2. *Nesusijusių importuotojų tyrimas* ⁽²⁾ ⁽³⁾

Šiame tyrime kviečiami dalyvauti tiriamąjį produktą iš nagrinėjamųjų šalių į Sąjungą importuojantys nesusiję importuotojai.

Atsižvelgdama į tai, kad gali būti daug šiame tyrime dalyvaujančių nesusijusių importuotojų, ir siekdama baigti tyrimą per teisės aktuose nustatytą terminą, Komisija gali sumažinti tirtinų nesusijusių importuotojų skaičių iki pagrįsto skaičiaus, atrinkdama tik kai kuriuos iš jų (šis procesas dar vadinamas atranka). Atranka bus vykdoma pagal pagrindinio reglamento 17 straipsnį.

Kad Komisija galėtų nuspręsti, ar atranka yra būtina (o jei būtina – kad galėtų atrinkti bendroves), visi nesusiję importuotojai arba jų vardu veikiantys atstovai prašomi Komisijai pranešti apie save. Šios šalys privalo tai padaryti per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip, ir Komisijai pateikti šio pranešimo priede nurodytą informaciją apie savo bendrovę (-es).

Kad gautų informaciją, kurią mano esant reikalingą nesusijusių importuotojų atrankai, Komisija taip pat gali kreiptis į visas žinomas importuotojų asociacijas.

⁽¹⁾ Eksportuojantis gamintojas – bet kuri nagrinėjamųjų šalių bendrovė, gaminanti ir į Sąjungos rinką tiesiogiai ar per trečiąją šalį eksportuojanti tiriamąjį produktą, taip pat ir visos su ja susijusios bendrovės, dalyvaujančios gaminant, vidaus rinkoje parduodant ar eksportuojant tiriamąjį produktą.

⁽²⁾ Atrinkti galima tik su eksportuojančiais gamintojais nesusijusius importuotojus. Su eksportuojančiais gamintojais susiję importuotojai turi užpildyti šiems eksportuojantiems gamintojams skirtą klausimyno I priedą. Pagal 2015 m. lapkričio 24 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2015/2447, kuriuo nustatomos išsamios tam tikrų Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 952/2013, kuriuo nustatomas Sąjungos muitinės kodeksas, nuostatų įgyvendinimo taisyklės, 127 straipsnį asmenys laikomi susijusiais tik tuomet, jei: a) vienas iš jų yra kito asmens įmonės vadovas arba darbuotojas; b) jie yra juridiskai pripažinti verslo partneriai; c) jie yra darbdavys ir darbuotojas; d) trečiasis asmuo yra tiesioginis arba netiesioginis abiejų šių asmenų 5 % įstatinio kapitalo arba akcijų su balsu teise savininkas, valdytojas arba turėtojas; e) vienas iš jų tiesiogiai arba netiesiogiai valdo kitą; f) abu šie asmenys tiesiogiai arba netiesiogiai yra valdomi trečiojo asmens; g) abu šie asmenys tiesiogiai arba netiesiogiai valdo trečiąjį asmenį; arba h) jie yra vienos šeimos nariai (OL L 343, 2015 12 29, p. 558). Asmenys laikomi vienos šeimos nariais tik tuo atveju, jeigu jie yra susiję šiais giminystės ryšiais: i) vyras ir žmona, ii) tėvai ir vaikai, iii) brolis ir sesuo (tikri ar turintys tik vieną bendrą tėvą ar motiną), iv) seneliai ir anūkai, v) dėdė arba teta ir sūnėnas arba dukterėčia, vi) uošvis arba uošvė ir žentas arba marti, vii) svainis ir svainė. Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 952/2013, kuriuo nustatomas Sąjungos muitinės kodeksas, 5 straipsnio 4 dalį asmuo – fizinis asmuo, juridinis asmuo ir bet kuris asmenų susivienijimas, kuris nėra juridinis asmuo, tačiau pagal Sąjungos arba nacionalinę teisę pripažįstamas galinčiu atlikti teisinius veiksmus (OL L 269, 2013 10 10, p. 1).

⁽³⁾ Nesusijusių importuotojų pateikti duomenys taip pat gali būti naudojami dėl kitų šio tyrimo aspektų, ne vien dempingui nustatyti.

Visos suinteresuotosios šalys, norinčios pateikti bet kokios kitos atrankai svarbios informacijos, išskyrus nurodytą prašomą informaciją, privalo tai padaryti per 21 dieną nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip.

Jei atranka būtina, importuotojai gali būti atrenkami remiantis didžiausia tipiška tiriamojo produkto pardavimo Sąjungoje apimtimi, kurią galima pagrįstai ištirti per turimą laiką. Komisija visiems žinomiems nesusijusiems importuotojams ir importuotojų asociacijoms praneš apie atrinktas bendroves.

Kad gautų informaciją, kurią mano esant reikalingą tyrimui, Komisija atrinktiems nesusijusiems importuotojams ir visoms žinomoms importuotojų asociacijoms nusiųs klausimynus. Šios šalys užpildytus klausimynus privalo pateikti per 37 dienas nuo pranešimo apie atranką dienos, jei nenurodyta kitaip.

5.3. *Žalos nustatymo ir Sąjungos gamintojų tyrimo procedūra*

Nustatant žalą remiamasi tiesioginiais įrodymais ir objektyviai vertinama importo dempingo kaina apimtis, jo įtaka kainoms Sąjungos rinkoje ir poveikis Sąjungos pramonei. Siekiant nustatyti, ar Sąjungos pramonei padaryta žala, Komisijos tyrime kviečiami dalyvauti Sąjungos tiriamojo produkto gamintojai.

Atsižvelgdama į tai, kad gali būti daug su šiuo tyrimu susijusių Sąjungos gamintojų, ir siekdama baigti tyrimą per teisės aktuose nustatytą terminą, Komisija gali sumažinti tirtinų eksportuojančių gamintojų skaičių iki pagrįsto skaičiaus, atrinkdama tik kai kuriuos iš jų (šis procesas dar vadinamas atranka). Atranka bus vykdoma pagal pagrindinio reglamento 17 straipsnį.

Komisija preliminariai atrinko tam tikrus Sąjungos gamintojus. Išsamesnės informacijos galima rasti suinteresuotosioms šalims susipažinti skirtoje byloje. Suinteresuotosios šalys raginamos susipažinti su byla (tam jos turėtų kreiptis į Komisiją 5.7 skirsnyje nurodytu kontaktiniu adresu). Kiti Sąjungos gamintojai ar jų vardu veikiantys atstovai, manantys, kad yra priežastčių, dėl kurių jie turėtų būti atrinkti, turi susisiekti su Komisija per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos.

Visos suinteresuotosios šalys, norinčios pateikti bet kokios kitos atrankai svarbios informacijos, privalo tai padaryti per 21 dieną nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip.

Komisija visiems žinomiems Sąjungos gamintojams ir Sąjungos gamintojų asociacijoms praneš apie galutinai atrinktas bendroves.

Kad gautų informaciją, kurią mano esant reikalingą tyrimui, Komisija atrinktiems Sąjungos gamintojams ir visoms žinomoms Sąjungos gamintojų asociacijoms nusiųs klausimynus. Šios šalys užpildytus klausimynus privalo pateikti per 37 dienas nuo pranešimo apie atranką dienos, jei nenurodyta kitaip.

5.4. *Sąjungos interesų vertinimo procedūra*

Nustačius, kad vykdomas dempingas ir dėl to padaryta žala, pagal pagrindinio reglamento 21 straipsnį bus sprendžiama, ar antidempingo priemonių priėmimas neprieštarautų Sąjungos interesams. Sąjungos gamintojai, importuotojai ir jiems atstovaujančios asociacijos, naudotojai ir jiems atstovaujančios asociacijos ir vartotojams atstovaujančios organizacijos raginami per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip, pranešti apie save. Kad galėtų dalyvauti tyrime, vartotojams atstovaujančios organizacijos per tą patį terminą turi įrodyti, kad jų veikla ir tiriamasis produktas yra objektyviai susiję.

Šalys, kurios apie save praneša per minėtą terminą, per 37 dienas nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos, jei nenurodyta kitaip, gali pateikti Komisijai informacijos apie Sąjungos interesus. Šią informaciją galima teikti laisva forma arba pildant Komisijos parengtą klausimyną. Bet kuriuo atveju į informaciją, pateiktą pagal 21 straipsnį, bus atsižvelgta tik tuomet, jei pateikiant ji bus pagrįsta faktiniais įrodymais.

5.5. *Kita rašytinė informacija*

Atsižvelgiant į šio pranešimo nuostatas, visos suinteresuotosios šalys raginamos reikšti savo nuomonę, teikti informaciją ir patvirtinamuosius dokumentus. Jei nenurodyta kitaip, šią informaciją ir patvirtinamuosius dokumentus Komisija turi gauti per 37 dienas nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos.

5.6. *Galimybė būti išklaustytiems Komisijos tyrimo tarnybų*

Visos suinteresuotosios šalys gali prašyti būti išklaustos Komisijos tyrimo tarnybų. Visi prašymai išklausti turėtų būti pateikiami raštu, o juose nurodomos prašymo priežastys. Prašymus išklausti dėl klausimų, susijusių su pradiniu tyrimo etapu, privaloma pateikti per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos. Vėliau prašymai išklausti teikiami laikantis konkrečių terminų, kuriuos Komisija nustato savo raštuose šalims.

5.7. *Rašytinės informacijos teikimo, užpildytų klausimynų siuntimo ir susirašinėjimo tvarka*

Prekybos apsaugos tyrimams atlikti Komisijai pateikiama informacija neturi būti saugoma autorių teisių. Prieš pateikdamas Komisijai informaciją ir (arba) duomenis, kurių autorių teisės priklauso trečiajai šaliai, suinteresuotosios šalys turi paprašyti autorių teisių subjekto specialaus leidimo, kuriuo būtų aiškiai leidžiama: a) Komisijai naudoti informaciją ir duomenis atliekant šį prekybos apsaugos tyrimą ir b) pateikti informaciją ir (arba) duomenis šio tyrimo suinteresuotosioms šalims taip, kad jos galėtų pasinaudoti savo teise į gynybą.

Visa laikyti konfidencialia prašoma rašytinė informacija, įskaitant šiame pranešime prašomą informaciją, užpildytus klausimynus ir suinteresuotųjų šalių susirašinėjimą, ženklinama „riboto naudojimo“ grifu ⁽¹⁾.

Suinteresuotosios šalys, teikiančios „riboto naudojimo“ informaciją, pagal pagrindinio reglamento 19 straipsnio 2 dalį privalo kartu pateikti nekonfidencialią tokios informacijos santrauką, paženklinimą grifu „suinteresuotosioms šalims susipažinti“. Santrauka turėtų būti pakankamai išsami, kad būtų galima tinkamai suprasti konfidencialios informacijos esmę. Jei konfidencialią informaciją teikianti suinteresuotoji šalis nepateikia reikiamos formos ir kokybės nekonfidencialios tokios informacijos santraukos, į tokią informaciją gali būti neatsižvelgta.

Visą informaciją ir prašymus, įskaitant nuskenuotus įgaliojimus ir sertifikatus, suinteresuotosios šalys raginamos teikti e. paštu, o ilgus atsakymus, įrašytus į pastoviosios atminties kompaktinį diską (CD-ROM) arba universalųjį diską (DVD), įteikti asmeniškai arba siųsti registruotu paštu. Naudodamos e. paštą suinteresuotosios šalys sutinka su elektroninio informacijos teikimo taisyklėmis, nustatytomis dokumente „Susirašinėjimas su Europos Komisija nagrinėjant prekybos apsaugos bylas“, paskelbtame Prekybos generalinio direktorato svetainėje http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Suinteresuotosios šalys turi nurodyti savo pavadinimą, adresą, telefono numerį ir galiojantį e. pašto adresą, be to, jos turėtų užtikrinti, jog nurodytas e. pašto adresas būtų oficialios darbinės dėžutės, kuri kasdien tikrinama. Kai bus pateikti kontaktiniai duomenys, Komisija bendraus su suinteresuotosiomis šalimis tik e. paštu, nebent šios aiškiai nurodytų pageidaujamos visus dokumentus iš Komisijos gauti kitomis ryšio priemonėmis arba dokumentus dėl jų pobūdžio tektų siųsti registruotu paštu. Išsamesnių taisyklių ir informacijos dėl susirašinėjimo su Komisija, įskaitant informacijos teikimo e. paštu principus, suinteresuotosios šalys gali rasti minėtose susirašinėjimo su suinteresuotosiomis šalimis gairėse.

Komisijos adresas susirašinėjimui:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CAHR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E. pašto adresai:

dėl dempingo aspektų: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu;
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu
dėl žalos aspektų: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu

6. *Nebendradarbiavimas*

Tais atvejais, kai suinteresuotoji šalis atsisako leisti susipažinti su būtina informacija, jos nepateikia per nustatytą terminą arba akivaizdžiai trukdo tyrimui, pagal pagrindinio reglamento 18 straipsnį išvados (negalutinės arba galutinės, teigiamos arba neigiamos) gali būti daromos remiantis turimais faktais.

⁽¹⁾ „Riboto naudojimo“ dokumentas yra konfidencialus dokumentas pagal pagrindinio reglamento 19 straipsnį ir PPO susitarimo dėl GATT 1994 VI straipsnio įgyvendinimo (Antidempingo susitarimo) 6 straipsnį. Toks dokumentas taip pat saugomas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1049/2001 (OL L 145, 2001 5 31, p. 43) 4 straipsnį.

Nustačius, kad suinteresuotoji šalis pateikė melagingą ar klaidinančią informaciją, į ją bus neatsižvelgiama ir gali būti remiamasi turimais faktais.

Jei suinteresuotoji šalis nebendradarbiauja arba bendradarbiauja tik iš dalies ir todėl išvados grindžiamos turimais faktais pagal pagrindinio reglamento 18 straipsnį, rezultatas gali būti mažiau palankus suinteresuotajai šaliai nei bendradarbiavimo atveju.

Atsakymo pateikimas ne kompiuterine forma nelaikomas nebendradarbiavimu, jeigu suinteresuotoji šalis įrodo, kad atsakymo pateikimas reikalingu būdu sudarytų pernelyg didelių sunkumų ar nepagrįstų papildomų išlaidų. Suinteresuotoji šalis turėtų nedelsdama susisiekti su Komisija.

7. Bylas nagrinėjantis pareigūnas

Suinteresuotosios šalys gali prašyti, kad nagrinėjant bylą dalyvautų prekybos bylas nagrinėjantis pareigūnas. Bylas nagrinėjantis pareigūnas atlieka suinteresuotųjų šalių ir Komisijos tyrimo tarnybų tarpininko funkciją. Bylas nagrinėjantis pareigūnas tikrina prašymus susipažinti su byla, ginčus dėl dokumentų konfidencialumo, prašymus pratęsti terminą ir trečiųjų šalių prašymus būti išklausytoms. Bylas nagrinėjantis pareigūnas gali surengti atskiros suinteresuotosios šalies klausymą ir veikti kaip tarpininkas, kad būtų visapusiškai užtikrintos suinteresuotųjų šalių teisės į gynybą.

Prašymai išklausti dalyvaujant bylas nagrinėjančiam pareigūnui turėtų būti teikiami raštu, o juose nurodomos prašymo priežastys. Prašymus išklausti dėl klausimų, susijusių su pradiniu tyrimo etapu, privaloma pateikti per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos. Vėliau prašymai išklausti turi būti teikiami laikantis konkrečių terminų, kuriuos Komisija nustato savo raštuose šalims.

Daugiau informacijos ir kontaktinius duomenis suinteresuotosios šalys gali rasti bylas nagrinėjančio pareigūno tinklaraštyje Prekybos GD svetainėje <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

8. Tyrimo tvarkaraštis

Laikantis pagrindinio reglamento 6 straipsnio 9 dalies, tyrimas bus baigtas per 15 mėnesių nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos. Pagal pagrindinio reglamento 7 straipsnio 1 dalį laikinosios priemonės gali būti nustatytos ne vėliau kaip per devynis mėnesius nuo šio pranešimo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos.

9. Asmens duomenų tvarkymas

Visi per šį tyrimą surinkti asmens duomenys bus naudojami laikantis 2000 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 45/2001 dėl asmenų apsaugos Bendrijos institucijoms ir įstaigoms tvarkant asmens duomenis ir laisvo tokių duomenų judėjimo ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ OL L 8, 2001 1 12, p. 1.

PRIEDAS

- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ | Riboto naudojimo ⁽¹⁾ |
| ☐ | Suinteresuotosioms šalims susipažinti
(pažymėti tinkamą langelį) |

ANTIDEMPINGO TYRIMAS DĖL IMPORTUOJAMO EGIPTO IR UKRAINOS KILMĖS FEROSILICIO**NESUSIJUSIŲ IMPORTUOTOJŲ ATRANKAI TEIKTINA INFORMACIJA**

Šios formos paskirtis – padėti nesusijusiems importuotojams pateikti pranešimo apie inicijavimą 5.2.2 dalyje nurodytai atrankai svarbią informaciją.

Formos „riboto naudojimo“ versija ir versija „suinteresuotosioms šalims susipažinti“ turėtų būti gražintos Komisijai, kaip nustatyta pranešime apie inicijavimą.

1. BENDROVĖS PAVADINIMAS IR KONTAKTINIAI DUOMENYS

Pateikite šiuos savo bendrovės duomenis:

Bendrovės pavadinimas	
Adresas	
Asmuo ryšiams	
E. paštas	
Telefonas	
Faksas	

2. APYVARTA IR PARDAVIMO APIMTIS

Nurodykite bendrą bendrovės apyvartą eurai (EUR) bei ferosilicio, kaip apibrėžta pranešime apie inicijavimą, importo į Sąjungą ⁽²⁾ ir perpardavimo Sąjungos rinkoje importavus iš Egipto ir (arba) Ukrainos per tiriamąjį laikotarpį apyvartą ir svorį arba kiekį, taip pat atitinkamą svorį arba kiekį. Nurodykite naudojamą svorio arba kiekio matavimo vienetą.

	Tonos	Vertė eurai (EUR)
Bendra jūsų bendrovės apyvarta eurai (EUR)		
Tiriamąjo produkto importas į Sąjungą (atskirkite pagal produkto kilmę)		
Iš Egipto ir (arba) Ukrainos importuoto tiriamojo produkto perpardavimas Sąjungos rinkoje		

⁽¹⁾ Šis dokumentas skirtas tik vidaus naudojimui. Toks dokumentas saugomas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1049/2001 (OL L 145, 2001 5 31, p. 43) 4 straipsnį. Tai yra konfidencialus dokumentas pagal 2016 m. birželio 8 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/1036 dėl apsaugos nuo importo dempingo kaina iš Europos Sąjungos narėmis nesančių valstybių (OL L 176, 2016 6 30, p. 21) 19 straipsnį ir PPO susitarimo dėl GATT 1994 VI straipsnio įgyvendinimo (Antidempingo susitarimo) 6 straipsnį.

⁽²⁾ 28 Europos Sąjungos valstybės narės: Airija, Austrija, Belgija, Bulgarija, Čekija, Danija, Estija, Graikija, Ispanija, Italija, Jungtinė Karalystė, Kipras, Kroatija, Latvija, Lenkija, Lietuva, Liuksemburgas, Malta, Nyderlandai, Portugalija, Prancūzija, Rumunija, Slovakija, Slovėnija, Suomija, Švedija, Vengrija ir Vokietija.

3. JŪSŲ BENDROVĖS IR SUSIJUSIŲ BENDROVIŲ VEIKLA ⁽¹⁾

Tiksliai aprašykite bendrovės ir visų susijusių bendrovių (išvardykite jas ir nurodykite ryšį su jūsų bendrove), dalyvaujančių gaminant ir (arba) parduodant (eksportui ir (arba) vidaus rinkai) tiriamąjį produktą, veiklą. Prie tokios veiklos gali būti priskiriama (tačiau tuo neapsiribojama) tiriamojo produkto pirkimas ar jo gamyba pagal subrangos sutartis arba tiriamojo produkto perdirbimas ar prekyba juo.

Bendrovės pavadinimas ir vieta	Veikla	Ryšys

4. KITA INFORMACIJA

Pateikite kitą susijusią informaciją, kurią bendrovė mano esant naudingą Komisijai vykdant bendrovių atranką.

5. PATVIRTINIMAS

Pateikdama nurodytą informaciją bendrovė sutinka, kad gali būti atrenkama. Jei bendrovė bus atrinkta, ji turės užpildyti klausimyną ir leisti apsilankyti jos patalpose, kad būtų patikrinti jos atsakymai. Jeigu bendrovė nurodys nesutinkanti, kad gali būti atrenkama, tai bus laikoma atsisakymu bendradarbiauti atliekant tyrimą. Komisijos išvados dėl nebendradarbiaujančių importuotojų yra grindžiamos turimais faktais, todėl rezultatas šaliai gali būti mažiau palankus nei bendradarbiavimo atveju.

Ilgaliotojo pareigūno parašas

Ilgaliotojo pareigūno vardas, pavardė ir pareigos:

Data

⁽¹⁾ Pagal 2015 m. lapkričio 24 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2015/2447, kuriuo nustatomos išsamios tam tikrų Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 952/2013, kuriuo nustatomas Sąjungos muitinės kodeksas, nuostatų įgyvendinimo taisyklės, 127 straipsnį asmenys laikomi susijusiais tik tuomet, jei: a) vienas iš jų yra kito asmens įmonės vadovas arba darbuotojas; b) jie yra juridškai pripažinti verslo partneriai; c) jie yra darbdavys ir darbuotojas; d) trečiasis asmuo yra tiesioginis arba netiesioginis abiejų šių asmenų 5 % įstatinio kapitalo arba akcijų su balsu teise savininkas, valdytojas arba turėtojas; e) vienas iš jų tiesiogiai arba netiesiogiai valdo kitą; f) juos abu tiesiogiai arba netiesiogiai valdo trečiasis asmuo; g) abu šie asmenys tiesiogiai arba netiesiogiai valdo trečiąjį asmenį; arba h) jie yra vienos šeimos nariai (OL L 343, 2015 12 29, p. 558). Asmenys laikomi vienos šeimos nariais tik tuo atveju, jeigu jie yra susiję šiais giminystės ryšiais: i) vyras ir žmona, ii) tėvai ir vaikai, iii) brolis ir sesuo (tikri ar turintys tik vieną bendrą tėvą ar motiną), iv) seneliai ir anūkai, v) dėdė arba teta ir sūnėnas arba dukterėčia, vi) uošvis arba uošvė ir žentas arba marti, vii) svainis ir svainė. Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 952/2013, kuriuo nustatomas Sąjungos muitinės kodeksas, 5 straipsnio 4 dalį asmuo – fizinis asmuo, juridinis asmuo ir bet kuris asmenų susivienijimas, kuris nėra juridinis asmuo, tačiau pagal Sąjungos arba nacionalinę teisę pripažįstamas galinčiu atlikti teisinius veiksmus (OL L 269, 2013 10 10, p. 1).

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8567 – APG / Portfolio)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2017/C 251/05)

1. 2017 m. liepos 20 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „APG Asset Management N.V.“ (toliau – APG, Nyderlandai) pirkdama akcijas netiesiogiai įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, keturiasdešimt aštuonių Europos infrastruktūros įmonių portfelio (toliau – Portfelis) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - APG yra „APG GROEP N.V.“ turto valdymo padalinys, valdantis kolektyvinę pensijų sistemą. APG konsultuoja įmonių vadovus, užsiima turto valdymu, pensijų administravimu ir teikia informaciją apie pensijų fondų siūlomas kolektyvines pensijas maždaug 4,5 mln. Nyderlandų piliečių.
 - Portfelis yra sudarytas iš IGF priklausančių akcijų paketų keturiasdešimt aštuoniose infrastruktūros sektoriaus Belgijos, Prancūzijos, Vokietijos, Airijos, Nyderlandų ir Jungtinės Karalystės įmonėse ir (arba) projektuose.
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 ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti Komisijai faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.8567 – APG / Portfolio“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
B-1049 Brussels
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8545 – Bain Capital Investors / REIFF Tyre)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2017/C 251/06)

1. 2017 m. liepos 25 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Bain Capital Investors, L.L.C.“ (toliau – „Bain Capital“, JAV) pirkdama akcijas ir turtą įgyja, kaip apibrėžta Susijungimo reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę REIFF grupės (toliau – REIFF, Vokietija) padangų verslo kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Bain Capital“ yra privataus akcinio kapitalo investicinė įmonė, vykdanči veiklą daugelyje pramonės sričių,

— REIFF platina atsargines padangas didmeniniu ir mažmeniniu lygmeniu, daugiausia Vokietijoje. Ji taip pat tiekia ratlankius, sukomplektuotus ratus, teikia pagalbines paslaugas ir užsiima sunkvežimio padangų restauravimo verslu.

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 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 „M.8545 – Bain Capital Investors / REIFF Tyre“ adresu:

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

Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 251/07)

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

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“**ES Nr. PGI-ES-2210 – 13.1.2017****SKVN () SGN (X) GTG ()****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Adresas: *Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real* [Ciudad Realio duonos gamintojų ir platintojų provincijos asociacija] (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda. Rey Santo, 8-2º Planta
13005 Ciudad Real
ESPAÑA

Tel. +34 926600002 (5007)

El. paštas: igp@afexpan.es

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- ☐ Produkto aprašymas
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☐ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☒ Ženklėjimas etiketėmis
- ☐ Kita (nurodyti)

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

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

5. Pakeitimai

Ženklimas etiketėmis

8 punkto „Ženklimas“ pakeitimas. Iš specifikacijos išbraukiamos toliau nurodytos pastraipos:

„Kodas su kepyklos registracijos numeriu išspaudžiamas į vieną kryžiaus suformuotų ketvirčių, o ant kito ketvirčio uždedama maisto produktams skirta etiketė su SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ logotipu, Europos SGN logotipu, taip pat unikalūs duonos kontrolės numeris bei nurodoma sertifikavimo įstaiga.“

„Atitinkamą dalių numeraciją nurodys ir tikrins sertifikavimo įstaiga“.

Su ženklinimu susijusioje dalyje pateiktas tekstas:

„Siekiant užtikrinti, kad saugoma geografinė nuoroda žymima duona būtų tinkamai ženklinama, jos kepalai žymimi ir etiketėmis ženklinami taip:

Duonos viršuje padarytos dvi statmenos įpjovos, forma primenančios kryžių. Kodas su kepyklos registracijos numeriu išspaudžiamas į vieną kryžiaus suformuotų ketvirčių, o ant kito ketvirčio uždedama maisto produktams skirta etiketė su SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ logotipu, Europos SGN logotipu, taip pat unikalūs duonos kontrolės numeris bei nurodoma sertifikavimo įstaiga.

Duonos padas ženklinamas SGN simboliu arba logotipu, sudarytu iš mažų plutoje padarytų skylių.

Atitinkamą kepalų numeraciją nurodo ir tikrina sertifikavimo įstaiga.

Duonos, ženklinamos SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“, kepalai parduodami supakuoti su prekių ženklu ir etikete, jei to reikalaujama galiojančiuose teisės aktuose.“

Pagrindimas

Pakeitimas padaromas todėl, kad dėl nedidelio tam tikrų duonos gaminių, tokių kaip maža duonelė (isp. *pan pequeño*), „vieną svarą sverianti duona“ (isp. *libreta*) ir „duona su kryžiumi“ (isp. *panecillo de cruz*), dydžio į duoną sudėtinga išpausti kepyklos registracijos numerį, individualų kontrolės numerį ir sertifikavimo įstaigos identifikavimo numerį, be to, ant šviežios, ką tik iš krosnies ištrauktos 180–200 °C temperatūros duonos sudėtinga pritvirtinti maisto produktams skirtą etiketę.

Be to, vartotojas geriau identifikuoja „Pan de Cruz de Ciudad Real“ su abiem prekių ženklais, kurie išlaikomi pakeitimo paraiškoje.

Tai yra nereikšmingas pakeitimas, nes nėra keičiamas nei produktas (jis lieka identiškasis ir pasižymi tomis pačiomis savybėmis), nei geografinė vietovė, nei ryšys su geografinė vietovė, nei pavadinimas. Pakeitimas nepadidina prekybos taikomų apribojimų. Vadinas, 53 straipsnio 2 dalies nuostatų yra laikomasi, todėl pakeitimas turi būti laikomas nereikšmingu.

Tekstas, kuriuo pakeičiamas su ženklinimu susijusio teksto dalyje pateiktas tekstas:

„Siekiant užtikrinti, kad duona būtų teisingai identifikuojama, ženklų SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ paženklinama duona visuomenei teikiama taip:

Duonos viršuje padaromos dvi statmenos įpjovos, forma primenančios kryžių.

Duonos padas ženklinamas SGN simboliu arba logotipu, sudarytu iš mažų plutoje padarytų skylių.

Duonos, ženklinamos SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“, kepalai parduodami supakuoti su prekių ženklu ir etikete, jei to reikalaujama galiojančiuose teisės aktuose.“

Kitų specifikacijos dokumento dalių pakeitimo pasekmės

2. *Produkto aprašymas*

Ankstesnis tekstas:

„Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklintas produktas – duona iš paprastųjų kviečių, standi ir tanki, minkštumas baltas ir tvirtas, kepaliukas išgaubtos formos, pluta lygi, viršuje padarytos dvi gilios statmenos įpjovos, kurių forma primena kryžių (iš čia ir kilęs duonos pavadinimas). Šis produktas ženklinamas jį pagaminusios kepyklos registracijos numeriu, o apačia pažymėta SGN simboliu arba logotipu.“

Naujas tekstas:

„Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklintas produktas – duona iš paprastųjų kviečių, standi ir tanki, kurios minkštumas baltas ir tvirtas, kepaliukas išgaubtos formos, pluta lygi, viršuje padarytos dvi gilios statmenos įpjovos, kurių forma primena kryžių (iš čia ir kilęs duonos pavadinimas), o apačioje pateiktas SGN simbolis arba logotipas.“

5. *Produkto gamybos būdo aprašymas*

Ankstesnis tekstas:

„Įpjovimas

Duona įpjauama rankomis. Iškilusios tešlos viršus statmenai įpjauamas kaip kryžius.

Atlikus pjaustymo veiksmus gautame ketvirtyje naudojant metalinį ir šiam tikslui pritaiktą antspaudos formos įrankį išspaudžiamas kepyklos registracijos numeris.“

Naujas tekstas:

„Įpjovimas

Duona įpjauama rankomis. Iškilusios tešlos viršus statmenai įpjauamas kaip kryžius.“

Ankstesnis tekstas:

„Pašovimas į krosnį

Šis etapas taip pat atliekamas rankomis. Duona, kurios viršutiniame paviršiuje padaryta įpjova, pašauinama į krosnį liže taip, kad kepyklos registracijos numeris ir statmenos kryžiaus formos įpjovos būtų pasuktos į apačią.“

Naujas tekstas:

„Pašovimas į krosnį

Šis etapas taip pat atliekamas rankomis. Duona, kurios viršutiniame paviršiuje padaryta įpjova, pašauinama į krosnį liže taip, kad statmenos kryžiaus formos įpjovos būtų pasuktos į apačią.“

Ankstesnis tekstas:

„Ištraukimas iš krosnies

Duona iš krosnies ta pačia liže ištraukiama ir padedama ant vežimaičių su medinėmis lentynomis, kad greičiau prasivėdintų ir atvėstų.

Atšaldyti kepalai ženklinami etiketėmis rankiniu būdu pagal šios specifikacijos 8 punktą, tuomet jie būna gatavi parduoti.“

Naujas tekstas:

„Ištraukimas iš krosnies

Duona iš krosnies ta pačia liže ištraukiama ir padedama ant vežimaičių su medinėmis lentynomis, kad greičiau prasivėdintų ir atvėstų.“

Taip pat atnaujinama 7 dalis.

Kontrolės įstaiga

Ankstesnis tekstas:

„Kontrolės įstaiga yra ši sertifikavimo įstaiga:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 - Socuéllamos (C.Real)
Tel. 926 532 628 917450014

Šią įstaigą yra įgaliojusi Kastilijos-La Mančos autonominė sritis ir ji atitinka UNE-EN-45011 standarte pateiktus reikalavimus.“

Naujas tekstas:

„Kontrolės įstaiga yra ši sertifikavimo įstaiga:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4º PLANTA. OFIC. 415,
28003 Madrid, ESPAÑA
Tel. +34 917450014

Šią įstaigą yra įgaliojusi Kastilijos-La Mančos autonominė sritis ir ji atitinka UNE-EN-45011 standarte pateiktus reikalavimus.“

Specifikacijos pakeitimo pasiūlymas susijęs su bendrojo dokumento tekstu, būtent su šiais toliau pateiktais punktais.

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

Ankstesnis tekstas:

„Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklinamas produktas – duona iš paprastųjų kviečių, standi ir tanki, minkštimas baltas ir tvirtas, kepaliukas išgaubtos formos, pluta lygi, viršuje padarytos dvi gilios statmenos įpjovos, kurių forma primena kryžių (iš čia ir kilęs duonos pavadinimas). Šis produktas ženklinamas jį pagaminusios kepyklos registracijos numeriu, o apačia pažymėta SGN simboliu arba logotipu.“

Naujas tekstas:

„Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklinamas produktas – duona iš paprastųjų kviečių, standi ir tanki, kurios minkštimas baltas ir tvirtas, kepaliukas išgaubtos formos, pluta lygi, viršuje padarytos dvi gilios statmenos įpjovos, kurių forma primena kryžių (iš čia ir kilęs duonos pavadinimas), o apačioje pateiktas SGN simbolis arba logotipas.“

3.7. *Specialios ženklinimo taisyklės*

Ankstesnis tekstas:

„Siekiant užtikrinti, kad saugoma geografinė nuoroda žymima duona būtų tinkamai ženklinama, jos kepalai žymimi ir etiketėmis ženklinami taip:

Duonos viršuje padaromos dvi statmenos įpjovos, forma primenančios kryžių. Kodas su kepyklos registracijos numeriu išspaudžiamas į vieną kryžiaus suformuotų ketvirčių, o ant kito ketvirčio uždedama maisto produktams skirta etiketė su SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ logotipu, Europos SGN logotipu, taip pat unikalūs duonos kontrolės numeris bei nurodoma sertifikavimo įstaiga.

Duonos padas ženklinamas SGN simboliu arba logotipu, sudarytu iš mažų plutoje padarytų skylių.“

Naujas tekstas:

„Siekiant užtikrinti, kad saugoma geografinė nuoroda žymima duona būtų tinkamai ženklinama, jos kepalai žymimi ir etiketėmis ženklinami taip:

Duonos viršuje padaromos dvi statmenos įpjovos, forma primenančios kryžių.

Duonos padas ženklinamas SGN simboliu arba logotipu, sudarytu iš mažų plutoje padarytų skylučių.“

Dėl bendrojo dokumento pakeitimo pagal Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 I priedą, kuriame nėra 5.1, 5.2 ir 5.3 punktų, dokumente nurodomas nepakeisti geografinės vietovės ypatumai, produkto ypatumai ir priežastiniai ryšys.

Ankstesnis tekstas:

„5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Geografinėi vietai būdingas toks klimatas (temperatūra ir drėgmė), kad tešla gali būti kildinama kambario temperatūroje (santykinė oro drėgmė ir temperatūra kildinimo patalpoje 26–30 °C ir 40–45 %).

Šis tradicinis, gerai žinomas gamybos būdas „Pan de Cruz de Ciudad Real“ suteikia tokias jam būdingas savybes:

kepalų formavimas ir įpjovimas rankiniu būdu, kryžiaus formos įpjovos viršutinėje dalyje, duonos pado ženklavimas skylutėmis ir 10–15 min. tarpas prieš duoną šaunant į krosnį, kryžiaus formos įpjovas pasukus į apačią.

5.2. Produkto ypatumai

Duonos kepalas standus ir tankus, glotnia, lygia ir stora pluta, kietu baltu minkštimu, stipraus javų kvapo, o duonos skonis malonus ir salstelėjęs.

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

Šimtus metų kepat duoną susiformavo tradicinis jos gamybos būdas.

Pagrindinė specifinio ir tradicinio gamybos būdo ypatybė yra kryžiaus formos įpjova, dėl kurios kepat duonos pluta nesueižėja. Kildinimo procesas taip pat pritaikytas prie vietovės drėgmės ir temperatūros sąlygų.

Taikant gamybos būdą išgaunama duona, atitinkanti 5.2 punkte nurodytas savybes.“

Naujas tekstas:

„Geografinėi vietai būdingas toks klimatas (temperatūra ir drėgmė), kad tešla gali būti kildinama kambario temperatūroje (temperatūra kildinimo patalpoje yra 26–30 °C, o santykinė oro drėgmė – 40–45 %).

Šis tradicinis, gerai žinomas gamybos būdas „Pan de Cruz de Ciudad Real“ duonai suteikia tokias jam būdingas savybes:

kepalų formavimas ir įpjovimas rankiniu būdu, kryžiaus formos įpjovos viršutinėje dalyje, duonos pado ženklavimas skylutėmis ir 10–15 min. tarpas prieš duoną šaunant į krosnį, kryžiaus formos įpjovas pasukus į apačią.

Šios ypatingos ir didžiąja dalimi amatininkų gamybos sistemos pagrindinė savybė yra kryžiaus formos įpjova ir pašovimas į krosnį. Tai sudaro sąlygas duonos plutai kepat nesueižėti, dėl to susiformuoja kompaktiškas ir tankus duonos kepalas su lygia, švelnia ir stora pluta, tvirtu ir baltu minkštimu bei stipriu grūdų aromatu; jis yra malonaus ir truputį saldaus skonio.“

6. Atnaujinta produkto specifikacija (tik SKVN ir SGN atveju)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_IL.pdf

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“

ES Nr. PGI-ES-2210 – 13.1.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Pan de Cruz de Ciudad Real“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografine nuoroda (SGN) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklinamas produktas – duona iš paprastųjų kviečių, standi ir tanki, kurios minkštumas baltas ir tvirtas, kepaliukas išgaubtos formos, pluta lygi, viršuje padarytos dvi gilios statmenos įpjovos, kurių forma primena kryžių (iš čia ir kilęs duonos pavadinimas), o apačioje pateiktas SGN simbolis arba logotipas.

Ypatingos duonos savybės

Duona ruošiamą ir gaminama iš kietos kvietinių miltų teslos, kurios savybės yra tokios: W 140–200 ir P/L 0,5–1,0.

Apvalios ir suplotos formos, su pluta.

Pluta stora (1–2 mm), gardi ir traški, auksinio ar rusvo atspalvio, apskrudusių javų skonio.

Minkštumas baltas, švelnios, purios, tvirtos ir neakytos, panašios į medvilnę tekstūros.

Duonos juslinės savybės: minkštumas turi stiprų grūdų aromatą, jis malonaus ir šiek tiek saldaus skonio; pluta, kuri burnoje švelni ir traški, turi keptų grūdų skonį. „Pan de Cruz de Ciudad Real“ duona, laikoma įprastinėmis sąlygomis, tinka vartoti 6–7 dienas.

Ji nepelija, neturi jokių neįprastų liekanų ar priemaišų.

Minkštimo drėgnumas ne didesnis nei 30 %, o kepaliukų rūgštingumas 5–7 pH.

Šio produkto forma – didelis (750–850 g), mažas (550–650 g) ir „svaro“ (libreta – 310–410 g) kepalas bei maža duonelė su kryžiaus formos įpjova (panecillo de cruz – 115–135 g).

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

Kvietiniai miltai, kurių savybės yra tokios: W 140–200 ir P/L 0,5–1,0.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ žymima duona kepama naudojant tik kvietinius miltus, vandenį, druską, natūralias mieles ir leidžiamus naudoti priedus bei maisto gerinimo priemones. Kvietinių miltų savybės: W 140–200 ir P/L 0,5–1,0.

Vidutinė perdirbimo išeiga 100 kg miltų yra 110–125 kg duonos, atsižvelgiant į kepalų svorį.

Saugoma geografinė nuoroda „Pan de Cruz de Ciudad Real“ žymimos duonos gaminimo etapai:

1. Tešlos užminkymas

Tešla minkoma mechaniniame duonkubilyje tiek laiko, kad tešla taptų vientisa, t. y. 20–30 min., atsižvelgiant į naudojamo duonkubilio tipą, prižiūrint, kad tešla, esant aukštesnei nei 24–25 °C temperatūrai, neiškiltų per daug.

2. Minkymas

Tešla kelis kartus perleidžiama per tešlos minkymo mašiną, pageidaujama su mentelėmis, kad taptų plona ir tąsi.

3. Svėrimas

Kadangi ši duona gaminama ne pramoniniu būdu, ji sveriama tūrinėmis svarstyklėmis, elektroninėmis svarstyklėmis arba dozavimo svarstyklėmis. Tešlos ruošinių, iš kurių kepami įvairaus dydžio kepalai, svoris gramais: didelis kepalas – 900–1 000 g; mažas kepalas – 660–760 g; „libreta“ – 370–470 g; „panecillo de cruz“ – 150–180 g.

4. Formavimas

Kepalas formuojamas rankomis iš kūgio formos tešlos gabalo, neleidžiant jį patekti jokioms priemonėms. Paskui šis rutulys suplojamas į didelį skritulį. Siaurinant kraštus ir daugiau tešlos paliekant viduryje siekiama padaryti kuo didesnio skersmens skritulį.

5. Kildinimas

Suformuoti duonos kepalai dedami ant audiniu ar panašia medžiaga padengtų lentynų. Kambario temperatūroje tešla pradeda kilti ir susidaro plona plutelė. Kildinimo patalpos temperatūra yra nuo 26 iki 30 °C, o drėgmė 40–45 %. Kildinimo trukmė – nuo 1 val. 20 min. iki 2 val. 20 min., priklausomai nuo patalpos temperatūros.

6. Įpjovimas

Duona įpjauama rankomis. Iškilusios tešlos viršus statmenai įpjauamas kaip kryžius. Vėliau duonos padas pažymimas SGN „Pan de Cruz de Ciudad Real“ logotipu. Logotipo dydis dideliame ir mažame duonos kepalui yra 6 centimetrai, o „libreta“ ir „panecillo de cruz“ duonai – 4 centimetrai. Galiausiai kepalai paliekami 10–15 min., kad įpjovos susidarant plutai sutvirtėtų.

7. Pašovimas į krosnį

Tai atliekama rankiniu būdu liže, duoną pasukus viršutine puse į apačią.

8. Kepimas krosnyje

Ši duona kepama krosnyse karščiui atspariu pagrindu ir sienelėmis. Visas kepimo laikas yra 30–50 min. Pirmas 15 min. krosnies temperatūra turi būti 250 °C, o likusį laiką (15–35 min.) ji sumažinama iki maždaug 200 °C.

9. Ištraukimas iš krosnies

Duona iš krosnies liže ištraukiama ir padedama ant vežimėlių su medinėmis lentynomis, kad greičiau prisivėdintų ir atvėstų. Atvėsusią duoną galima transportuoti.

Kepaliukų drėgnumas yra ne didesnis nei 30 %, o rūgštingumas 5–7 pH.

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

—

3.6. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklavimo taisyklės

Siekiant užtikrinti, kad saugoma geografinė nuoroda žymima duona būtų tinkamai ženklinama, jos kepalai žymimi ir etiketėmis ženklinami taip:

Duonos viršuje padaromos dvi statmenos įpjovos, forma primenančios kryžių.

Duonos padas ženklinamas SGN simboliu arba logotipu, sudarytu iš mažų plutoje padarytų skylučių.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Saugoma geografinė nuoroda „Pan de Cruz de Ciudad Real“ ženklina duonos gamybos vietai priklauso visos Ciudad Realio provincijos savivaldybės.

5. **Ryšys su geografinė vieta**

Geografinė vietai būdingas toks klimatas (temperatūra ir drėgmė), kad tešla gali būti kildinama kambario temperatūroje (temperatūra kildinimo patalpoje yra 26–30 °C, o santykinė oro drėgmė – 40–45 %).

Šis tradicinis, gerai žinomas gamybos būdas „Pan de Cruz de Ciudad Real“ duonai suteikia tokias jam būdingas savybes:

kepalų formavimas ir įpjovimas rankiniu būdu, kryžiaus formos įpjovos viršutinėje dalyje, duonos pado ženklinimas skylutėmis ir 10–15 min. tarpas prieš duoną šaunant į krosnį, kryžiaus formos įpjovas pasukus į apačią.

Šios ypatingos ir didžiąja dalimi amatininkų gamybos sistemos pagrindinė savybė yra kryžiaus formos įpjova ir pašovimas į krosnį. Tai sudaro sąlygas duonos plutai kepat nesueižėti, dėl to susiformuoja kompaktiškas ir tankus duonos kepalas su lygia, švelnia ir stora pluta, tvirtu ir baltu minkštimu bei stipriu grūdų aromatu; jis yra malonaus ir truputį saldaus skonio.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 251/08)

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

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“

ES Nr. PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

SKVN () SGN (X) GTG ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Lietuvos pienininkų asociacija „Pieno centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Faks. +370 82461415

El. paštas pc@pieno-centras.lt

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lietuva

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

- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos metodas
- ☒ Ryšys su geografinė vietovė
- ☐ Ženklėjimas
- ☒ Kita [patikslinkite]

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą, dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis dokumentas (arba jam lygiavertis) nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Pakeitimo priežastis:

Produkto SGN „Lietuviškas varškės sūris“ specifikacijoje ir bendrajame dokumente nurodoma, jog charakteringą formą sūris įgauna, kai pagaminta varškė **rankomis** kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama. Modernizavus gamybos liniją, varškės masės kimšimas į sūrmaišius bei jo surišimas mazgu galės būti atliekamas ir **mechanizuotai**. Dėl šio nereikšmingo gamybos metodo pasikeitimo, turi būti atnaujinta SGN „Lietuviškas varškės sūris“ specifikacija ir bendrasis dokumentas.

1 pakeitimas

Produkto aprašymas

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Antra – savita forma, kurią sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Antra – savita forma, kurią sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis **arba mechanizuotai** kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama.“

2 pakeitimas

Gamybos metodas

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Gera išmaišyta varškės masė rankomis sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Gera išmaišyta varškės masė rankomis **arba mechanizuotai** sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu.“

3 pakeitimas

Ryšys su geografine vietoje

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius **gali būti** kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami **ne tik mechanizuotai, bet ir** rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų.“

4 pakeitimas

Ryšys su geografine vietoje

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Sūrio masė rankomis kemšama į tradicinius reto audinio trikampius sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Sūrio masė rankomis **arba mechanizuotai** kemšama į tradicinius reto audinio trikampus sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu.“

5 pakeitimas

Ryšys su geografinė vietovė

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

Sakinys „Tiek pavieniai ūkininkai, tiek nedideliuose kooperatyvuose ir stambiose pieno perdirbimo įmonėse gamintojai rankomis kemša varškės masę į sūrmaišius, užriša ir po slėgimo išima iš jų, prieš kepdami kiekvieną sūrį rankomis ištrina prieskonių mišiniu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Tiek pavieniai ūkininkai, tiek nedideliuose kooperatyvuose ir stambiose pieno perdirbimo įmonėse gamintojai rankomis **arba mechanizuotai** kemša varškės masę į sūrmaišius, užriša ir po slėgimo išima iš jų, prieš kepdami kiekvieną sūrį rankomis ištrina prieskonių mišiniu.“

6 pakeitimas

Kita – gamintojų grupės kontaktinė informacija

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas

PIENO CENTRAS, Lietuvos pienininkų asociacija
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. +370 34060371

Faks. +370 34060383

El. paštas aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesus

Lietuvos pienininkų asociacija „Pieno centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Faks. +370 82461415

El. paštas pc@pieno-centras.lt

6. Atnaujinta produkto specifikacija (tik SKVN ir SGN atveju)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“

ES Nr. PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Lietuviškas varškės sūris“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lietuva

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Lietuviškas varškės sūris – tai trikampės prizmės su suapvalintais kampais bei sūrmaišio mazgo atspaudais storoje gale formos nenokintas varškės sūris, kuris gali būti vartojamas šviežias arba rūkomas, kepamas ar džiovinamas. Sūris gaminamas senoviniu būdu, kai pienas sutraukinamas tik naudojant pieno rūgšties bakterijų raugą, nenaudojant fermentų. Charakteringą formą sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis arba mechanizuotai kemsama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama. Sūriai gali būti be pridėtų prieskoninių augalų ar druskos ir su prieskoniniais augalais ir (arba) druska. Dydis priklauso nuo vartojimo paskirties – gali būti nuo kelių šimtų gramų iki 5 kg ir daugiau. Sūris gaminamas be jokių maisto priedų, kvapiųjų medžiagų bei dažiklių.

Savybės

Spalva: šviežio ir džiovinto sūrio – nuo baltos iki gelsvos. Kepto sūrio – nuo gelsvos iki rusvos, paviršius gali būti padengtas prieskoniais ir (arba) žolelėmis, pjūvyje – nuo baltos iki geltonos. Rūkyto sūrio paviršiuje – nuo tamsiai geltonos iki rudos, pjūvyje – nuo baltos iki geltonos.

Tekstūra: šviežio sūrio – švelni, vienalytė, tankoka, pjaustant gali trupėti, kepto sūrio – vienalytė, tanki, šiek tiek elastinga, rūkyto – vienalytė, tanki, trapi. Džiovinto sūrio tekstūra vienalytė, kieta, sunkiai pjaustosi, laužiant trupa. Jei sūriai gaminami su prieskoniais, jie gali būti pasiskirstę netolygiai.

Kvapas ir skonis: specifinis pienarūgštis su išreikštu naudojamų prieskonių (kmynų, druskos ir kt.) skoniu ir aromatu. Rūkyto sūrio papildomai jaučiamas išreikštas rūkymo kvapas ir skonis.

Fizikinės cheminės savybės:

- priklausomai nuo sudėties lietuviški varškės sūriai būna 7–25 % nuo sūrio masės riebumo ir liesi (iki 0,5 % nuo sūrio masės riebumo);
- sausųjų medžiagų kiekis priklauso nuo sūrio riebumo ir tolesnio jo apdorojimo. Šviežiame, keptame ir rūkytame sūryje jų turi būti ne mažiau kaip 31 %, džiovintame sūryje – ne mažiau kaip 67 %;
- aktyvusis rūgštingumas pH ne mažiau kaip 4,3

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

- karvės pienas;
- mezofilinių pienarūgščių bakterijų kultūrų raugas;
- druska;
- Lietuvoje tradiciškai auginami prieskoniniai augalai (kmynai, česnakai, mėtos ir kt.).

Lietuviškam varškės sūriui gaminti naudojamos žaliavos gali būti ir iš kitos nei nurodyta geografinės vietovės.

Specialių kokybės reikalavimų ar apribojimų dėl kilmės vietos nėra.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Lietuviško varškės sūrio gamybos etapai:

- pieno standartizavimas, pasterizavimas, atšaldymas ir užraugimas;
- išrūgų atskyrimas;
- sutraukos savaiminis presavimas;
- sūrio formavimas ir presavimas. Varškės masė rankomis arba mechanizuotai sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu. Maišeliai slegiami presais ar spaustuose, kol pasiekama reikiama drėgmė;
- sūrio apdorojimas. Suformuotas sūris atšaldomas iki 6–12 °C temperatūros ir išimamas iš sūrmaišio. Jeigu gaminamas rūkytas, keptas ar džiovintas sūris, po atšaldymo jis yra atitinkamai rūkomas, kepamas arba džiovinamas. Jei gaminamas keptas sūris su prieskoniais, prieš kepimą jis rankomis įtrinamas prieskonių ir druskos mišiniu ir išlaikomas ne mažiau kaip 12 val. 10–20 °C temperatūros patalpoje.

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

Lietuviški varškės sūriai pakuojami gamybos vietoje, nes jų tekstūra, ypač šviežio, yra trapi, sunkiai pjaustomas ir vežant fasuoti kitur nukentėtų jo išvaizda ir kokybė. Be to, šių sūrių vartojimo terminas trumpas ir yra bakterinio užteršimo rizika.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Pagal šio produkto paskelbtą specifikaciją lietuvišką varškės sūrį gaminantys gamintojai gali naudoti pavadinimą „Lietuviškas varškės sūris“ ženklinimui etiketėmis, reklamos ir rinkodaros tikslais.

Etiketėje turi būti:

- konkretaus gamintojo pavadinimas;
- riebalų kiekis proc. nuo sūrio masės arba nuoroda liesas;
- įrašas „saugoma geografinė nuoroda“ ir (arba) Europos Sąjungos ženklas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė, su kuria susijusi paraiška, apima visą Lietuvos Respublikos teritoriją. Lietuviškas varškės sūris tradiciniu būdu buvo ir yra gaminamas visoje nurodytoje teritorijoje, o aplinkiniuose regionuose toks sūris gaminamas tik Baltarusijoje išlikusiose „Lietuviškose salose“. Tokio išskirtinio, tik Lietuvoje nuo seno gaminamo ir visoje šalyje žinomo produkto atsiradimą lėmė Lietuvos geografinė padėtis bei gyvenimo būdas.

5. Ryšys su geografine vieta

Lietuva yra nedidelė valstybė, jos plotas tik 65,3 tūkst. km², panašus į kai kurių valstybių narių regionų plotą. Kadangi sūrio vartojimo tradicijos nuo seno paplitusios visoje Lietuvoje, todėl ir vadinamas lietuvišku varškės sūriu.

Lietuvoje vyraavęs natūrinis ūkininkavimo būdas (vėlyva industrializacija) lėmė, kad kaimo žmonių pagrindinis maistas buvo ir išliko grūdų bei pieno produktai.

Lietuvoje varškės sūris buvo gaminamas jau viduramžiais, rašytiniuose šaltiniuose paminėtas XVI a. dvarų inventoriuose. Ten, kur valgį virdavo duonkepėje krosnyje, jai pravėsus, rūgštaus pieno puodynę statydavo į vidų ir laikydavo, kol į viršų pakildavo akyti pageltę baltymai. Ištrauktą puodynę išversdavo į trikampį maišelį – sūrmaišį – ir pakabindavo nuvarvėti. Išsivarvėjusią varškę paslėgdavo specialiais slėtuvais arba dėdavo ant kieto pagrindo (stalo, suolo, ar kito horizontalaus paviršiaus), uždengdavo lentele ir paslėgdavo akmeniu. Atidrėkus orams rudenį ir pavasarį dažnai varškės sūrių paviršius pasidengdavo gleivėmis, pelėsiu, todėl konservavimo tikslais sūrį apkepavo nekarštoje krosnyje arba rūkydavo. Ilgiau laikyti skirti varškės sūriai buvo džiovinami.

Lietuviškas varškės sūris, dėl šiam produktui būdingo ir tuo pačiu paprasto gamybos būdo, nenaudojat šliužo fermento ir nokinimo proceso, o tik surauginant pieną ir suslegiant gautą varškę, gautus sūrius vėliau pasūdžius, sudžiovinant ar rūkant arba kepat leid vienkiemių gyventojams apsirūpinti maisto atsargomis ir žiemos periodui, kai karvės dažniausiai užtrūkdavo.

Savitumo lietuviškam varškės sūriui suteikia iki šių dienų mažai pakitęs senovinis daug rankų darbo reikalaujantis gamybos būdas. Pagrindinės žaliavos, naudojamas jo gamyboje, yra pasterizuotas karvių pienas ir mezofilinių pieno rūgšties bakterijų kultūrų raugas, suteikiantis pienarūgštį skonį. Sūrio masė rankomis arba mechanizuotai kemšama į tradicinius reto audinio trikampius sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu. Tokią sūrmaišio formą lėmė ir tai, kad šviežias lietuviškas varškės sūris yra trapus ir jį išimti iš trikampio sūrmaišio nesugadinant yra lengviau, nei iš kitokios formos. Lietuviškas varškės sūris yra neatšiejama Lietuvos kulinarinio ir tautinio paveldo bei įvaizdžio dalis.

Sūrio „Lietuviškas varškės sūris“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas reputacija, apie kurią galima spręsti iš literatūrinių šaltinių, kulinarinių knygų, populiarumo kasdieniniame gyvenime ir šventiniuose renginiuose bei reprezentuojant Lietuvą.

1690 m. Teodoras Lepneris – protestantų kunigas, dirbęs Lietuvoje – savo knygoje „Prūsų lietuviai“ (Teodor Lepner „Der Preusche Littau“), rašydamas apie lietuvių valgius ir gėrimus, taip aprašo lietuvišką varškės sūrį „Sūrius gamina šitaip: sudeda gerai pasūdytą varškę į skepetą, susuka, kad išbėgtų išrūgos, ir pakabina tą varškę klėtyje, kad visai sukietėtų. Paskui jie valgo šitą sūrį atsipjaudami jo po kelis gabalėlius ir deda svečiams ant stalo. Jiems jis toks skanus, tarsi būtų geriausias olandiškas sūris“. Po 300 metų Viliaus Purono knygoje „Nuo mamutų iki cepelinų“ (1999 m.) rašoma taip: „Lietuvišką varškės sūrį valgė ir gamino visoje Lietuvoje (ne vienoje etnografinėje dalyje), o kaimynai seilę varvindavo, iš mūsų receptų prašė. Mūsų lietuviškas varškės sūris su kmynais, šviežias ir džiovintas, mažai pakitęs šiuolaikinių parduotuvių vitrinose.“

Lietuviško varškės sūrio receptai aprašyti 1893 m. Tilžėje išleistoje pirmojoje receptų knygoje lietuvių kalba „Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas“ ir 1911 m. Seinuose išleistoje „Šeiminkėms vadovėlis“. Lietuviškas varškės sūris aprašytas ir pieno pramonės specialistams skirtose literatūroje: 1947 m. „Pienocentro“ išleistame rinkinyje „Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys“, 1958 m. Vilniuje išleistoje knygoje „Pieno produktų pardavimas ir vartojimas“. Tokie „lietuviškaisiais“ vadinami sūriai nuo XIX a. pabaigos pradėti gaminti pramoniniu būdu. Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius gali būti kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami ne tik mechanizuotai, bet ir rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų. Sūrius gaminant namuose ir šiomis dienomis naudojami slėgtuvai, pagaminti pagal senųjų pavyzdį.

Lietuvoje iki šių dienų lietuviškas varškės sūris neatsiejama įvairių sueigų, krikštynų, vestuvių ir kitų šeimyninių švenčių ritualo dalis ir yra puikus suvenyras. Be jo neapsieinama ir kasdieniniame gyvenime: Lietuvoje įprasta šviežią sūrį valgyti vieną, su uogiene ar su medumi, ruošti sumuštinčius, keptą ir rūkytą lietuvišką varškės sūrį valgyti prie alaus ar giros, o džiovintą pasiimti į iškylą ar tolimesnę kelionę. Šventėms paprastai gaminamas didelis lietuviškas varškės sūris. 2007 m. dainų šventei Ukmergės pieninėje buvo pagamintas net 99 kg svorio. 2009 m. Biržų rajone Joninėms buvo pagamintas didžiausias 12 kg rūkytas lietuviškas varškės sūris, kurio gamybai buvo sunaudoti 105 litrai pieno ir net dvi paras jis buvo rūkomas specialioje krosnyje. Į vestuves sročia atsiveža ir puošia stalą dideliu ir gardžiu šviežiu lietuvišku varškės sūriu, o nuotaka antros vestuvių dienos rytą už prikėlimą muzikantams dovanoja džiovintą lietuvišką varškės sūrį, kaip įrodymą poros artumo ir patvarumo.

Nuo 2006 m. Rokiškio dvaro rūmuose įsteigtame muziejuje vyksta edukacinė programa „Sūrio kelias“. Kasmet apie 6 tūkstančiai lankytojų susipažįsta su senoviniais lietuviško varškės sūrio gaminimo būdais, pamato etnografinius įrankius ir ragauja įvairių sūrių. Berlyne vykusioje tarptautinėje parodoje „Žalioji savaitė 2009“ lietuviški varškės sūriai turėjo pasisekimą tarp lankytojų.

Per šimtmečius susiformavę gamintojų įgūdžiai, sukaupia patirtis ir žinios leido gamybos procesą pritaikyti šiuolaikinėms sąlygoms, išlaikyti specifinę produkto formą ir užtikrinti kokybę.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

Nereikšmingo pakeitimo paraiškos pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 251/09)

Europos Komisija patvirtino šio nereikšmingo pakeitimo paraišką pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„AIL FUMÉ D'ARLEUX“

ES Nr. PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

SKVN () SGN (X) GTG ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Pavadinimas: Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux

Adresas: Mairie d'Arleux
Place du Général De Gaulle
59 151 Arleux
FRANCE

El. paštas: mairie@arleux.com

Sudėtis: grupę sudaro „Ail fumé d'Arleux“ gamintojai, todėl ji teisėtai gali pateikti pakeitimo paraišką.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- ☐ Produkto aprašymas
- ☒ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos būdas
- ☐ Ryšys su geografinė vietovė
- ☒ Ženklėjimas etiketėmis
- ☒ Kita: produkto aprašymas, kontaktinių duomenų atnaujinimas, priežastinis ryšys, kontrolės struktūra, nacionaliniai reikalavimai

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą ir dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis dokumentas (arba jam lygiavertis) nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Dalis „Kilmės įrodymas“

Įterpiama pastraipa, kuria nurodoma, kad kiekvienas veiklos vykdytojas, atliekantis veiksmus SGN paženklinto produkto gamyboje, „privalo nurodyti savo tapatybę grupei, kad gautų įgaliojimą prieš pradėdamas vykdyti atitinkamą veiklą.“

Ši nuostata, kuri jau yra taikoma, padidina produkto atsekamumą.

Dalis „Gamybos būdo aprašymas“

— Sodinimas

Sakinys „Perkami sodinti skirti sėjinukai turės būti CE kokybės (pagal Europos standartus patikrinti sėjinukai) arba sertifikuoti; ne mažiau kaip 25 % sėjinukų turės būti sertifikuoti.“ pakeičiamas sakiniu

„Perkami sodinti skirti sėjinukai turi būti CE kokybės (pagal Europos standartus patikrinti sėjinukai) arba sertifikuoti.“

Be to, sakinyje „Kadangi grupės tikslas yra skatinti „Gayant“ veislės naudojimą dėl jos tinkamumo ilgai laikyti, bet iki šiol sertifikuoti „Gayant“ veislės sėjinukai nesuteikia galimybės patenkinti visų poreikių, nustatyta mažiausia sertifikuotų sėjinukų naudojimo procentinė dalis yra 25 %.“ išbraukiamas.

Šiuo pakeitimu siekiama panaikinti prievolę naudoti ne mažiau kaip 25 % sertifikuotų sėjinukų. Nustačiusi mažiausią šiuo metu galiojantį sertifikuotų sėjinukų panaudojimo procentinį dydį, grupė siekė plėtoti „Gayant“ regioninės veislės sertifikuotų sėjinukų auginimą. Paaiškėjo, kad sertifikuotų sėjinukų, įskaitant „Gayant“ veislės sėjinukus, auginimas nebuvo plėtojamas tokiomis sąlygomis, kad būtų galima nuolat laikytis nustatyto 25 % lygio. Todėl augintojai turi galėti įsigyti ir naudoti CE kokybės arba sertifikuotus sėjinukus arba juos padauginti iš ankstesniais metais įsigytų CE kokybės arba sertifikuotų sėjinukų.

Dėl šios nuostatos nekyla abejonių dėl produkto aprašymo ar jo ryšio su geografine vieta, nes CE sėjinukų kokybė nuo šiol yra lygiavertė sertifikuotų sėjinukų kokybei.

Sakinys „Trukmė nuo sėjinuko padalijimo iki pasodinimo negali būti ilgesnė nei 8 dienos.“ pakeičiamas sakiniu „Trukmė nuo sėjinuko padalijimo iki pasodinimo negali būti ilgesnė nei 15 dienų.“

Šiuo pakeitimu siekiama atsižvelgti į kartais nepalankias oro sąlygas, dėl kurių gali atsirasti būtinybė paruošti dirvą sodinimui. Vadinasi, pailginus trukmę galima sodinti palankiausiu metu.

— Augalų augimo etapas

Sakinys „3 savaites iki derliaus nuėmimo nevykdomas joks apdorojimas.“ išbraukiamas, nes teisės aktuose yra nustatytas 14 dienų laikotarpis, kurio užtenka siekiant užtikrinti, kad lapų būklė prieš derliaus nuėmimą būtų panaši į būklę, esančią, kai apdorojimo darbai baigiami likus trimis savaitėms iki derliaus nuėmimo. Nors apskritai apdorojimo darbai likus trimis savaitėms iki derliaus nuėmimo ir nevykdomi, gali būti, kad jie bus reikalingi dėl oro sąlygų siekiant užkirsti kelią tokioms grybelinėms infekcijoms kaip rūdys.

Sakinys „Purkštuvai tikrinamas kas 3 metus.“ išbraukiamas, nes ši prievolė įtraukta į bendruosius teisės aktus.

Dalis „Ženklinimas etiketėmis“

Prievolė etiketėje paminėti SGN pavadinimą ir pateikti Europos Sąjungos logotipą panaikinama, nes ji nuo šiol įtraukiama į bendruosius teisės aktus.

Bendrasis dokumentas iš dalies keičiamas atitinkamai.

Dalis „Kita“

— Specifikacijos pataisos

Išbraukiami netinkami ar nereikalingi žodžiai („žmogiškoji“ pasakyme „žmogiškoji patirtis“, „tradicinis“ pasakyme „tradicinis česnakas“), perkeliama produkto pateikimo būdų lentelė ir kai kurios dalies „Priežastinis ryšys“ pastraipos, taip pat išbraukiamos pastraipų antraštės. Išbraukiamas literatūros sąrašas ir priedai, kuriuose nėra privalomųjų nuostatų.

Šiais pakeitimais specifikacijos tekstą, ypač bendrąjį dokumentą, siekiama padaryti darnesnę. Jie neturi įtakos produktui ir priežastiniam ryšiui.

— Atsakinga valstybės narės institucija

Įterpiami Nacionalinio kokybės ir kilmės instituto (pranc. INAO), kaip valstybės narės kompetentingos tarnybos pagal Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012, kontaktiniai duomenys.

— Kontrolės struktūra

Tikrinimo įstaigos kontaktiniai duomenys pakeičiami kontrolės srityje kompetentingos įstaigos kontaktiniais duomenimis. Šiuo pakeitimu siekiama išvengti specifikacijos keitimo būtinybės pasikeitus tikrinimo įstaigai.

6. Atnaujinta produkto specifikacija (tik SKVN ir SGN atveju)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

BENDRASIS DOKUMENTAS

„AIL FUMÉ D'ARLEUX“

ES Nr. PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Ail fumé d'Arleux“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

„Ail fumé d'Arleux“ – rūkytas česnakas, kuris ilgai laikosi, nes jį gaminant taikomi tradiciniai rūkymo ir pynimo metodai bei patirtis – rūkoma kūrenant durpes ir (arba) rusvąją anglį, ir (arba) šiaudus, ir (arba) pjuvenas.

„Ail fumé d'Arleux“ gaminamas iš pavasarinio česnako (*Allium sativum*, lelijinių šeima), priklausančio II veislės grupei, „Ail du Nord“ tipui. Jam būdinga: ilgas ramybės laikotarpis, vidutinio dydžio svogūnėliai, žiedo kotelio nebuvimas, prisitaikymas prie Šiaurės-Pa de Kalė regiono klimato ir istorinių aplinkybių. Dėl to, kad nėra žiedo kotelio, lapai yra pakankamai lankstūs ir šiuos česnakus galima rišti į tipišką pynę. Naudojamos „Ail du Nord“, „Gayant“ ir „Arno“ veislės. Gali būti įvestos naujos veislės, jei jos atitinka prieš tai aprašytus kriterijus. Po kiekvieno pakeitimo veislių sąrašas pateikiamas gamintojams, kontrolės įstaigai ir kompetentingoms kontrolėms institucijoms. Nuimant derlių svogūnėlis būna vidutinio dydžio (40–80 mm, priklausomai nuo pateikimo rūšies), baltos spalvos; tačiau išorinė skiltelių plėvelė – tamsiai rožinė.

„Ail fumé d'Arleux“ tradiciškai pateikiami pynėse, kuriose yra 10–90 arba net 120 galvučių. Taip pat jie gali būti pateikiami pynėse iš trijų galvučių. Pinama po to, kai česnako galvutės kartu su lapais sudžiovinamos lauke ar patalpoje su priverstiniu vėdinimu. Pinama rankomis, kaip kad būtų pinama plaukų kasa.

Kitas etapas po pynimo – rūkymas rūkykloje ne trumpiau kaip 7 dienas. Galimi įvairūs rūkyto produkto atspalviai – tai priklauso nuo naudotų medžiagų. Spalva būna nuo šviesiai iki tamsiai rusvos spalvos. Tokios pynės prieš jas parduo-dant gali būti fasuojamos į tinklius.

„Ail fumé d'Arleux“ būdinga:

— malonus rūkyto produkto kvapas,

— vienalytė visos pynės spalva, kurios intensyvumas atitinka standartinę nustatytą spalvą.

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

—

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

Visi auginimo, pynimo ir rūkymo etapai vyksta geografinėje vietovėje.

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

Išrūkyti česnakai gali būti sufasuoti į tinklelius. Fasuojama geografinėje vietovėje, kad su produktu būtų atliekama kuo mažiau operacijų. „Ail fumé d'Arleux“ yra gležnas produktas (išorinės plėvelės ir stiebeliai dėl rūkymo tampa silpnėsi ir trapesni), todėl su juo atliekamų operacijų ir pervežimų skaičius turi būti ribotas. Fasuojant geografinėje vietovėje išsaugomas fizinis produkto ir pynių vientisumas.

3.6. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Be teisės aktais nustatytų reikalavimų, etiketėse turi būti nurodytas partijos numeris, padedantis užtikrinti atsekamumą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro 35 savivaldybės Šiaurės departamente ir 27 savivaldybės Pa de Kalė departamente.

Šiaurės departamentas:

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille lez Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers au tertre.

Pa de Kalė departamentas:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Rencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Saily en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

5. **Ryšys su geografinė vietove**

Geografinės vietovės ypatumai

Tipiškiausi Kambrės regiono dirvožemiai suformuoti iš daugelio pirminių medžiagų: lioso sąnašų, terciaro molio, kiek mažiau – iš terciaro formacijų, kreidos ir upės sąnašų susidariusios smėlingos medžiagos.

„Ail fumé d'Arleux“ auginamas geografinėje vietovėje esančiuose sklypuose, kuriems būdingas dumbingas – dumbingas-molingas dirvožemis, kuriame molio yra ne daugiau kaip 30 %.

Klimatas vietovėje nuosaikus, temperatūra metai iš metų palyginti vienoda. Žemiausia temperatūra nuosaiki (dienų, kuriomis yra šalčiau nei 0 °C, yra nedaug), aukščiausia temperatūra retai kada viršija 30 °C. Nakties ir dienos temperatūrų skirtumas nedidelis.

Krituliai ištisus metus pasiskirstę tolygiai, per metus jų iškrenta 650 mm (30 pastarųjų metų vidurkis).

Arleux įsikūręs pievų, upelių ir pelkių apsuptame slėnyje.

Sensée upės slėnis tarsi ilga žalia juosta skiria dvi plynas Douaisis ir Cambrėsis aukštikalnes.

Į Sensée įteka keli intakai, tarp jų – Agache ir Hirondelle. Ji teka pro pelkes ir tvenkinius ir įteka į Šiaurės kanalą.

Sensée upės slėnio pelkės su sąnašynais ir durpynais užima maždaug 800 ha plotą.

Kadaise slėnyje buvo daug malūnų ir užtvankų, dėl jų pelkėse vandens lygis nenuslūgdavo; o dėl kasamų durpių, kurios buvo naudojamos kaip kuras prieš įsigalint anglių naudojimui, atsirado tvenkiniai.

Produkto ypatumai

Produkto išskirtinumas pagrįstas specifine patirtimi: rūkymu, rūkymo ir specifinio pateikimo pynėmis nulemta kokybe ir nuo seno iki šiol žinomu geru produkto vardu.

Tradiciškai rūkoma deginant durpių, pjuvenų ir šiaudų mišinį. Kadangi durpės nebėra tausiai naudojamos, šiandien vietoj durpių į mišinį dedama rusvoji anglis, kuri turi tokias pačias degimo savybes kaip ir durpės. Česnakų auginimas Arleux baseine išplito dėl durpių ir dėl rūkymo metodo. Dėl to Arleux baseinas laikomas tradiciniu česnakų rūkymo regionu.

Dėl rūkymo „Ail fumé d'Arleux“ pynė tampa vientisos nuo šviesiai iki tamsiai rusvos spalvos. Taip pat dėl rūkymo produktas ilgiau išsilaiko. Naudojant „Ail du Nord“ tipo veisles produktą galima pateikti pynėmis, nes nėra žiedo kotelio. Iš pradžių į pynės buvo pinama tam, kad česnakus būtų galima pakabinti rūkykloje ir kad būtų lengviau juos pardavinėti. Toks pateikimo būdas šiandien vertinamas dėl praktiškumo ir estetikos.

Departamento statistiniuose duomenyse pirmą kartą produktas paminėtas 1804 m. XIX a. produktas gavo daug apdovanojimų žemės ūkio mugėse. XX a. česnakų auginimas plinta, ūkininkai produktą populiariai vežiodami jį po namus ir siūlydami pirkti. Taip garsas apie „Ail fumé d'Arleux“ pasklido už jo gamybos vietovės ribų.

Mūsų dienomis Arleux mieste vykstanti česnakų mugė yra pagrindinis renginys, stiprinantis jo gerą vardą. Mugė pirmą kartą surengta 1962 m., o pastaruoju metu ji pritraukia vis daugiau žmonių ir prisideda prie produkto gero vardo garsinimo spaudoje ir tarp mugės lankytojų.

Priežastinis ryšys

Regionė, kuriame dirvožemio ir klimato sąlygos palankios česnakams augti (purus, nedaug humuso turintis, lengvai drėgmę išgarinantis ir išylantis, neakmenuotas dirvožemis kartu su nuosaikiu klimatu, nedideliu temperatūrų skirtumu ir tolygiu kritulių pasiskirstymu per metus), česnakai pradėti rūkyti dėl ten esančių durpių.

Durpės buvo naudojamos šildymui, tačiau labai greitai imtos naudoti česnakams rūkyti. Dėl klimato ypatumų tinkamai išdžiovinti česnakų negalima. Todėl rūkant įmanoma česnakus visiškai sudžiovinti ir taip juos užkonservuoti, išvengti pelėsių. Dėl rūkymo česnakai įgauna tipiską rusvą spalvą ir kvapą. Česnakų augintojai rūkydami česnakus naudoja ir kitas regione įprastas medžiagas.

O pynimo į pynės tikslas – česnakus sufasuoti taip, kad juos būtų lengviau pakabinti rūkykloje. Šie du aspektai glaudžiai susiję ir yra patirties, susijusios su „Ail fumé d'Arleux“ gamyba, dalis. Arimo darbams pradėjus naudoti ariamuosius arklius ir įsigalėjus mechanizacijai, auginti česnakus šiose pelkėtose vietovėse tapo neįmanoma. Todėl juos imta auginti vis toliau ir toliau nuo durpynų.

Šiaudai gaunami iškūlus javus tuose ūkiuose, kurie naudoja senas kuliamašias. Tačiau jų vis mažėja, o kuliamašios plotai nėra dideli. Šiandien česnakų augintojams šiaudų dar gali pasiūlyti nedaug ūkių, nes modernios mašinos juos pašalina lauke derliaus nuėmimo metu. Keli tokie tradiciniai ūkiai yra likę Béthunois. Juose gaminami šiaudai, skirti *Haras Nationaux* arba didelėms Paryžiaus regiono arklidėms (*Vincennes, Chantilly*), kurių reikalavimai šiaudų kokybei yra specifiniai. Pjuvenomis augintojai linkę apsirūpinti iš regiono ištekliais. Šiaurės-Pa de Kalė miške dažniausiai auga lapuočiai (93 %) – daugiausia ąžuolai, skroblai ir uosiai. Šių medžių pjuvenos ypač tinka česnakams rūkyti.

Taip iš dalies dėl česnakų pynių, iš dalies dėl specifinio rūkymo metodo (pradžioje naudotos durpės, vėliau – keli kuro šaltiniai) „Ail fumé d’Arleux“ gamintojai sugebėjo pasiekti, kad jų gaminamas produktas garsėtų geru vardu, kaip tai rodo česnakų mugės populiarumas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT