

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 384



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

62 metai

2019 m. lapkričio 12 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2019/C 384/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Taryba

2019/C 384/02	Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime (BUSP) 2017/2074 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2019/1893, ir Reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2019/1891, numatytos ribojamosios priemonės.....	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Pranešimas duomenų subjektams, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime (BUSP) 2017/2074 ir Tarybos reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje.....	3
---------------	--	---

Europos Komisija

2019/C 384/04	2019 m. lapkričio 11 d. Euro kursas	4
---------------	---	---

Europos Audito Rūmai

2019/C 384/05	Specialioji ataskaita Nr. 19/2019 „INEA – davė naudos, bet reikia šalinti EITP trūkumus“	5
---------------	--	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2019/C 384/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück) Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense) Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	8

KITI AKTAI

Europos Komisija

2019/C 384/08	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	10
2019/C 384/09	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	16
2019/C 384/10	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	19

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 384/01)

2019 m. liepos 23 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32019M9062. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

TARYBA

Pranešimas asmenims, kuriems taikomos Tarybos sprendime (BUSP) 2017/2074 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2019/1893, ir Reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2019/1891, numatytos ribojamosios priemonės

(2019/C 384/02)

Toliau pateikta informacija yra skirta asmenims, išvardytiems Tarybos sprendimo (BUSP) 2017/2074 ⁽¹⁾ dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2019/1893 ⁽²⁾, I priede ir Reglamente (ES) 2017/2063 ⁽³⁾ dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2019/1891 ⁽⁴⁾ IV priede.

Europos Sąjungos Taryba, peržiūrėjusi įtrauktų asmenų sąrašą, nusprendė, kad pirmiau paminėtuose prieduose išvardyti asmenys turėtų likti įtraukti į asmenų, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Sprendime (BUSP) 2017/2074 ir Reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje, sąrašą. Atitinkamų asmenų įtraukimo į šį sąrašą priežastys pateikiamos atitinkamuose tų priedų įrašuose.

Atitinkamų asmenų dėmesys atkreipiamas į tai, kad jie turi galimybę pateikti prašymą atitinkamos (-ų) valstybės (-ių) narės (-ių) kompetentingoms institucijoms, nurodytoms Reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje III priede išvardytose interneto svetainėse, siekiant gauti leidimą naudoti išaldytas lėšas pagrindiniams poreikiams arba konkreitiems mokėjimams (žr. reglamento 9 straipsnį).

Atitinkami asmenys gali iki 2020 m. rugpjūčio 23 d. pateikti Tarybai prašymą (kartu su patvirtinamaisiais dokumentais) persvarstyti sprendimą įtraukti juos į pirmiau nurodytus sąrašus šiuo adresu:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E. paštas sanctions@consilium.europa.eu

Į visas gautas pastabas bus atsižvelgta Tarybai atliekant reguliarias peržiūras pagal Sprendimo (BUSP) 2017/2074 13 straipsnį ir Reglamente (ES) 2017/2063 17 straipsnio 4 dalį.

Atitinkamų asmenų dėmesys taip pat atkreipiamas į tai, kad jie turi galimybę apskųsti Tarybos sprendimą Europos Sąjungos Bendrajame Teisme laikantis Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo 275 straipsnio antroje pastraipoje ir 263 straipsnio ketvirtoje bei šeštoje pastraipose nustatytų sąlygų.

⁽¹⁾ OL L 295, 2017 11 14, p. 60.

⁽²⁾ OL L 291, 2019 11 12, p. 42.

⁽³⁾ OL L 295, 2017 11 14, p. 21.

⁽⁴⁾ OL L 291, 2019 11 12, p. 13.

Pranešimas duomenų subjektams, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, numatytos Tarybos sprendime (BUSP) 2017/2074 ir Tarybos reglamente (ES) 2017/2063 dėl ribojamųjų priemonių atsižvelgiant į padėtį Venesueloje

(2019/C 384/03)

Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2018/1725 ⁽¹⁾ 16 straipsnį duomenų subjektų dėmesys atkreipiamas į toliau nurodytą informaciją:

Šio duomenų tvarkymo veiksmo teisinis pagrindas – Tarybos sprendimas (BUSP) 2017/2074 ⁽²⁾ su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2019/1893 ⁽³⁾, ir Tarybos reglamentas (ES) 2017/2063 ⁽⁴⁾, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2019/1891 ⁽⁵⁾.

Už šį tvarkymo veiksmą atsakingas duomenų valdytojas yra Tarybos Generalinio sekretoriato Užsienio reikalų, plėtros ir civilinės saugos generalinio direktorato (RELEX) 1C skyrius, į kurį galima kreiptis šiuo adresu:

Council of the European Union

General Secretariat

RELEX.1.C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E. paštas sanctions@consilium.europa.eu

Į Tarybos Generalinio sekretoriato duomenų apsaugos pareigūną galima kreiptis adresu:

Duomenų apsaugos pareigūnas

data.protection@consilium.europa.eu

Duomenų tvarkymo veiksmo tikslas – asmenų, kuriems taikomos Sprendime (BUSP) 2017/2074 su pakeitimais, padarytais Tarybos sprendimu (BUSP) 2019/1893, ir Reglamente (ES) 2017/2063, kuris įgyvendinamas Tarybos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2019/1891, nustatytos ribojamosios priemonės, sąrašo sudarymas ir atnaujinimas.

Duomenų subjektai yra fiziniai asmenys, kurie atitinka Sprendime (BUSP) 2017/2074 ir Reglamente (ES) 2017/2063 nustatytus įtraukimo į sąrašą kriterijus.

Surinkti asmens duomenys apima duomenis, būtinus teisingam atitinkamo asmens tapatybės nustatymui, motyvų pareiškimą ir visus kitus su tuo susijusius duomenis.

Prireikus surinktais asmens duomenimis gali būti dalijamasi su Europos išorės veiksmų tarnyba ir Komisija.

Nedarant poveikio Reglamento (ES) 2018/1725 25 straipsnyje nustatytiems apribojimams, į duomenų subjektų išreikštą valią pasinaudoti teisėmis, pvz., teise susipažinti su duomenimis, taip pat teisėmis ištaisyti duomenis arba nesutikti, kad duomenys būtų tvarkomi, bus reaguojama pagal Reglamentą (ES) 2018/1725.

Asmens duomenys bus saugomi 5 metus nuo tos dienos, kai duomenų subjektas išbraukiamas iš asmenų, kuriems taikomos ribojamosios priemonės, sąrašo arba kai baigiasi priemonės galiojimas, arba tol, kol vyksta teismo procesas, jei jis buvo pradėtas.

Nedarant poveikio galimybei imtis bet kokių teisminių, administracinių arba neteisminių teisių gynimo priemonių, duomenų subjektai gali pateikti skundą Europos duomenų apsaugos priežiūros pareigūnui pagal Reglamentą (ES) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ OL L 295, 2018 11 12, p. 39.

⁽²⁾ OL L 295, 2017 11 14, p. 60.

⁽³⁾ OL L 291, 2019 11 12, p. 42.

⁽⁴⁾ OL L 295, 2017 11 14, p. 21.

⁽⁵⁾ OL L 291, 2019 11 12, p. 13.

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2019 m. lapkričio 11 d.

(2019/C 384/04)

1 euro =

Valiuta			Valiuta		
		Valiutos kursas			Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,1041	CAD	Kanados doleris	1,4607
JPY	Japonijos jena	120,29	HKD	Honkongo doleris	8,6422
DKK	Danijos krona	7,4722	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7348
GBP	Svaras sterlingas	0,85743	SGD	Singapūro doleris	1,5025
SEK	Švedijos krona	10,7085	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 288,00
CHF	Šveicarijos frankas	1,0972	ZAR	Pietų Afrikos randas	16,4150
ISK	Islandijos krona	137,70	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,7404
NOK	Norvegijos krona	10,0910	HRK	Kroatijos kuna	7,4391
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 540,68
CZK	Čekijos krona	25,510	MYR	Malaizijos ringitas	4,5749
HUF	Vengrijos forintas	334,35	PHP	Filipinų pesas	56,138
PLN	Lenkijos zlotas	4,2737	RUB	Rusijos rublis	70,5319
RON	Rumunijos lėja	4,7643	THB	Tailando batas	33,493
TRY	Turkijos lira	6,3722	BRL	Brazilijos realas	4,5949
AUD	Australijos doleris	1,6105	MXN	Meksikos pesas	21,1057
			INR	Indijos rupija	78,9905

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

EUROPOS AUDITO RŪMAI

Specialioji ataskaita Nr. 19/2019

„INEA – davė naudos, bet reikia šalinti EITP trūkumus“

(2019/C 384/05)

Europos Audito Rūmai šiuo raštu Jus informuoja, kad neseniai buvo paskelbta Specialioji ataskaita Nr. 19/2019 „INEA – davė naudos, bet reikia šalinti EITP trūkumus“.

Ši ataskaita pateikta susipažinti arba parsisiųsti Europos Audito Rūmų interneto svetainėje: <http://eca.europa.eu>.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 384/06)

1. 2019 m. spalio 31 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „ALFA Rohstoffhandel München GmbH“ (toliau – „ALFA“, Vokietija), kontroliuojama įmonės „Remondis“ („Remondis Group“, Vokietija), kurią savo ruožtu galiausiai kontroliuoja „Rethmann SE & Co. KG“ (Vokietija),
- „Geiger GmbH & Co. KG (toliau – „Geiger“, Vokietija),
- „Durmin Entsorgung und Logistik GmbH“ (toliau – „Durmin“, Vokietija), kurią bendrai kontroliuoja „Dettmer Group KG“ (Vokietija) ir „Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG“ (Vokietija),
- „Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH“ („Garching Hochbrück“, Vokietija), kurią bendrai kontroliuoja „Geiger“ ir „Durmin“.

Įmonės „ALFA“, „Geiger“ ir „Durmin“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 4 dalyje, bendrą įmonės „Garching Hochbrück“, taigi ir „Garching Hochbrück“ patronuojamosios įmonės „RM Recycling München GmbH & Co. KG“ („RM Recycling“, Vokietija), kontrolę

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „ALFA“ specializacija – rinkti metalą ir metalo laužą ir jį pardavinėti,
- „Geiger“ teikia infrastruktūros, nekilnojamojo turto ir su aplinka susijusias paslaugas (visų pirma statybos atliekų rinkimo ir šalinimo) ir tiekia šių sričių produktus,
- „Durmin“ renka ir apdoroja mineralines atliekas,
- „Garching Hochbrück“ per patronuojamąją įmonę „RM Recycling“ renka ir apdoroja metalo laužą ir kitas pavojingas ir nepavojingas pramonės ir nepramonines atliekas.

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.

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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

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

M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas:

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

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2019/C 384/07)

1. 2019 m. spalio 31 d. Komisija gavo pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį pateiktą pranešimą apie siūlomą koncentraciją.

Šis pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „Swisscom (Schweiz) AG“ (toliau – „Swisscom“, Šveicarija), priklausančia įmonei „Swisscom AG“,
- „AMAG Import AG“ (toliau – „AMAG“, Šveicarija), priklausančia įmonei „AMAG Group AG“,
- „Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG“ (toliau – „Zurich“, Šveicarija), priklausančia įmonei „Zurich Insurance Group AG“,
- „autoSense AG“ (toliau – „autoSense“, Šveicarija), šiuo metu kontroliuojama įmonių „Swisscom“ ir AMAG.

„Swisscom“, AMAG ir „Zurich“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą įmonės „autoSense“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Swisscom“ – Šveicarijos įmonė, teikianti telekomunikacijų paslaugas,
- AMAG – Šveicarijos įmonė, užsiimanti automobilių importu ir prekyba, taip pat teikianti susijusias paslaugas, kaip antai lizingo ir priežiūros,
- „Zurich“ – Šveicarijos diversifikuota draudimo įmonė, veikianti tarptautinėse ir vietos rinkose,
- „autoSense“ – Šveicarijos įmonė, tiekianti produktus ir teikianti paslaugas, susijusias su susietaisiais automobiliais.

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 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

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

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

Byla M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense

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

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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

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

Faksas +32 22964301

Pašto adresas:

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

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

(2019/C 384/08)

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

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos DOOR duomenų bazėje.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„WEST COUNTRY BEEF“**ES Nr. PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018****SKVN () SGN (X)****1. Pavadinimas (-ai)**

„West Country Beef“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

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

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„West Country Beef“ pavadinimas suteiktas jautienos, gautos iš Anglijos Vakarų krašte atsivestų ir išaugintų bei patvirtintose skerdyklose pagal organizacijos „Meat South West“ (MSW) arba lygiavertius standartus Anglijos Vakarų krašte arba už šio regiono ribų paskerstų galvijų, skerdenoms, jų pusėms arba dalims. Siekiant užtikrinti visišką šio produkto atsekamumą ir autentiškumą, šias patvirtintas įmones tikrina nepriklausomas tikrintojas. Organizacija „Meat South West“ išduoda licencijas įmonėms kaip patvirtintoms „West Country Beef“ perdirbėjoms.

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte,
- jie turi būti maitinami daugiausia pašariniais augalais,
- turi būti laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų,
- augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti užtikrinta, kad būtų įdiegtos visapusiško atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliais rūpintųsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,
- turi būti užtikrintas gyvulių saugumas ir gerovė juos vežant, parduodant ir prieš skerdziant,
- turi būti skerdžiama patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje, kad būtų galima visiškai atsekti produktą ir taip užtikrinti jo autentiškumą.

Ūkius ir perdirbimo įmones pagal nustatytą tikrinimo protokolą tikrina nepriklausomi inspektoriai.

Laikantis „West Country Beef“ schemos reikalavimų augintojai patikrinimų metu privalo įrodyti, kad galvijai yra atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte. Būtina pateikti šėrimo žurnalą ir įrodymą, kad ne mažiau kaip 70 % galvijų raciono sudarė pašariniai augalai. Pagal šią schemą reikalaujama taikyti ekstensyviąją sistemą, kai ne mažiau kaip šešis mėnesius galvijai ganosi ganyklose.

Pašarai, kurių didžiąją dalį sudaro žolė, pagerina jautienos raumens cheminę sudėtį (žr. 1 lentelę) ir mėsos organoleptines savybes, palyginti su koncentruotais pašarais.

1 lentelė

Riebiųjų rūgščių kiekis (mg/100 g raumenų) ir vitamino E kiekis (mg/kg) jautienos nugarinės raumenyje

	Koncentruoti pašarai	Silosas	Žolė
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitaminas E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolo,

⁽²⁾ linoleno,

⁽³⁾ eikozapentaeno,

⁽⁴⁾ dokozaheksaeno.

Dėl to mėsa yra geresnės konsistencijos, skanesnė ir malonaus skonio. Skonio ir sultingumo suteikia raumenyse natūraliai susidarę riebalų intarpai. Riebalų spalva – nuo baltos iki kreminės, bet dėl minėtos ypatingos mitybos jie įgauna vis ryškesnį kreminį atspalvį. Mėsa – nuo rožinės iki tamsiai raudonos spalvos, subrandinta – dar tamsesnė.

Iki skerdimo galvijai auginami ne mažiau kaip 60 dienų. Daugelis galvijų patys natūraliai subręsta – amžius ar svoris skiriasi atsižvelgiant į veisles (idealus subrendusio galvio skerdenos svoris – 200–500 kg).

Mėsa ne mažiau kaip 10 dienų laikoma šaldymo temperatūros sąlygomis, šis procesas žinomas kaip mėsos brandinimas, prasidedantis iškart po gyvulio paskerdimo. Brandinimo metu natūralūs mėsos fermentai suskaido jungiamuosius audinius, mėsa tampa minkštesnė, pagerėja jos maistinės savybės. Skerdenos dalims, pvz., krūtininei ir priešmentei, kurioms tradiciškai reikalingas ilgesnis terminis apdorojimas, minimalus brandinimo laikas nenustatomas. Brandinimo laikas gali būti sutrumpintas taikant aukštos įtampos elektros srovės stimuliaciją, sumažinančią šaltio sąlygų raumenų susitraukimo riziką arba skerdeną pakabinant per dubens kaulų sritį – mėsa tampa minkštesnė. Temperatūra, procesai ir laikas registruojami siekiant užtikrinti, kad skerdenos bus teisingai atvėsintos ir subrandintos.

Skerdenų klasifikavimo specifikacija (pagal EUROP klasifikavimo sistemą), užtikrinanti geriausias maistines savybes, yra:

skerdenos, priskiriamos -O arba aukštesnei raumeningumo klasei, atitinkančiai riebumo klases nuo 2 iki 4H.

		Riebumo didinimas =>						
Raumeningumo gerinimas =>		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Po skerdimo „West Country Beef“ parduodama įvairiu pavidalu:

- skerdenomis, išskyrus nevalgomus subproduktus, odas, galvas ir kojas;
- skerdenų pusėmis – išilgai perskeltos skerdenos pusėmis;
- užpakaliniais ketvirčiais ir priekiniais ketvirčiais – skerdenos pusėmis, perkirstomis tarp dešimtojo ir vienuoliktojo šonkaulio nuo priekio (arba panašiai pagal susitarimą);
- pagrindiniais gabalais, kurie gaunami dalijant skerdenas arba skerdenų puses į mažesnes, pripažintas dalis (pagal vartotojo pageidavimus). Šie gabalai gali būti pateikiami su kaulais ar be kaulų ir apsauginėje pakuotėje.
- Valgomieji subproduktai ruošiami prieš nustatant klasę.

„West Country Beef“ gali būti parduodama šviežia (atšaldyta) arba sušaldyta.

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

Galvijams nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu gali būti duodama pašarų papildų. Tokiu atveju ūkininkas registruoja informaciją apie ingredientus ir jų išgijimą, o kokybės užtikrinimo inspektorius ją patikrina. Laikas, kada gyvuliams reikia duoti papildų, nustatomas atsižvelgiant į kai kuriuos veiksnius, pavyzdžiui, į gyvūnų gerovės ir pardavimo reikalavimus.

Papildų neturi būti daugiau kaip 30 %, likusius 70 % sudaro pašarai. Pašarų papildais šeriama tada, kai būtina, pavyzdžiui, žiemos mėnesiais arba nujunkymo ir galutiniu auginimo etapu.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi galvijai auginami pagal sutartus aukštus gyvulininkystės ir gyvulių gerovės standartus, užtikrinančius jų saugumą.

Auginant galvijus turi būti laikomasi šių būtinųjų reikalavimų:

- galvijai turi būti atsivesti, auginti ir paskersti Vakarų krašte,
- jie turi būti maitinami daugiausia pašariniais augalais,
- turi būti laikomasi visų šiuo metu taikomų teisės aktų, augintojai privalo turėti visus praktikos kodeksus ir būti su jais susipažinę,
- turi būti užtikrinta „penkiomis gyvūnų laisvėmis“ pagrįsta gerovė ir sveikatingumas,
- turi būti užtikrinta, kad būtų įdiegtos visapusiško atsekamumo sistemos,
- turi būti užtikrinta, kad gyvuliai rūpintųsi kompetentingi gyvulių augintojai ir parengti darbuotojai,
- turi būti užtikrintas gyvulių saugumas ir gerovė juos vežant, parduodant ir prieš skerdziant,
- turi būti skerdžiama patvirtintoje ir licencijuotoje įmonėje, kad būtų galima visiškai atsekti produktą ir taip užtikrinti jo autentiškumą.

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

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Geografinė vietovė susideda iš šešių grafysčių – Kornvalio, Devono, Dorseto, Glosteršyro, Somerseto ir Viltšyro, kurios kartu sudaro Anglijos Vakarų kraštą.

5. **Ryšys su geografine vietoje**

Geografinės vietovės ypatumai

„West Country Beef“ ir geografinės vietovės ryšys yra pagrįstas produkto kokybe ir kitomis jo savybėmis.

Anglijos Vakarų kraštas gali būti apibūdinamas kaip pievų pusiasalis. Ganyklas ir lauko kultūrų auginimą iš dalies lėmė skirtingi dirvožemio tipai. Vakarų krašte didelę dalį sudaro glėjinis dirvožemis ir rudžemis, kurie palankūs žolei augti, bet ne ypač tinka žemdirbystei. Ariamuose auginimo plotuose daugiau molio ir smėlio, dirva lengviau praleidžia drėgmę. Be to, Vakarų krašte yra Jungtinėje Karalystėje aukščiausia vidutinė oro temperatūra ir aukščiausia minimali bei aukščiausia maksimali temperatūra

Vakarų kraštas yra didžiausias Anglijos žemės ūkio regionas. Jo aplinka viena iš turtingiausių Jungtinėje Karalystėje. Jo ūkiuose pagaminama maždaug 24 % Anglijos jautienos ir 21 % avienos produkcijos. Tai padėjo suformuoti ir išsaugoti regiono kraštovaizdį bei paveldą. Didelis galvijų tankumas paskatino kurti stambų mėsos perdirbimo sektorių, atitinkamai regione atsirado taip reikalingos užimtumo galimybės.

Dėl šiltų ir švelnių orų, palankaus kritulių pasiskirstymo per metus ir gilių, drėgmę sulaikančių dirvų gerai auga žolė ir pašariniai augalai, taigi gyvūnai gali juos ėsti beveik ištisus metus. Daugelyje šio regiono vietų žolė auga daugiau kaip 300 dienų per metus. Vakarų kraštui toks augimas įprastas, taigi nesunku suprasti, kodėl vyrauja gyvulininkystė. Be to, daugiau kaip 25 % Vakarų krašto pievų yra arba nacionaliniuose parkuose, arba „natūralaus gamtos grožio plotuose“ (angl. *Areas of Natural Beauty*, AONB). Šio regiono pievos, kuriose gausu gėlių, sudaro 57 % tokių Jungtinės Karalystės pievų. Bristolio universitete atliktas tyrimas rodo, kad jautienos kvapas yra sodresnis ir malonesnis, kai galvijai šeriami žole, o ne koncentruotais pašarais.

Produkto ypatumai

Vakarų krašte labai plačiai naudojama šviežia ir konservuota žolė. Ji turi specifinį poveikį mėsos kokybei ir jautienos maistinei vertei: riebiųjų rūgščių sudėčiai, vitamino E kiekiui ir organoleptinėms savybėms. Moksliniai eksperimentai aiškiai įrodė šį poveikį. Jie atskleidė, kuo skiriasi grūdų pagrindu pagamintais (koncentruotais) pašarais ir žole šertų jautukų riebiųjų rūgščių sudėtis (1 lentelė). Žolės silosu šertų jautukų mėsos raumenyse buvo daugiau riebalų, labai skyrėsi riebiųjų rūgščių sudėtis. Linolo rūgšties ir jos produkto (arachidono rūgšties), kurie abu yra n-6 (omega-6) riebiosios rūgštys, buvo daugiau koncentruotais pašarais šertų jautukų raumenyse, o linoleno rūgšties ir jos produktų eikozapentaeno (EPA) ir dokozaheksaeno (DHA), kurie visi yra n-3 (omega-3) riebiosios rūgštys, – žolės silosu ir šviežia žole šertų jautukų raumenyse. N-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis buvo daug didesnis koncentruotais pašarais šertų gyvulių atveju. Žmogaus racionui rekomenduojamas santykis yra 4 arba mažiau; jį buvo lengviau pasiekti valgant žolę, o ne koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsą. Įprastas santykis, kuriuo skiriasi žolė ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa, yra 18:2/18:3, t. y. maždaug 2 ir 27 (atitinkamai) pagal lentelę.

Žolė, tiek šviežia, tiek konservuota, yra α -linoleno rūgšties, kuri gyvūno organizme gali virsti ilga n-3 (omega-3) polinesočiųjų riebiųjų rūgščių – vertingos žmonių maistingosios medžiagos – grandine, šaltinis. Be to, žolėje yra vitamino E, taigi vitamino E ir abiejų n-3 riebiųjų rūgščių daugiau yra žole šertų galvijų mėsoje. Šios maistingosios medžiagos turi poveikio ir mėsos skoniui.

Taigi žolė ir pašariniais augalais šeriamų galvijų raumenų riebiųjų rūgščių sudėtis akivaizdžiai skiriasi, palyginti su koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsa. Žolė šertų galvijų mėsoje paprastai būna apie 1,0 % linoleno rūgšties, 0,5 % EPA ir 0,1 % DHA. Riebiųjų rūgščių sudėtis dažnai išreiškiama šiais procentais. Minėtas poveikis naudingas produktui „West Country Beef“. Žolėje natūraliai esantis vitaminas E patenka į galvijų raumenis ir riebalinį audinį. Žolės silosu šeriamų jautukų raumenyse vitamino E yra bent du kartus daugiau nei koncentruotais pašarais šeriamų jautukų raumenyse (1 lentelė). Dėl to mažmeninei prekybai pateiktos mėsos spalva dar dvi dienas išlieka ryškiai raudona.

Remiantis britų tyrimų išvadomis, jautiena, gauta iš žolę prieš skerdimą šertų galvijų, yra geresnio skonio nei javais šertų galvijų mėsa. Lyginant žolę ir koncentruotais pašarais šertų galvijų mėsos kvapą, žolė šertų galvijų mėsa kvapesnė. Nustatyta, kad neįprastas kvapas stipriausias galvijus šeriant koncentruotais pašarais.

„Meat South West“ užsakytoje nepriklausomoje ataskaitoje, iš kurios paimtos pirmiau minėtos išvados, nurodyta, kad ypatingas savybes lemia žemas n-6 riebiųjų rūgščių ir n-3 riebiųjų rūgščių santykis bei didelis vitamino E kiekis.

— 18:2/18:3 santykis mažesnis kaip 4,

— vitaminas E > 3,0 mg/kg nugarinės raumens.

Dėl Anglijos Vakarų krašto klimato, topografijos, taigi ir žolės vešlumo jame auginami galvijai, atitinkamai ir jų mėsa, įgyja specifinių savybių. Didelę dirbamų plotų dalį užima žolė, kuri idealiai tinka galvijams auginti, be to, ji gali būti dedama į pašarų priedus.

Atliktas išsamus ir objektyvus mokslinis tyrimas, kuris parodė, kad Vakarų krašte pagamintos ir perdirbtos jautienos savybės yra natūraliai susijusios su ta geografinė vietoje: joje yra daugiau žolės ir ji gausiai naudojama galvijams šerti, dėl to šių galvijų mėsoje yra daugiau n-3 (omega-3) polinesočiųjų riebiųjų rūgščių ir vitamino E.

Žolės augimą skatina dirvožemio rūšis, temperatūra, krituliai ir saulė. Dar vienas svarbus veiksnys – topografija, t. y. aukščiui didėjant žolė auga lėčiau. Dėl palankaus Vakarų krašto klimato žolei augti tinkamų palankių dienų skaičius yra didesnis nei kituose regionuose. Visose Vakarų krašto dalyse žolė auga daugiau kaip 220 dienų per metus, kai kuriose – net daugiau kaip 300 dienų, taip nėra nė vienoje kitoje Didžiosios Britanijos vietovėje. Dėl to Vakarų krašte auginami galvijai turi galimybę gauti daugiau žolės ir žolės produktų nei kitose Didžiosios Britanijos ar ES vietovėse.

Minėtas vertingas savybes jautiena įgauna dėl to, kad Vakarų krašte atsivesti, auginti ir paskersti galvijai ilgiau nei kitų regionų galvijai turėjo galimybę ēsti šviežią žolę, nes klimatas čia šiltas ir drėgnas, o auginimo sistemos pagrįstos ekstensyviu auginimu šeriant žole. Panašu, kad ateityje Vakarų krašto klimatas bus dar palankesnis ganyklinei gyvulininkystei.

Organizacijos „Meat South West“ vertinimu, bendras raudonos mėsos sektoriaus indėlis į Vakarų krašto ekonomiką yra 3 mlrd. svarų sterlingų per metus ir 28 000 darbo vietų. Norint apsaugoti regiono aplinką ir paveldą labai svarbu ir toliau jame auginti galvijus. Būtent ši ypatinga aplinka ir joje išauginti galvijai nulėmė natūraliai įgimtas „West Country Beef“ savybes.

Nuo seno šiame regione populiariausios galvijų veislės „South Devon“ ir „Ruby Red“. Tačiau prie regiono klimato gerai prisitaikiusios ir jo ganyklose gerai auga ir kitos vietos bei žemyno veislės. Todėl produktas „West Country Beef“ gali būti gaunamas iš bet kurios veislės galvijų. Kraštovaizdžio įvairovė suteikia galimybę regiono ribose plėtoti įvairių gyvulininkystės pramonę. Eksmuro, Dartmuro ir Bodminmuro aukštapelkės yra tradicinių galvijų bandų veisimosi ir vasarinės ganiavos vieta, o žemumų pievos ir pakrantės regionai, kur žolė nenustoja augti beveik ištisus metus, yra puiki vieta ganiavai prieš skerdimą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

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

(2019/C 384/09)

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

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos DOOR duomenų bazėje.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MEL DOS AÇORES“

ES Nr.: PDO-PT-0268-AM01–2019 1 2

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Mel dos Açores“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Portugalija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.4 klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Mel dos Açores“ yra nektaro medus, pagamintas Azorų archipelago pagal atitinkamą produkto specifikaciją.

„Mel dos Açores“ gali būti klasifikuojamas kaip žaliųjų lipniasėklių medus (*mel de incenso*) arba daugiarūšių augalų medus (*mel multiflora*). Žaliųjų lipniasėklių medus yra pagamintas iš bičių sunešto *Pittosporum undulatum* veislės gėlių nektaro. Daugiarūšių augalų medus yra pagamintas iš įvairių rūšių gėlių nektaro mišinio.

„Mel dos Açores“ pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

- vanduo – ne daugiau kaip 18 %,
- sacharozės kiekis – ne daugiau kaip 10 %; žaliųjų lipniasėklių medus – ne daugiau kaip 15 %,
- Diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą) – ne mažiau kaip 3.

Žaliųjų lipniasėklių medus pasižymi šiomis savybėmis:

- jis gaminamas daugiausiai iš *Pittosporum undulatum* Vent. augalo, žydinčio vasario–balandžio mėn., nektaro. Žydėjimo laikotarpis gali keistis,
- išis medus yra nerūgštus ir pralaidus elektrai, jo diastazės aktyvumas yra labai žemas, o sacharozės vertės – aukštos,
- spalva – nuo pilkšvos (kartais beveik bespalvės) iki šviesiai gintarinės spalvos – iki 50 balų pagal Pfundo skalę,
- kvapas – švelnus ir aiškus,
- skonis – pusiau saldus, tipinio aromato,
- pagrindinė šių medų apibrėžianti savybė yra žiedadulkių komponentas: jame turi būti daugiau kaip 30 % *Pittosporum undulatum* Vent. žiedadulkių. Jame taip pat randama šiek tiek mažiau *Eucalyptus* spp. ir kitų rūšių žiedadulkių.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

Žaliųjų lipniasėklių medus pasižymi šiomis savybėmis:

- jis pagamintas iš įvairių rūšių augalų nektaro: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., ir kt.,
- spalva – šis medus gali būti nuo šviesios iki tamsios gintaro spalvos – iki 114 balų pagal Pfundo skalę,
- skonis – sodrus ir stipriai juntamas, atspindintis augalų, iš kurių jis pagamintas, įvairovę.

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

Kai iš avilių imamas medus, jo aviliuose turi būti paliekama tiek, kad užtektų bitėms išgyventi sunkiomis oro sąlygomis.

Sisteminis arba masinis dirbtinis bičių, gaminančių „Mel dos Açores“, kolonijų maitinimas draudžiamas. Išimtis daroma išskirtinėse situacijose, kai trūksta maisto, arba siekiant stimuliuoti populiacijos augimą – tada bitininkai gali maitinti bites

- sirupu: dvi dalys medaus arba rudojo cukraus ir viena dalis vandens,
- dirbtinis maitinimas vykdomas, kai avilyje dar nėra bičių perų, ir turi būti nutraukiamas prieš jiems atsirandant. Bitės turi būti sveikos.

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

Medaus gamyba.

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

„Mel dos Açores“ gali būti parduodamas tik supakuotas ir paženklintas.

„Mel dos Açores“ turi būti be pašalinių organinių ar neorganinių medžiagų, jame neturi būti nei fermentacijos ar putojimo požymių, nei kaitinimo ženklų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės turi būti nurodyta:

- produkto pavadinimas „MEL DOS AÇORES – DOP“ [„MEL DOS AÇORES – SKVN“] arba „MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES – SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA“],
- medaus rūšis: žaliųjų lipniasėklių arba daugiarūšių augalų medus,
- kontrolės įstaigos sertifikavimo ženklas.

Etiketėje neturi būti jokios informacijos, kuri leistų matyti, kad medus yra pagamintas iš kitų augalų nei žalieji lipniasėkliai ar daugarūšiai augalai.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Azorų archipelagas

5. **Ryšys su geografine vietove**

Dėl savo geografinės padėties Azorų archipelagas pasižymi švelniu vandenyno klimatu su nedideliais temperatūros skirtumais ir aukštu santykinio drėgnumu. Jo dirvožemis yra sudarytas iš priemolio, priesmėlio ir sunkaus priemolio; jame gausu organinių medžiagų ir kalio.

Šios dirvožemio ir klimato sąlygos yra palankios spontaniškam *Pittosporum undulatum* augimui visame archipelage, visų pirma, žemumose ir vidutinėse aukštumose, nuožulnėse ir nedirbamoje žemėje, taip pat tankiose giriose, tarpekliuose ir apsauginėse juostose. Šios sąlygos taip pat yra palankios gausiai ir įvairiai medingai augalijai kiekvienoje archipelago saloje tiek žemumos, tiek ir aukštumos vietovėse. Tarp apdulkintojų labai mėgstami augalai yra eukaliptai, išlakiosios mirutės, kaštainiai, dobilai ir gervuogės.

Šie augalai suteikia „Mel dos Açores“ specifines 3.2 punkte apibūdintas savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

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

(2019/C 384/10)

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

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos DOOR duomenų bazėje

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

ES Nr. PGI-GB-01350-AM01–2019 4 24

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„London Cure Smoked Salmon“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Jungtinė Karalystė

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

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

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Pavadinimu „London Cure Smoked Salmon“ [londonietiško sūdyto rūkyta lašiša] vadinama lašiša, kuri buvo susūdyta ir išrūkyta naudojant tik akmens druską ir ažuolo dūmus. Londonietiškam sūdymui galima naudoti aukščiausios rūšies ūkiuose užaugintas ir laukines lašišas. Londonietiškam sūdymui tradiciškai naudojama tik Škotijos ūkiuose užauginta aukščiausios rūšies lašiša. Aukščiausios rūšies lašiša yra pirmos klasės didelių trūkumų neturintis produktas. Lašišos oda turi būti nepažeista, blizganti, beveik su visais žvynais. Jos papilvėje ir raumenyne neturi būti atvirų žaizdų ar sumušimų ir (arba) pažeidimų. Raumenynas turi būti be melanino dėmių. Papilvės membranos turi būti tvirtos ir nepažeistos. Žuvis turi būti jai natūraliai būdingos aptakios formos. Lašiša yra tolygios oranžinės ir (arba) rausvos spalvos ir blizgančios, lygios tekstūros. Išrūkytos lašišos aromate išlaikyta dūmų ir lašišos pusiausvyra – nė vienas iš šių kvapų nėra aštresnis. Laukinė lašiša, kuri taip pat tradiciškai sužvejojama Škotijoje, turi būti dar sustingusi (t. y. ji turi būti labai tvirta, kas rodo, kad ji buvo šviežia sugauta); jos žiaunos turi būti raudonos, akys šviesios, o žvynai – blizgantys. Laukinių lašišų spalva gali būti nuo tamsiai iki rožiniai rausvos, pati mėsa – kreminės tekstūros, kuri yra tankesnė ir sunkesnė, nei ūkiuose veisiamų lašišų. Išrūkytos lašišos aromate dūmų ir žuvies kvapas yra pasiskirstęs po lygiai.

Pavadinimas „London Cure“ [londonietiškas sūdytas] gali būti naudojamas visai lašišai, neapipjaustytoms jos puselėms, apipjaustytoms puselėms ir išilgai lašišos supjaustytiems gabaliukams (išilginis pjaustymas, būdingas pobūviams tiekiamai lašišai), arba sluoksniais vertikaliai (vadinamuoju D–pjūviu) supjaustytai lašišai. Nei mažiausias, nei didžiausias žuvies dydis nėra nustatytas. „London Cure Smoked Salmon“ būdingas švelnus ir subtilus skonis. Londonietišku sūdymu siekiama subtiliai sustiprinti aukščiausios kokybės lašišos skonį, sūdant ją tik akmens druska ir švelniai parūkant, kad būtų užtikrintas lašišos skonio dominavimas.

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

Žaliavos – šviežia nepjaustyta lašiša.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

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

Lašių filė išpjaustymas rankomis prieš rūkymą

Prieš rūkymą visa lašiša padalinama į dvi filė. Lašiša į dvi dalis padalijama rankomis siekiant gauti geresnės kokybės vientisą filė. Tradiciškai lašišos šonuose odoje rankomis išpjaunamos monetos formos (1–3 colių skersmens) skylės, nes manoma, kad jos palengvina tolygų druskos ir dūmų įsigėrimą į lašišą tolesniuose proceso etapuose. Rūkant londonietiško sūdyto lašišą, būtina joje palikti stuburo ašakas ir smulkiąsias ašakas. Kaip ir mėsa, produktas geriau išsiruoko ant kaulo.

Sauso sūdyto proceso

Prieš rūkymą lašiša turi būti susūdoma – nuo to prasideda jos konservavimo druska procesas. Šviežios lašišos filė dedama ant sūdyto stelažų ir ne ilgiau kaip 24 val. (trukmė priklauso nuo žuvies dydžio) laikoma apibarstyta akmens druska. Per šį laikotarpį žuvis netenka dalies savo masės. Taikant šį procesą, gaunamas produktas, kurio tik 3–4 % sudaro druska, kas leidžia pajusti lašišos skonį.

Rūkymo ir džiovavimo procesas

Išrūkytos filė yra nuplaunamos ir pakabinamos arba išdėstomos ant grotelių krosnyje. Žuvis yra rūkoma ir džiovinama ore pučiant ažuolo dūmus ne daugiau kaip 13 valandų. Vykstant šiam procesui, sūdyta filė praranda dar dalį savo svorio. Pučiant šiltai oro srovei, ant filė susiformuoja kieta pluta. Ji vadinama plėvele. Prieš supjaustant filė, rankomis iš jos pašalinamos smulkiosios ašakos ir nuimama susidariusi plėvelė.

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

Tada lašišos supjaustomos pagal kliento specifikaciją. Siekiant nuosekliai išlaikyti aukštą „London Cure Smoked Salmon“ žuvies kokybę, ji supjaustoma rankomis. Kadangi gabaliukai yra pjaustomi rankomis, jie yra šiek tiek nevienodi: pjaustant lašišą rankomis, galima suformuoti didesnę jos plotą, taigi, tada jos skonis būna stipresnis, nei automatizuotai supjaustytos ir todėl pernelyg lygios lašišos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Londono Tauer Hamletso, Haknio ir Niuamo rajonai.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Lašišą imta rūkyti XIX a. pabaigoje, kai Londono Ist Ende įsikūrę žydų imigrantai iš Rytų Europos naudojo šiuo žuvies konservavimo būdu, nes šaldymas dar buvo primityvus. Rytų Europoje rūkyti žuvis buvo įprasta: tai buvo daroma ruošiantis ilgoms žiemoms. Žuvis buvo rūkoma ir sūdoma, kad ji ilgiau išliktų tinkama valgyti. Šią tradiciją tęsė į JK atvykę imigrantai. Lašišos šaltasis rūkymas – įgūdžių reikalaujantis procesas: lašiša konservuojama druskoje, o tada rūkoma šaltuose dūmuose, atokiau nuo tiesioginio šilumos šaltinio. Iš pradžių rūkytą škotišką lašišą buvo ketinama tiekti imigrantams kaip jiems pažįstamą produktą, tačiau šis produktas greitai išpopuliarėjo tarp vietos gyventojų ir galiausiai tapo tradiciniu britų delikatesu. Žydų gyventojų skaičius Jungtinėje Karalystėje išaugo nuo 46 000 1880 m. iki maždaug 250 000 1919 m. Jie daugiausiai gyveno dideliuose pramoniniuose miestuose, visų pirma, Londone, Mančesteryje ir Lidse. Londone žydai daugiausiai gyveno Spitafieldso ir Vaitčapelio vietovėse, arti dokų. Iš Rytų Europos atvykę žydai atsivežė ir savo kulinariinius papročius, o dėl jų poreikio apsirūpinti tradiciniais maisto produktais Ist Ende atsirado pirmosios rūkyklos.

Rytų Londono rūkyklų verslininkai iš pradžių importuodavo lašišas iš Pabaltijo, nes nežinojo, kad laukinių lašių kiekvieną vasarą galima prižvejeti Škotijoje. Billingsgeito turguje sužinoję apie škotiską lašišą, jie suvokė, kad bus patogiau naudoti vietinę žuvį, o iš jos pagaminto galutinio produkto skonis buvo laikomas geresniu. Škotiskos lašišos kokybė ir londonietiško sūdyto lašišos lengvas rūkymas buvo esminiai dalykai, padėję padidinti rūkytos lašišos populiarumą platesnėje visuomenėje. Lengvu dūmu parūkyta londonietiško sūdyto lašiša tiko virėjų meniu, todėl ji tapo labai populiari visame Vakarų pasaulyje. Remiantis istoriniais šaltiniais, Billingsgeito turguje Škotijos laukinėmis lašišomis prekiaujama bent jau nuo XIX a. Škotiska lašiša visame pasaulyje žinoma dėl savo labai aukštos kokybės, o londonietiško sūdyto sėkmė priklauso nuo išskirtinės kokybės žaliavų, padedančių pagaminti aukščiausios rūšies rūkytą lašišą. Lašiša nuo senų laikų yra vertinama dėl savo išskirtinio skonio, o žydai kitai žuviai, konkrečiai, silkėms, naudojamus konservavimo receptus panaudojo šiai prabangesnei žuviai. Dėl lygaus, šilkinio švelnumo tekstūros, švelnios mėsos ir subtilaus sūraus skonio ši sūdyta lašiša tapo iki šių laikų labai vertinamu delikatesu.

Ikikariniu lašišos rūkymo populiarumo laikotarpiu Londono Ist Ende šiuo verslu užsiėmė devynios bendrovės. Skirtingai nuo kitų sūdyto būdų (tuomet Škotijoje silkės ir kitos žuvys buvo rūkomos naudojant daug dūmų), londonietiškas sūdytas yra švelnus, subtilus, leidžiantis vartotojui pajusti žuvies kokybę ir šviežumą – tai pasiekama rūkant kontroliuojamu švelniu dūmu.

Produkto ypatumai

„London Cure Smoked Salmon“ specifiškumo suteikia švelnus rūkymo procesas. Londonietiško sūdyto lašiša išrūkoma taip, kad joje stipriai nesijautų dūmų skonis. Nuo pat „London Cure Smoked Salmon“ ruošimo metodo taikymo pradžios žuvis būdavo konservuojama išsaugant jos kokybę ir šviežumą. Dabar šia kokybe ir šviežumu „London Cure Smoked Salmon“ skiriasi nuo kitų masiniu būdu pagamintos rūkytos lašišos. Labai svarbu naudoti geriausios kokybės lašišą, kuri idealiausiu atveju yra pristatoma į rūkyklą per 48 val. (ilgiausiai – per 5 dienas) nuo sugavimo. Žuvis yra rankomis išvaloma, perpjaunama į dvi dalis ir apipjaustoma.

Lašišos filė tada yra susūdomos rankomis, paliekant joje kaulus, kad skonis būtų stipresnis. Per daugybę metų įgyta patirtis leidžia atidžiai kontroliuoti leidžiamų dūmų kiekį – puikiai suderinti džiovinimą pučiamu oru ir drėgmės pašalinimą su tiksliai dūmų, gaunamų trinant degančius ąžuolo rąstus, kiekiu. Kadangi lašiša rūkoma rankiniu būdu, galima užtikrinti, kad nuo „London Cure Smoked Salmon“ visada bus pašalinta sunkiai kramtoma plėvelė (išskyrus tuos atvejus, kai lašiša parduodama neapipjaustyta), o pjaustytos lašišos gabaliukai atskirti perforuotu celofanu, kad lašiša galėtų kvėpuoti, ir kad ją būtų galima lengvai pašalinti iš pakuotės, nesuplėšant jos gležnų gabaliukų. Visais proceso etapais „London Cure Smoked Salmon“ du kartus įvertina kvalifikuoti darbuotojai, kurie užtikrina, kad vartotojams bus pristatyta tik aukščiausios kokybės rūkyta lašiša. Amatininkiškam procesui būdingas dėmesys detalėms leidžia pasiekti, kad galutinis produktas bus šviežias, o dūmo skonis nebus pernelyg stiprus.

Rytų Londone amatininkai, turintys lašišos rūkymo ir pjaustymo į gabaliukus įgūdžių, jau yra gerai įsitvirtinę ir perdavę savo įgūdžius jau ketvirtai kartai. Per daugelį metų sūdyto meistrų sukauptos lašišos rūkymo Rytų Londone žinios leidžia pagaminti sistemingai aukštos kokybės, kuri gali būti patikrinama paliečiant ir žvilgsniu, produktą.

Lašiša yra rankomis padalijama perpus, nupjaunama jos galva, ir išpjaunama filė, kurioje išpjaunamos skylės (lašišos odoje išpjaunamos monetos formos skylės), o tai reikalauja išskirtinių darbo peiliu įgūdžių. Padalytų perpus ir išpjautų į filė lašių mėsa turi būti tikrinama, siekiant įsitikinti, kad visos filės yra reikalaujamo standarto. Inspektorius privalo patikrinti visas filės, siekdamas įsitikinti, kad jose nėra kraujo dėmių ar vėžio požymių. Tokia filė iškart pašalinama. Tada kiekviena filė yra sūdoma rankomis – konservuojantis druska asmuo turi užtikrinti, kad ant kiekvienos žuvies bus užbarstytas tinkamas druskos kiekis, ir kad konservavimo druskoje trukmė atitinka filės dydį. Džiovinamos žuvies mėsa kietėja ir tvirtėja. Kadangi lašišos fizinių išvaizdos pokyčių nėra, tik vyriausiojo meistro patirtis leidžia užtikrinti, kad lašiša bus susūdyta tinkamu kiekiu druskos ir taip laikoma tinkamą laiko tarpą. Užbėrus per daug druskos arba ją per ilgai palaikius, galutinis produktas tampa per sūrus. Sūdomos žuvys sugrupuojamos pagal dydį ir svorį, siekiant užtikrinti, kad visose žuvies filėse būtų vienodas kiekis druskos. Per sūrį arba nepakankamai pasūdyta lašiša yra atmetama. Reikalaujamą laiko tarpą parūkyta lašišos puselė yra rankomis apipjaustoma, ir ją apipjaustantis asmuo turi pasirūpinti, kad plėvelė būtų visiškai pašalinta, nes ji yra kieta, sunkiai kramtoma ir nemaloni valgyti. Tada ranka, naudojant žuvų ašakų pincetą, vikriai pašalinamos 32 smulkiosios ašakos. Kad pavyktų tai padaryti ir nebūtų pažeista gležna lašišos mėsa, atšaka turi būti atsargiai traukiama išilgai savo ašies (ne tiesiai į viršų). Tada lašišos paviršius yra ranka išpjaustomas, kad nebūtų lygus – tai leidžia geriau išsiskirti skoniu. Pasitelkdami įgudusį žvilgsnį ir pjaustymo įgūdžius, lašišos pjaustytojai gali supjaustyti lašišą į tam tikro storio ir svorio gabalėlius – taip vartotojui pateikiamas vienodas produktas. Išpjaustoma išilgai nuo galvos iki uodegos (išilginis pjaustymas, būdingas pobūviams tiekiamai lašišai) arba sluoksniuais vertikaliai (vadinamuoju D–pjūviu). Vizualinės patikros būdu vykdoma kokybės kontrolė reiškia, kad kiekvienas rūkytos lašišos gabaliukas, prieš išvežant jį iš gamyklos, yra apžiūrinamas, siekiant užtikrinti, kad jis yra be defektų (nėra odos, plėvelės, ar kaulų likučių).

„London Cure Smoked Salmon“ savybės yra susijusios su geografinė vietoje tradicijos, reputacijos ir rūkymo proceso prasme (jis išliko iš esmės nepakitęs nuo 1905 m.), ir su tame procese dalyvaujančių asmenų įgūdžiais. Šie įgūdžiai perduodami iš kartos į kartą.

8-jo dešimtmečio viduryje Londono Ist Ende buvo likę apie dešimt lašišų rūkytojų. Esame paskutiniai londonietiško sūdyto lašišos rūkytojai, todėl laikomės tradicinio „London Cure Smoked Salmon“ gaminimo būdo, išsaugodami visus tradicinius lašišos rūkymo įgūdžius, ir tikime, kad reikia išlaikyti amatininkų įgūdžius, kol dar jų nepraradome.

Šia paraiška siekiama išsaugoti tradicinius lašišos rūkymo metodus, londonietiško sūdyto gerą vardą, lašišą gaminančių asmenų įgūdžius, ir londonietiško sūdyto receptą, kuris išliko nepasikeitęs nuo 1905 m.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT